Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2014-444** **11/06/2014**

Date de mise en application : 16/06/2014
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 15/09/2014
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Opération Interministérielle Vacances / Opération Alimentation Vacances 2014

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP DAAF

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 menée du 16 juin au 15 septembre 2014 devront être saisies dans SIGAL au plus tard le 30 septembre 2014. Les actions conduites dans le secteur de la remise directe font l'objet d'une instruction conjointe DGAL/DGCCRF ci-annexée, comme pour l'OIV 2013.

Textes de référence :Règlements (CE) n°178/2002, (CE) n°852/2004, (CE) n°853/2004 et leurs règlements d'application – Règlements (CE) n°882/2004 et (CE) n°854/2004 - Règlement (CE) n°2073/2005 (critères microbiologiques) - Règlement (CE) n°37/2005 (entreposage et transport des surgelés) - CRPM, livre II, titre III et les arrêtés pris pour son application - Arrêtés du 18/12/09 et 21/12/09 - Lettre aux préfets 2014 sur l'organisation de l'OIV - NS 2005-8026 du 20/01/05 et NS 2005-8205 du 17/08/05 (tracabilité) - NS 2012-8144 du 09/07/12 (sanctions pénales) - NS 2013-8181 du 13/11/13 (bilan OIV 2013) – Instructions techniques DGAL/SDSSA/2014-55 et 2014-141 (programmation pluriannuelle).

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, les marchés locaux.

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 et du stockage des denrées alimentaires.

Toutes ces constatations amènent à reconduire chaque année ce dispositif dont les résultats témoignent de l'action des services en matière de surveillance sanitaire des aliments. **La période de réalisation de la présente opération s'étend du 16 juin au 15 septembre 2014** afin de permettre notamment aux DD(CS)PP et DAAF de régions à forte vocation touristique d'anticiper et de poursuivre leurs contrôles au-delà des mois de juillet et août.

La vérification du respect 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. Il est proposé un focus particulier en 2014 sur la qualité microbiologique des produits à base de poissons crus (sushis, makis, sashimis) servis dans les restaurants.

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.**

L'**annexe 2** rappelle les températures de conservation des denrées et les possibilités de dérogation lors des phases de transport de certaines catégories de denrées.

II – ACTIONS SPECIFIQUES DES AGENTS DE LA DGAL EN 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 de consommation et dates limite 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, dotés si nécessaire d'un dispositif réfrigérant, 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 en produits issus de la cueillette et leur consommation.

Les interventions doivent être rattachées au plan prévisionnel « A – Ateliers d'accueil de jeunes enfants et de mineurs ».

III - SAISIE DES INTERVENTIONS ET DONNEES COMPLEMENTAIRES

A l'exemple de l'OIV 2013, 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").

Les résultats d'analyses microbiologiques ne feront pas l'objet d'une saisie spécifique dans SIGAL mais seront exploités comme faits marquants (cf. infra).

Pour cette opération, les interventions et leurs suites effectives, y compris les fermetures d'établissements, doivent être enregistrées dans SIGAL avec l'acte de référence **« Inspection atelier au titre de la sécurité sanitaire des aliments »**

[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 » (Édition 2010) disponible sur l'intranet du MAAF à l'adresse suivante : http://intranet.national.agri/IMG/pdf/B5940_20100001_cle88311d.pdf.

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. 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 points de contrôle ciblés définis dans les fiches-actions doit être observé, et que tous les items observés doivent systématiquement être évalués**. A cet égard, certains points non conformes, en particulier ceux liés au volet documentaire, ne doivent pas être 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 non 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,
- l'absence ou la péremption de l'attestation de conformité technique pour les engins de transport,
- un résultat d'analyse non conforme sur des microorganismes pathogènes,
- tout résultat d'analyse microbiologique, conforme ou non, réalisée sur des prélèvements de produits à base de poisson cru prélevés dans des restaurants donnant lieu à une évaluation globale C ou D tel que précisé en annexe 1,
- la mise en évidence de l'irrespect d'un arrêté d'interdiction de pêche pour contamination aux PCB (cf. annexe 1),
- 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** conforme au modèle défini en **annexe 4**. Ces fiches sont à retourner au fur et à mesure simultanément à la DGAL et à la DGCCRF aux adresses institutionnelles mentionnées.

