

GARANTIR DES PRODUITS SAINS ET DE QUALITE

BILANS DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTROLE

Chaque année, la direction générale de l'alimentation met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de plans de contrôle de la contamination des aliments tant d'origine végétale que d'origine animale, à destination de l'alimentation humaine ou de l'alimentation animale.

Les contaminants recherchés peuvent être physico-chimiques (substances interdites, médicaments vétérinaires, contaminants de l'environnement...) ou biologiques (microbiologie, toxines naturelles...).

Les prélèvements effectués chaque année dans ce cadre donnent lieu à plus de 80 000 analyses. Une majorité d'entre elles sont mises en œuvre en réponse à des **obligations communautaires** : dans ce cas, elles ont pour objectif de contrôler l'application des mesures de gestion.

A travers celles qui relèvent d'une **initiative nationale**, la DGAL poursuit plusieurs objectifs :

- maintenir la pression de contrôle sur des produits dits « sensibles »,
- évaluer l'exposition au risque du consommateur afin d'être à même de prendre les mesures de gestion du risque les plus appropriées,
- évaluer la qualité de la production nationale, objectif participant à la prévention des crises.

Les compétences techniques pour la préparation de ces plans (connaissance des contaminants et/ou des produits pouvant faire l'objet de contaminations) se trouvent réparties dans les quatre sous-directions de la DGAL (qualité et protection des végétaux, santé et protection animale, sécurité sanitaire des aliments, réglementation, recherche et coordination des contrôles) et à la mission de coopération sanitaire internationale (secteur importation des pays-tiers).

La coordination de l'ensemble de ces plans de surveillance et plans de contrôle est assurée par la sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles. Elle est également garante de la coordination avec les autres ministères chargés de la sécurité sanitaire et avec les instances d'évaluation du risque, qu'elle associe très en amont de la conception de ces plans.

Après réception de l'ensemble des résultats relatifs à un plan, une fiche de synthèse générale annuelle est préparée par le bureau en charge de sa mise en œuvre.

Ces plans, réalisés depuis plusieurs années, répondent pour la plupart aux exigences de la directive 96/23 du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à

mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits. C'est le cas du lait, des œufs et du miel. Pour ces derniers, l'objectif est de rechercher et de détecter les éventuelles non-conformités. L'ensemble des prélèvements doit donc être réalisé de manière ciblée.

PLAN DE CONTROLE DES RESIDUS CHIMIQUES DANS LE LAIT

Le bilan global 2004 de ce plan précise la liste des substances recherchées, le nombre d'analyses prévues, le nombre de résultats recensés, le nombre de résultats non conformes ainsi que les pourcentages de non conformes et de réalisation.

Le taux de réalisation de ce plan tous résidus confondus est de 75 %.

Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence en 2004.

LAIT 2004	nb analyses prévues	nb de résultats recensés	nb plvts non conformes	% de plvts non conformes	% réalisation
CHLORAMPHENICOL	500	394	0	0%	79%
ANTIBIOTIQUES	1000	737	0	0%	74%
SULFAMIDES	500	393	0	0%	79%
IVERMECTINE	500	370	0	0%	74%
BENZIMIDAZOLES	500	372	0	0%	74%
PESTICIDES (1)	100	72	0	0%	72%
PLOMB	100	48	0	0%	48%
AFLATOXINES M1	200	155	0	0%	78%
TOTAL analyses	3400	2541	0	0%	75%

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, organophosphorés et des polychlorobiphényles.

PLAN DE CONTROLE DES RESIDUS CHIMIQUES DANS LES OEUFS

Le bilan global de ce plan précise la liste des substances recherchées, le nombre d'analyses prévues, le nombre de résultats recensés, le nombre de résultats non conformes ainsi que les pourcentages de non conformes et de réalisation.

Le taux de réalisation du plan est de 59%.

Les recherches de chloramphénicol, nitrofuranes, flubendazole et pesticides n'ont mis en évidence en 2004 aucun résultat d'analyse supérieur aux seuils de non-conformité. Seules les recherches des nitroimidazoles et des sulfamides ont présenté des taux de non-conformité de 0,5% chacune.

ŒUFS 2004	nb de plvts prévus	nb de résultats recensés	nb plvts non conformes	% de plvts non conformes	% réalisation
chloramphénicol	350	211	0	0%	60%
nitroimidazoles	350	201	1	0,5%	57%
nitrofuranes	100	57	0	0%	57%
sulfamides	350	206	1	0.5%	59%
flubendazole (benzimidazole)	350	205	0	0%	59%
Pesticides (1)	100	66	0	0%	66%
TOTAL analyses	1600	946	2	0,2%	59%

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles.

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisants.

PLAN DE CONTROLE DES RESIDUS CHIMIQUES DANS LE MIEL

Le bilan global de ce plan précise la liste des substances recherchées, le nombre d'analyses prévues, le nombre de résultats recensés, le nombre de résultats non conformes ainsi que les pourcentages de non conformes et de réalisation.