En présence de tels faits marquants et dans toute autre situation où cela s'avèrerait nécessaire, outre le rappel préalable des exigences réglementaires et l'engagement éventuel de poursuites pénales, des suites adaptées (saisie, destruction, fermeture de l'établissement pour nettoyage/désinfection…) seront mises en œuvre.

Il convient en particulier de s'assurer que les établissements concernés par une évaluation globale D font l'objet de suites proportionnées aux non-conformités constatées.

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

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

ANNEXE 1

DGCCRF **DGAL**

OIV 2014
Instructions conjointes pour les contrôles de sécurité sanitaire des aliments au stade de la remise directe

Ces instructions communes DGCCRF-DGAL ont pour objet d'orienter les contrôles des DDI dans les 5 secteurs qui composent la remise directe (restauration*****, métiers de bouche, GMS, marchés et autres catégories) et cela en lien avec la circulaire aux préfets qui a retenu quatre priorités, dont deux au sein desquelles la sécurité sanitaire des aliments occupe une place importante : les **marchés** et **l'hébergement de vacances** (parmi lesquels ceux qui prévoient de la restauration ou de la vente de produits alimentaires)

Pour l'OIV 2014, une attention particulière devra donc être portée dans les cinq secteurs suivants sur :

- ***Marchés***

- les foires de tout type et évènements festifs ;
- la vente à la ferme, les points de vente collectifs, les marchés locaux.

- ***Restauration (classique, rapide, vente à emporter)***

- les ventes ambulantes dans les zones touristiques (fêtes foraines, ventes sur ou à proximité des plages, véhicules boutiques et camions-restaurants…) 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 à base de poisson cru ;
- la restauration commerciale (restaurants, boutiques) dans les aéroports et les kiosques (ventes à emporter) dans les zones d'embarquement, 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.

- ***Métiers de bouche***

- les boucheries et traiteurs ;
- les poissonneries.

- ***GMS et commerces d'alimentation générale***

- 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.

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

- ***Autres catégories***

- les moyens de transport des denrées périssables.

Dans tous ces établissements de remise directe au consommateur, vous veillerez de façon générale :

- 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 de consommation et 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…) ;

- à la maîtrise des étapes sensibles du process, notamment la **stérilisation** dans le cas des conserveurs, en particulier des conserveries artisanales.

Pour la DGCCRF, les contrôles réalisés auprès de ces différents opérateurs pourront servir à identifier les produits les plus à risque et rentrant dans les plans de contrôles microbiologiques, et à effectuer des prélèvements ciblés (notamment crèmes glacées produites par des artisans ou des saisonniers, épices présentées à la vente en vrac sur les marchés...).

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

- ***Marchés***

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

- les infrastructures : équipements électriques, points d'eau, écoulement des eaux ;

- le respect des températures des denrées présentées à la vente ;

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

- ***Restauration (classique, rapide, vente à emporter)***

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

- les plats froids et notamment les préparations au thon (salades et sandwichs) en raison du risque histaminique, ou à base de poissons crus (en particulier risque lié aux parasites), 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.

Sur proposition de la DGAL, un focus particulier sera fait en 2014 sur la qualité microbiologique des produits à base de

poissons crus (sushis, makis, sashimi) servis en restauration, sur place ou à emporter.

Ainsi, si lors d'une inspection réalisée dans un restaurant préparant et/ou servant des produits à base de poisson cru et de riz (type sushi, maki) est identifié un défaut d'hygiène et/ou un non-respect des températures réglementaires vous conduisant à attribuer une évaluation globale C ou D, il est demandé de réaliser un prélèvement en vue d'une analyse microbiologique dans un laboratoire agréé (cf. liste des laboratoires agréés sur http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Microbiologie_alimentaire_-_Liste_des_laboratoires_agrees_version_35_cle8fdc4e.pdf).

Les analyses porteront sur les paramètres suivants :
- dénombrement de *Listeria monocytogenes* (seuil de numération < 10 ufc/g) ;
- dénombrement de staphylocoques à coagulase positive et, en cas de résultat supérieur à 100 000 ufc/g, recherche des entérotoxines staphylococciques ;
- dénombrement de *Bacillus cereus* (sur le riz).

Une copie des résultats d'analyse devra systématiquement être communiquée à la DGAl, accompagnée d'une fiche de signalement de fait marquant (cf. modèle en annexe 4).

Par ailleurs, dans les restaurants reconnus localement pour la vente habituelle de poissons d'eau douce, le contrôle de la traçabilité, en particulier amont, sera réalisé en lien avec l'existence de mesures de fermetures de zones de pêche pour cause de pollution par les PCB ; cette dernière inspection peut être jumelée avec une enquête environnementale (« braconnage ») des services compétents (DREAL/DAAF...).

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

- l'hygiène des préparations ;
- l'aptitude au contact alimentaire des emballages.

- GMS et commerces d'alimentation générale

- 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, avec un retrait immédiat des produits concernés ;
- la vente de produits à DLUO dépassée sachant que cette pratique n'est pas interdite *(NB : il appartient cependant aux opérateurs de garantir la qualité intrinsèque des produits*) ou à DLC résiduelle très courte, pratiquée notamment dans certains 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.

- 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 portée 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.

➢ ***Métiers de bouche***

- 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 ») et le service ;

- 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, ainsi que la formation du personnel, souvent saisonnier.

- Pour les ***conserveurs*****,** les vérifications porteront notamment sur :

- la disponibilité d'un autoclave correctement équipé et soumis à une maintenance régulière ;

- la formation du ou des opérateur(s) en charge de la fermeture des conditionnements et de la conduite de l'autoclave, opérations requérant une haute technicité ;

- la validation des barèmes de stérilisation et l'enregistrement des traitements thermiques appliqués ;

- la maîtrise des étapes de fermeture des conditionnements (contrôle de l'étanchéité) et de stérilisation [respect du ou des barème(s)] et la vérification de l'application d'actions correctives adaptées en cas de détection d'une non-conformité ;

- les résultats des tests de stabilité.

- Chez les **bouchers,** vous contrôlerez les points ciblés dans la fiche action « Axe répression – Boucheries et rayons boucherie des GMS », en particulier le respect des conditions spécifiques de fonctionnement des ateliers de boucherie autorisés à détenir et à désosser des carcasses et parties de carcasses d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié (MRS).

➢ ***Autres catégories et établissements de remise directe***

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 compatible 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, conformément aux dispositions des notes de service N2005-8026 et N2005-8205 sus-référencées.

ANNEXE 2

Températures de conservation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (règlement (CE) n°853/2004 - Arrêté du 21 décembre 2009)

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE 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	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	- 18 °C	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9 °C	Sans objet
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C
Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7 °C[1&2]	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	+ 3 °C
Viandes hachées	+ 2 °C	+ 2 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C	+ 2 °C

[1] *Le transport des carcasses d'ongulés domestiques peut s'effectuer à + 12°C maxi si la durée de ce transport entre l'abattoir et l'atelier de découpe agréé destinataire des carcasses n'excède pas 2 heures.*

[2] *Une tolérance est permise pour le transport des carcasses de porc à la température de + 15°C entre l'abattoir et l'atelier de découpe agréé destinataire des carcasses.*

Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C[3]	+ 4 °C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante (0 à + 2 °C)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante (0 à + 2 °C)	Température de la glace fondante (0 à + 2 °C)
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
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
Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.		

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DES MOLLUSQUES BIVALVES ET DES PRODUITS DE LA PÊCHE VIVANTS

Maintien à une température n'affectant pas les caractéristiques de sécurité alimentaire et de viabilité

[3] *Le transport des foies destinés à la production de foie gras peut s'effectuer à + 10°C maxi en cas de transport immédiat entre l'abattoir /atelier de découpe et l'établissement destinataire des foies pour une durée n'excédant pas 2 heure*s.

ANNEXE 3

Aide à la saisie des descripteurs spécifiques à l'opération alimentation vacances ainsi que les items liés

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- Maîtrise du risque de parasitose avec des produits de la pêche consommés crus ou pratiquement crus

Dans la saisie d'une intervention relevant des actions « A - Poissonneries et rayons marée des GMS» ou « A - Restauration commerciale », vous renseignerez avec le descripteur spécifique « Enquête Anisakis - Stade de congélation des produits de la pêche » la situation du produit au regard de l'opération de congélation par l'une des valeurs suivantes :

- « congélation avant l'achat »
- « congélation chez le restaurateur »
- « absence de congélation »