Le taux de réalisation de ce plan tous résidus confondus est de 66%.

Les recherches de chloramphénicol, de sulfathiazole, de fluvalinate, de bromopropylate, d'amitrazé et de coumaphos n'ont mis en évidence aucun résultat non conforme.

La recherche de tétracyclines a mis en évidence 2.2% de résultats non conformes. Dans le cas des contaminants de l'environnement, deux prélèvements ont une concentration en plomb supérieure à la limite maximale retenue.

MIEL 2004	Nb analyses prévues	nb de résultats recensés	Nb plvts non conformes	% de plvts non conformes	%réalisation
chloramphénicol	140	93	0	0%	66%
tétracyclines	140	93	2	2.2%	66%
streptomycine	140	0	La méthode utilisée n'a pas permis d'avoir des résultats concluants.		
sulfathiazole (sulfamide)	140	93	0	0	66%
fluvalinate (pyréthrinoïde)	140	93	0	0%	66%
bromopropylate (benzilates)	140	93	0	0%	66%
amitraze	140	93	0	0%	66%
coumaphos (organophosphoré)	140	93	0	0%	66%
plomb	140	93	2	2.2%	66%
cadmium	140	93	0	0%	66%
TOTAL analyses	1400	930	4	0.4%	66%

Le plan de contrôle montre une contamination du miel par du plomb et par des substances anti-bactériennes pour lesquels aucune LMR n'est définie dans le miel.

PLAN DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS CHIMIQUES DU MILIEU AQUATIQUE DANS LES PRODUITS DE LA PECHE

Les produits de la pêche présentent la faculté d'accumuler certains contaminants chimiques présents naturellement et/ou introduits accidentellement lors de pollutions chroniques ou ponctuelles, dans le milieu aquatique. En vue d'apprécier le niveau d'exposition du consommateur et le bruit de fond de ces contaminations, le plan de surveillance des contaminants chimiques dans les produits de la pêche 2004 définissait les recherches à conduire sur les principaux contaminants chimiques actuellement identifiés comme étant susceptibles d'être présents dans le milieu marin et de présenter un risque pour la santé publique.

Ce plan porte sur les produits pêchés en eau de mer et en eau douce (poissons, crustacés, céphalopodes), débarqués ou manipulés dans les établissements agréés (cas du thon) sur le territoire français, y compris les DOM.

A ce titre, il répond aux objectifs fixés par la directive 91/493/CEE aux différents Etats membres de surveiller les niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants du milieu aquatique au regard, en particulier, des métaux lourds, des substances organo-halogénés et des dioxines, pour lesquels le règlement n° 466/2001 du 8 mars 2001 précise, pour les produits de la pêche, les limites maximales de référence réglementaire.

Ce plan, initialisé en 2002, vise en outre à :

- contribuer à l'évaluation du niveau d'exposition des consommateurs aux différents contaminants étudiés, via les produits de la pêche ;
- identifier d'éventuels seuils d'alertes indiquant une contamination anormale et déterminer, le cas échéant, l'origine de ces contaminations, ainsi que les mesures correctives à mettre en œuvre ;
- contribuer à la détermination des couples « catégories ou espèces » / « niveaux de contamination » pertinents et significatifs ;
- suivre l'évolution de la qualité du milieu pour certains contaminants.

Les résultats du plan 2004 montrent en première intention que les produits de la pêche débarqués en France sont dans leur très large majorité conformes aux seuils fixés (cf règlement 466/2001/CE).

Nombre de prélèvements par catégories d'analytes et principales catégories de matrices

Matrice	Groupe d'analytes	Analyses demandées	Analyses réalisées	Taux de réalisation	Résultats non conformes	Taux de conformité
Poissons marins (1) Poissons d'eau douce/amphibiotiques (1) Crustacés (2) Céphalopodes (3)	Métaux lourds	533	210	39,4%	Plomb : 0	100 %
					Cadmium : 2	99%
					Mercuré : 13 (4)	94%
	Dioxines et PCBs	338	139	41,1%	Dioxines : 0	100 %
					PCB indicateurs : 12 (5)	91,3%
	Pesticides	255	114	44,7%	0	100%
HAPs	481	191	39,7%	1	99,5%	
TOTAL		1607	654	40,7%	28	95,7%

(1) Chair de poisson = filet ou morceau de chair de poisson éviscéré, pelé, sauf si consommation traditionnelle de poisson avec peau et/ou avec viscères)

- (2) Est exclue la chair brune des crabes. En pratique : pour les gros crustacés = chair blanche de la queue, des pinces ou du corps (araignée par exemple) ; pour les crevettes = chair de la queue sauf si consommation traditionnelle en entier (crevette grise par exemple)
- (3) En pratique céphalopode éviscéré ou chair musculaire = chair de céphalopodes éviscérés, pelés, sauf si consommation traditionnelle en l'état (poulpe non pelé par exemple)
- (4) Essentiellement poissons de fin de chaîne alimentaire
- (5) Résultats supérieurs au seuil de recommandation des experts de l'AFSSA

PLAN DE SURVEILLANCE COMMUNAUTAIRE DIOXINES

Dans le cadre de la surveillance du niveau d'exposition des consommateurs aux dioxines, les dioxines et furanes, les PCB de type dioxines et les PCB indicateurs ont été recherchés sur les produits suivants : viande de volaille, foie de bovins, poissons d'élevage, mollusques bivalves vivants et œufs. Ce plan est complété par un plan de surveillance particulier aux produits de la pêche.

Répartition des prélèvements

Matrices	Viande bovine	Viande porcine	Viande ovine	Viande de volaille	Foie	Lait	Beurre	Œufs	Coquillages	Poissons d'élevage
Seuil réglementaire en dioxines	3 pg/g de MG	1 pg/g de MG	3 pg/g de MG	2 pg/g de MG	6 pg/g de MG	3 pg/g de MG	3 pg/g de MG	3 pg/g de MG	4 pg/g de poids frais	4 pg/g de poids frais
Seuil d'alerte en dioxines	2 pg/g de MG	0,6 pg/g de MG	2 pg/g de MG	1,5 pg/g de MG	4 pg/g de MG	2 pg/g de MG	2 pg/g de MG	2 pg/g de MG	3 pg/g de poids frais	3 pg/g de poids frais
Nb de prélèvements réalisés	7	6	4	12	9	12	7	5	5	3

Résultats pour les recherches de dioxines par seuils réglementaires

La figure 1-1 représente l'ensemble des résultats en dioxines, pour les produits dont le seuil réglementaire est fixé à 3 picogrammes/gramme de matière grasse (pg/g de MG), à savoir la viande bovine et ovine, le lait, le beurre et les œufs. Pour autres produits dont le seuil réglementaire est différent, les résultats sont représentés dans des figures spécifiques (figure 1-2 / viande porcine, seuil à 1 pg/g de MG, figure 1-3 / viande de volaille, seuil à 2 pg/g de MG de MG, figure 1-4 / foie de volaille, de porc et de bovin, seuil à 6 pg/g de MG).

La figure 1-5 représente l'ensemble des résultats en dioxines, pour les poissons d'élevage et les mollusques bivalves vivants dont le seuil réglementaire est fixé à 4 picogrammes/gramme de poids frais (pg/g de poids frais).

Répartition des prélèvements

Matrices	Viande bovine	Viande porcine	Viande ovine	Viande de volaille	Foie	Lait	Beurre	Œufs	Coquillages	Poissons d'élevage
Seuil réglementaire en dioxines	3 pg/g de MG	1 pg/g de MG	3 pg/g de MG	2 pg/g de MG	6 pg/g de MG	3 pg/g de MG	3 pg/g de MG	3 pg/g de MG	4 pg/g de poids frais	4 pg/g de poids frais
Seuil d'alerte en dioxines	2 pg/g de MG	0,6 pg/g de MG	2 pg/g de MG	1,5 pg/g de MG	4 pg/g de MG	2 pg/g de MG	2 pg/g de MG	2 pg/g de MG	3 pg/g de poids frais	3 pg/g de poids frais
Nb de prélèvements réalisés	7	6	4	12	9	12	7	5	5	3

Résultats pour les recherches de dioxines par seuils réglementaires

La figure 1-1 représente l'ensemble des résultats en dioxines, pour les produits dont le seuil réglementaire est fixé à 3 picogrammes/gramme de matière grasse (pg/g de MG), à savoir la viande bovine et ovine, le lait, le beurre et les œufs. Pour autres produits dont le seuil réglementaire est différent, les résultats sont représentés dans des figures spécifiques (figure 1-2 / viande porcine, seuil à 1 pg/g de MG, figure 1-3 / viande de volaille, seuil à 2 pg/g de MG de MG, figure 1-4 / foie de volaille, de porc et de bovin, seuil à 6 pg/g de MG)

La figure 1-5 représente l'ensemble des résultats en dioxines, pour les poissons d'élevage et les mollusques bivalves vivants dont le seuil réglementaire est fixé à 4 picogrammes/gramme de poids frais (pg/g de poids frais)