Et si les produits sont issus d'une filière d'élevage garantissant la maîtrise du risque parasite en l'absence de congélation (maîtrise du cycle d'élevage et de l'alimentation du poisson), vous renseignerez le descripteur « Maîtrise du risque parasite produits de la pêche » avec l'une des valeurs suivantes :

- « Conforme – congélation – PP sauvage »
- « Conforme – absence congélation – PP élevage risque maîtrisé »
- « Non conforme – absence congélation – PP sauvage »
- « Non conforme – absence congélation – PP élevage risque non maîtrisé »

2- Enquête sur les produits de la pêche réfrigérés

Dans la saisie d'une intervention relevant de l'action « A - Poissonneries et rayons marée des GMS », vous renseignerez le descripteur « Enquête température produits de la pêche réfrigérés » avec l'une des valeurs suivantes :

- « Température inférieure à 0°C »
- « Température comprise entre 0°C et +2°C »
- « Température supérieure à +2°C »

3- Enquête sur la traçabilité des œufs

Chez les exploitants commercialisant des œufs, le descripteur « Marquage des œufs » est à renseigner dans la saisie d'une intervention relevant de l'action « A - Marchés».

Ce descripteur est à renseigner chez les exploitants commercialisant des œufs avec l'une des valeurs suivantes :

- « Conforme » = œufs tous marqués ou moins de 20% des œufs présentent un marquage illisible
- « Non conforme » = œufs non marqués ou plus de 20% des œufs présentent un marquage illisible

Ce descripteur est en lien avec les items **D01 etD05,** les attendus et la méthodologie permettant l'évaluation de la conformité sont précisés dans la fiche-action « A – Marchés ».

4- Gestion des invendus

Dans la saisie d'une intervention relevant d'une des actions de l'axe amélioration dans les rayons traiteur, charcuterie, boucherie, marée, fromages ou pâtisserie des GMS, vous renseignerez le descripteur « Gestion des invendus » avec l'une des valeurs suivantes :

- « Remballe »
- « Produits à DLC dépassée exposés à la vente »

Ce descripteur est en lien avec l'item **E04,** les attendus et la méthodologie permettant l'évaluation de la conformité étant précisés dans les fiches-actions correspondantes.

5- Respect des températures réglementaires de conservation des denrées

Dans la saisie d'une intervention réalisée dans des établissements détenant des denrées devant être conservées sous température dirigée et relevant d'une des actions de l'axe amélioration dans les rayons traiteur, charcuterie, boucherie, marée, fromages ou pâtisserie des GMS, ainsi que sur les marchés, vous renseignerez le descripteur « Respect de la température réglementaire » avec l'une des valeurs suivantes :

- « A - température réglementaire » (avec un écart toléré de + /- 1°C)
- « B - écart par rapport à T°C réglementaire compris entre [2°C ; 4°C[»
- « C - écart par rapport à T°C réglementaire compris entre [4°C ; 6°C] »
- « D - écart par rapport à T°C réglementaire plus de 6°C »

Ce descripteur est en lien avec le chapitre **D** et l'item **E12,** les attendus et la méthodologie étant précisés dans les fiches-actions correspondantes.

Les relevés de température concernent aussi bien les produits conservés par le froid que les produits maintenus au chaud, y compris au stade de l'exposition à la vente. Ils s'effectuent selon les modalités décrites dans la LDL DGAL/MAPP/SDSSA/L2009-0034 du 18 décembre 2009.

ANNEXE 4

Fiche de signalement d'un fait marquant
OIV 2014

Direction départementale / Direction régionale :

Objet :

Enregistrement : **SORA** ☐

SIGAL ☐ **=> Numéro de l'intervention concernée dans SIGAL :**

Exposé du (des) fait(s) marquant(s) constaté(s) :

Suite(s) donnée(s) :

Commentaire(s) et renseignement(s) particulier(s):

(permettant notamment d'apprécier la situation des personnes ou entreprises en cause - ex. chiffre d'affaires de l'entreprise- l'incidence financière de la pratique, les dommages physiques et matériels évités - ou tout autre fait notable (ex. situation sanitaire de l'entreprise, pratique frauduleuse,..).

Destinataire(s) :

A retourner au ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt ainsi qu'au ministère de l'économie, du redressement productif et du numérique aux deux adresses mail suivantes :

- betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

- bureau-1C@dgccrf.finances.gouv.fr (via le pôle C de la DIRECCTE)