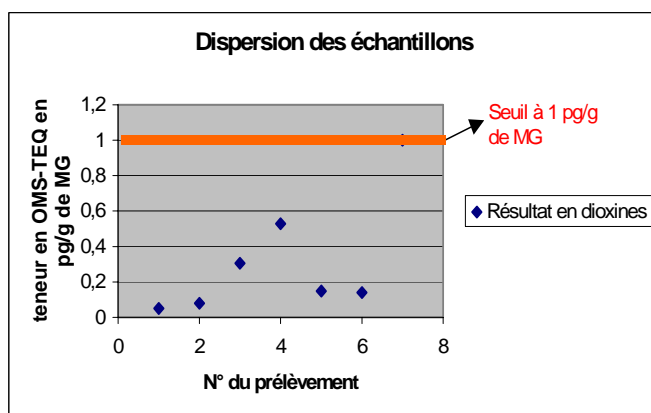
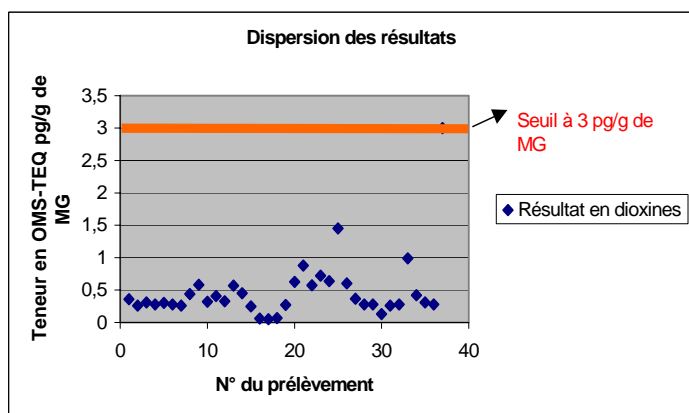


Figure 1-1 : Teneur en dioxines dans la viande Bovine et ovine, le lait, le beurre porcine et les œufs

Figure 1-2 : Teneur en dioxines dans la

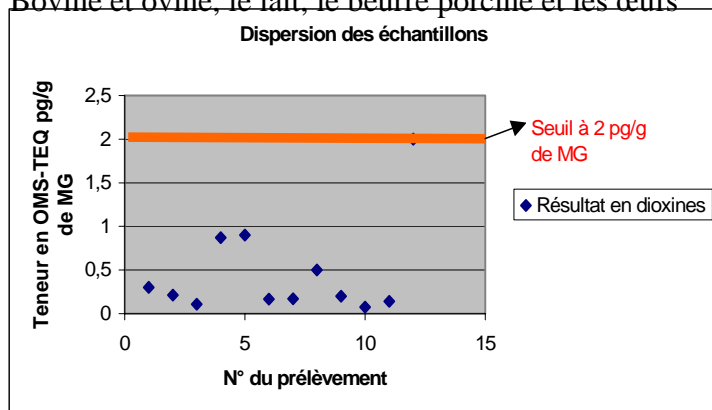


Figure 1-3 : Teneur en dioxines dans la viande de volaille

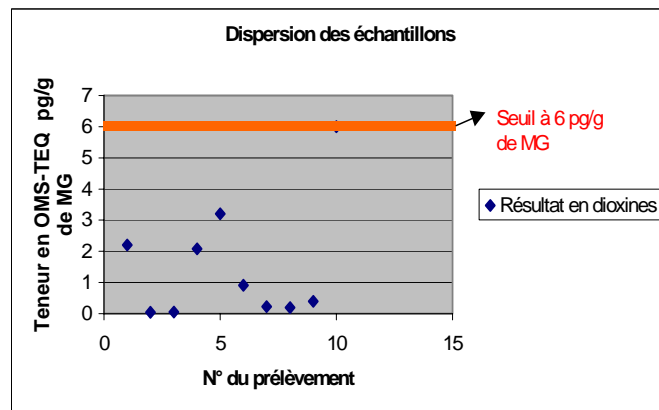


Figure 1-4 : Teneur en dioxines dans le foie de volaille, de porc et de bovin

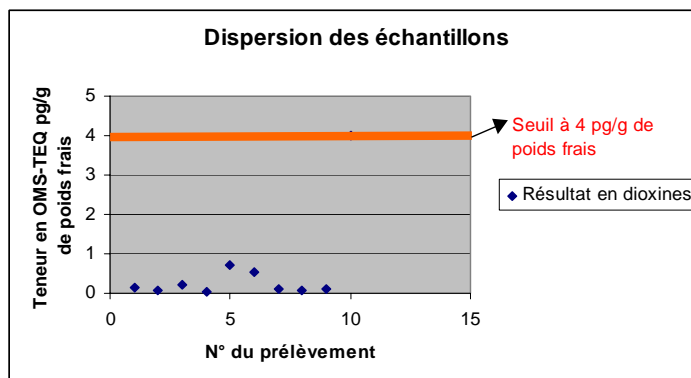


Figure 1-5 : Teneur en dioxines dans les poissons d'élevage et les mollusques bivalves vivants

Les résultats permettent d'évaluer l'exposition de la population vivant sur le territoire national à ces composants et sont transmis à la Commission européenne. Ils sont également utilisés dans le cadre des discussions communautaires sur les seuils à fixer en PCB de type dioxines et les PCB indicateurs.

Les analyses, qui portaient sur 70 prélèvements de denrées animales et d'origine animales réalisés en 2004, n'ont révélé aucune non conformité en ce qui concerne l'application des seuils réglementaires de dioxines dans ces denrées.

AGREMENT DES ORGANISMES CERTIFICATEURS POUR LE CONTROLE DES SIGNES DE QUALITE

La politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires est mise en œuvre dans le cadre de deux instances :

- la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires (CNLC) ;
- l'Institut national des appellations d'origine (INAO).

La CNLC est chargée de la gestion du label agricole (qualité supérieure résultante d'un savoir-faire), de la certification de conformité (qualité suivie constante) et de l'agriculture biologique (qualité liée à un mode de production respectueux de l'environnement). La gestion de ces trois signes repose sur le travail réalisé au sein des sections « agriculture biologique », « examen des référentiels » et « agrément des organismes certificateurs » (SOC). Le secrétariat de cette dernière est assuré par la DGAL, en collaboration avec les services chargés de la répression des fraudes. La DGAL coopère également à la section d'examen des référentiels et à la section en agriculture biologique (dont le secrétariat est assuré par la direction des politiques économique et internationale, DPEI), aux réunions du comité français d'accréditation (COFRAC, organisme de certification) et aux réunions du comité IV de l'INAO (Institut national des appellations d'origine).

La section « agrément des organismes certificateurs » est composée de représentants des consommateurs, des organismes certificateurs, des producteurs, des scientifiques, des administrations. Cette composition est le gage d'un fonctionnement consensuel et représentatif de tous les acteurs des produits sous signes de qualité.

La section organise régulièrement des audits des organismes certificateurs dans le cadre de demandes d'agrément initiales, de renouvellement ou d'extension. Après avoir entendu les auditeurs et les pétitionnaires, elle propose une décision aux ministres concernés (arrêté d'agrément, sanctions...). L'avis de la section se base sur la capacité des organismes certificateurs à contrôler les conditions de fabrication des produits sous signes de qualité, conditions respectueuses de cahiers de charges fixés par les professionnels et validés par la section d'examen des référentiels de la CNCL. La section est également chargée de valider les nouveaux plans de contrôle correspondant à ces cahiers des charges et de définir les modalités de fonctionnement par le biais de notes de doctrine.

Afin d'améliorer le fonctionnement de la section, le secrétariat a proposé en 2004 des **mesures de simplification administratives**. La première concerne la création d'une liste de 51 catégories d'agrément pour les organismes certificateurs. Dès lors, les ministres n'octroient plus un agrément au coup par coup à chaque nouvelle demande (par exemple pour un pain en label agricole), mais pour tous les produits de la catégorie « viennoiserie, boulangerie et pâtisserie sèche » qui correspondent à une famille dont le mode de fabrication, les risques et les points critiques sont très proches.

La seconde mesure de simplification réside dans la création d'un « groupe restreint » qui instruit sur dossier les modifications des plans de contrôle et les compléments d'agrément (passage à un autre signe de qualité pour une famille de produits figurant dans l'agrément de l'organisme certificateur).

Au cours de l'année 2004, la section a instruit, durant 9 sessions :

- 25 suivis annuels d'agrément et 3 renouvellements d'agrément,
- 13 extensions d'agrément à un nouveau produit,
- dans le cadre du groupe restreint, 130 essentiellement de compléments d'agrément ou de modifications de plan de contrôle, ainsi que de réponses à la section.

En matière de signes de qualité, cela correspond à :

- 101 dossiers de certification de conformité,
- 78 dossiers de label agricole,
- 5 dossiers en agriculture biologique.

Enfin, plusieurs notes de doctrine ont été validées en 2004 :

- modalités de contrôle des organismes certificateurs : coordination des audits liés à l'accréditation et à l'agrément ;

documents utilisables pour les sous-traitances entre organismes certificateurs.

OPERATION ALIMENTATION VACANCES (OAV)

Chaque année, au moment des vacances d'été, les denrées animales et d'origine animale font l'objet de contrôles renforcés quant à leur sécurité et à leur salubrité en restauration et vente directe. Ce dispositif, qui s'étale du 1^{er} juillet au 31 août, s'inscrit dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2004. Il est mis en place par la direction générale de l'alimentation avec le concours de nombreuses autres administrations : consommation et répression des fraudes, douanes, santé, sports, intérieur et défense. Il est destiné à assurer la sécurité des prestations et des produits, la protection de la santé publique, le respect et la loyauté des transactions et la bonne information du consommateur sur son lieu de vacances.

Le contrôle de l'hygiène des opérations précédant la consommation des denrées alimentaires constitue en effet la base des actions de contrôle, tout au long de l'année, des services vétérinaires.

En 2004, deux thèmes ont fait l'objet d'actions spécifiques : d'une part, le contrôle des marchés et, d'autre part, le contrôle des conditions de conservation à température ambiante des denrées vendues après cuisson.

Le contrôle des marchés

Les contrôles ont porté tout particulièrement sur :

- le niveau d'équipement et notamment la présence des infrastructures collectives suivantes : sanitaires équipés, points d'eau potable en nombre suffisant, points de branchements électriques ;
- les conditions d'équipement et de fonctionnement des points de vente : mise à disposition de dispositifs appropriés de protection et de conservation au froid des aliments, de dispositifs appropriés de lavage des mains, état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés, ou dispensés...), respect des températures des produits de la réception des matières premières à la remise au consommateur, respect des procédures de nettoyage et désinfection du matériel et formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et leur application.

Les résultats de ces contrôles montrent que des améliorations doivent être apportées, notamment de la part :

- des municipalités qui n'ont pas d'obligations particulières en la matière mais qui, par les investissements qu'elles réalisent, sont à même de contribuer à faciliter le respect de la réglementation par les professionnels. A cet égard, les pourcentages de marchés non équipés de sanitaires (16,3%), de point d'eau potable (13,3%) ou de points de branchements électriques (8,7%), mentionnés dans le tableau 1-1, pointent les progrès restant à faire ;
- des professionnels, en particulier sur les non-conformités constatées en matière de nettoyage des mains (30,6% des points de vente contrôlés étaient

dépourvus d'un dispositif de nettoyage des mains) et de températures d'exposition à la vente (dans 13,4% des points de vente contrôlés, l'écart entre la température relevée et celle prescrite dépassait 6°C).

Tableau 1-1 : CONTROLES DES INFRASTRUCTURES DES MARCHES

Nb de marchés contrôlés	Non conformité/ Sanitaires		Non conformité/ points d'eau		Non conformité/ Points de branchements électriques	
	Equipement notablement insuffisant	Absence de sanitaires	Points d'eau potable en nombre insuffisant	Absence de point d'eau potable	Points de branchements électriques en nombre insuffisant	Absence de points de branchements électriques
935	250	152	251	124	145	81
%	26,7	16,3	26,8	13,3	15,5	8,7

Tableau 1-2 : CONTROLES DES ETALS DE MARCHES : SUITES DONNEES

Points de vente	Nb de pts de vente contrôlés	Nb d'avertissements	Nb de P.V.	Nb de "fermetures"	Saisies et retraits de la consommation (en Kg)
Bouchers, Charcutiers, Tripiers,	2550	417	35	3	1060
<i>En % du nb de pts de vente contrôlés</i>		16,4	1,4	0,1	
Poissonniers,	907	168	17	4	218
<i>En % du nb de pts de vente contrôlés</i>		18,5	1,9	0,4	
Pâtisseries, boulangers, glaciers crémiers, fromagers, BOF et autres	3317	535	76	11	1190
<i>En % du nb de pts de vente contrôlés</i>		16,1	2,3	0,3	
Total	6774	1120	128	18	2469
<i>En % du nb de pts de vente contrôlés</i>		16,5	1,9	0,3	

Les contrôles des conditions de conservation à température ambiante de denrées vendues après cuisson en grandes et moyennes surfaces (GMS)

Les contrôles ont particulièrement porté sur l'hygiène de la vente des produits cuits sur place puis vendus sans refroidissement particulier (poulets rôtis, jambons braisés, rôtis, pizzas, plats cuisinés,...). Afin de réaliser un état des lieux des pratiques, 907 rayons "charcutier-traiteur" de GMS ont été contrôlés. Les conclusions de ces constats témoignent de la **nécessité de clarifier les aspects réglementaires** concernant la vente de produits cuits puis laissés à température ambiante et la vente de produits maintenus en liaison chaude jusqu'à l'achat par le consommateur. Des études de vieillissement sont menées mais la répartition des rôles entre la chaîne de distribution (qui peut mener des études collectives) et chaque lieu de vente reste à clarifier.

Ont été réalisés 41 prélèvements (27 poulets rôtis et 14 autres produits) pour contrôles microbiologiques, à l'issue du délai de conservation à la température indiquée par le professionnel : recherche de salmonelles, dénombrement des coliformes fécaux, et de *S. aureus*. Ces prélèvements, réalisés dans 8 enseignes de GMS, permettent de faire les constats suivants :

- l'heure de fin de cuisson a été renseignée dans la majorité des cas avec précision,
- les indications sur les durées de consommation sont majoritairement absentes de l'étiquetage (20/41), lorsqu'elles sont indiquées, les mentions relevées sont : rapidement (2), 6 heures après achat (1), le jour même (4), date du lendemain (4), dates 2, 3 ou 4 jours après (6). Pour 5 produits, ces informations n'ont pas été relevées ;
- 39/41 résultats d'analyse microbiologique sont satisfaisants et respectent les critères fixés par la réglementation. Les deux produits non conformes sont un chou farci et une quiche, qui présentent tous deux un dépassement pour le critère "coliformes fécaux". Il faut cependant souligner que, du fait de l'absence de préconisation de durée de conservation, beaucoup de prélèvements ont été placés en enceinte réfrigérée avant analyse.

Les actions générales ont porté particulièrement sur l'hygiène du fonctionnement

Dans les camps de vacances avec ou sans hébergement (centres aérés, colonies de vacances...) et dans les établissements de remise directe au consommateur (commerces fixes, supérettes de campings, ventes ambulantes, restaurants commerciaux, ...), les contrôles ont porté sur : l'état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés, ou dispensés...), le respect des températures des produits de la réception des matières premières à la remise au consommateur, le respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux et du matériel et la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application. Le respect de la continuité de la chaîne du froid lors du transport

des denrées et lors des opérations de chargement/déchargement (entrepôts, grandes surfaces...) a également fait l'objet de contrôles renforcés.

Au total, 29 590 contrôles ont été effectués dont 23 % en équipes mixtes (DDSV, DGCCRF, DDASS et/ou gendarmerie). La restauration commerciale demeure le secteur le plus contrôlé avec 7293 visites, soit 25 % des contrôles réalisés. Du fait de l'enquête spécifique chez les opérateurs de marchés, cette catégorie représente cette année 21 % des contrôles. Ces inspections ont amené à la rédaction de 4354 avertissements et de 755 procès-verbaux, soit respectivement lors de 14,7 % et 2,6 % des contrôles effectués.

Au total 1547 opérations de saisie au sens strict et de retraits de la consommation ont été effectuées. Le tonnage total des produits retirés de la consommation s'élève à 42 tonnes. Suite à ces visites d'inspection, 135 installations ont fait l'objet de fermetures administratives ; le secteur de la restauration commerciale contribue pour les trois quarts (75,5 %) à ces fermetures. Les anomalies relevées dans la majorité des établissements concernent en premier lieu la structure des établissements et l'équipement des opérateurs, suivi par la température des produits et le nettoyage-désinfection des locaux et du matériel. Les non-conformités sont majoritairement jugées mineures lors des contrôles mais les non-conformités majeures en ce qui concerne les matières premières présentent une fréquence comparable aux non-conformités mineures.

Tableau 2 : STATISTIQUES INSPECTION DE L'OAV 2004

Catégories d'établissements et type de transport	Nombre de contrôles			Suites				Saisies et retraits	
	DDSV seule	Mixte	TOTAL	Avert.	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives	Kg.	Nb. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volailleurs (sauf marchés, GMS)	1132	86	1218	227	42	11	8	8848	67
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	226	27	253	43	4	1	1	351	8
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	979	78	1057	162	25	15	12	1019	63
4. Opérateurs des marchés (report / tableau 1-2)	5021	1294	6315	988	103	16	5	2386	106
5 GMS et	1411	86	1497	216	33	1	1	4845	135

magasins de surgelés									
6. Fermiers	1120	47	1167	147	7	3	2	3249	11
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	5971	1322	7293	1443	275	109	102	7033	783
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	3880	256	4136	574	13	5	2	458	93
9. Autres contrôles en distribution	714	517	1231	104	11	3	2	7503	242
10. Transports sous froid positif (frais)	2024	2666	4690	385	226	1	0	5066	34
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	310	423	733	65	16	1	0	1430	5
12. TOTAL	22788	6802	29590	4354	755	166	135	42188	1547

Tableau 2 bis : REPARTITION PAR POURCENTAGE DES STATISTIQUES INSPECTION DE L'OAV 2004

Catégories d'établissements et type de transport	% de contrôles / total ligne 12 du tableau précédent			% des suites / nombre de visites pour chaque catégorie			
	DDSV seule	Mixte	TOTAL	Avert.	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volailleurs (sauf marchés, GMS)	5,0	1,3	4,1	18,6	3,4	0,90	0,66
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	1,0	0,4	0,9	17,0	1,6	0,40	0,40
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	4,3	1,1	3,6	15,3	2,4	1,42	1,14
4. Opérateurs des marchés (report / tableau)	22,0	19,0	21,3	15,6	1,6	0,25	0,08

1-2)								
5. GMS et magasins de surgelés	6,2	1,3	5,1	14,4	2,2	0,07	0,07	
6. Fermiers	4,9	0,7	3,9	12,6	0,6	0,26	0,17	
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	26,2	19,4	24,6	19,8	3,8	1,49	1,40	
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	17,0	3,8	14,0	13,9	0,3	0,12	0,05	
9. Autres contrôles en distribution	3,1	7,6	4,2	8,4	0,9	0,24	0,16	
10. Transports sous froid positif (frais)	8,9	39,2	15,8	8,2	4,8	0,02	0,00	
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	1,4	6,2	2,5	8,9	2,2	0,14	0,00	
12. TOTAL	100,0	100,0	100,0	14,7	2,6	0,56	0,46	

Tableau 3_: REPARTITION ENTRE ANOMALIES « MINEURES » ET « MAJEURES »

Anomalie concernant :	les matières premières		la température des produits		le N&D locaux et matériels*		l'hygiène du personnel		d'autres points : structure, équipements	
	Maj.	Min.	Maj.	Min.	Maj.	Min.	Maj.	Min.	Maj.	Min.
Total pour toutes catégories d'établissements	1937	2076	2370	2686	1924	2995	974	1851	2387	3713
Répartition pour chaque anomalie	48 %	52 %	47 %	53 %	39 %	61 %	34 %	66 %	39 %	61 %

Le nombre d'infractions constatées lors des inspections réalisées dans le cadre de l'opération alimentation vacances confirme la nécessité d'intensifier les contrôles en période de forte activité et justifie la reconduction de cette opération d'une année sur l'autre.

OPERATION FETES DE FIN D'ANNEE (OFFA)

L'opération fêtes de fin d'année a pour objectif essentiel de s'assurer que les établissements de préparation et de distribution des denrées animales et d'origine animale respectent bien la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période. Les contrôles sont donc particulièrement centrés sur le fonctionnement des établissements et sur l'hygiène des denrées. La fabrication des produits "traiteurs" en distribution a fait néanmoins l'objet d'une restitution plus précise sur certains points. Deux secteurs ont fait l'objet de contrôles spécifiques aux produits : la commercialisation du gibier avec notamment une enquête sur les contrôles "trichine" et le secteur des coquillages.

ACTIONS SPÉCIFIQUES

Viandes fraîches de gibier

Les contrôles ont particulièrement porté sur les conditions de collecte et de traitement du gibier sauvage (cf arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage) et sur la bonne tenue du registre, outil essentiel pour vérifier à la fois la nature et les volumes de gibiers détenus et commercialisés par les opérateurs (outil de traçabilité), dans le cadre du respect de la réglementation sanitaire et de la réglementation relative à la protection de la faune sauvage (espèces protégées). De plus, des contrôles renforcés sur les carcasses de **gibiers d'élevage à plumes** ont porté sur la conformité des marques sanitaires de salubrité des denrées au regard du statut sanitaire de l'établissement de production, sur la présentation à la vente (plumaison) et une attention particulière a été portée aux cailles et autres petites volailles, farcies et prêtes à cuire (DLC, température de conservation, état de l'emballage).

Pour les carcasses de **gibier sauvage à plumes** ainsi que des viandes qui en sont issues, les contrôles renforcés ont porté particulièrement sur la présence d'une estampille pentagonale telle (cf arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage).

Les contrôles ont également été renforcés en ce qui concerne les carcasses de **sanglier** mises à la consommation et ont porté sur les analyses trichinoscopiques ; sur l'estampillage "T" et/ou le résultat d'analyse accompagnant une carcasse identifiée (bague, bracelet). Les contrôles mettent en évidence un besoin d'amélioration de l'estampillage des carcasses de viandes fraîches de gibiers d'élevage à plumes (10% de non conformités). En effet, ces animaux doivent être traités en établissements agréés, comme les espèces domestiques.

Seulement 0,7 % des 4 434 carcasses de sanglier contrôlées lors de visites n'avaient pas fait l'objet de contrôles "trichine". Dans les deux tiers des cas, le détenteur procède lui même à l'identification de la carcasse en établissant le lien avec le résultat d'analyse "trichine" du laboratoire. Pour l'autre tiers des cas, les services vétérinaires effectuent le contrôle et apposent le marquage "T" sur la carcasse. Près de la moitié des établissements n'ont pas de registre d'enregistrement du gibier

commercialisé et 15,4 % des établissements présentent une tenue non satisfaisante de ce registre.

Coquillages

Le renforcement des contrôles a particulièrement concerné les **établissements d'expédition et de purification** et notamment les points concernant la présence du bon de transport, la mise en œuvre par les professionnels d'autocontrôles, l'existence d'un système de traçabilité interne (temps de séjour dans les bassins de purification) et l'absence de retour sur les lieux de production, en vue d'une ré-immersion. Les contrôles ont également été renforcés au niveau du **transport des coquillages vivants** et au niveau de la **distribution et de la vente** : conditionnement en colis scellés, conformité du marquage sanitaire, conservation de l'étiquette portant la marque sanitaire stockage, présentation à la vente dans les conditions de température compatibles avec la vitalité des coquillages, absence d'aspersion ou d'immersion **et absence de retour des invendus vers les établissements d'expédition.**

Les contrôles effectués dans ces établissements ont montré que les défauts d'autocontrôles sont réduits à 4,8% dans les établissements d'expédition. Les infractions concernant l'aspersion des coquillages ou le retour des invendus sur les lieux de vente sont exceptionnelles (respectivement lors de 0,2 % et 1,7 % des contrôles).

CONTROLES D'AUTRES SECTEURS D'ACTIVITÉ, BILAN GLOBAL

Dans les **abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, de palmipèdes gras (oies et canards) et production de foie gras cru**, particulièrement sollicités durant cette période, les contrôles ont porté plus spécifiquement sur les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements (hygiène des denrées, nettoyage et désinfection des locaux et des matériels, hygiène du personnel, surveillance des CCP, le cas échéant.

En ce qui concerne les **établissements de transformation agréés**, les contrôles se sont exercés 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, foie gras mi-cuits, galantines, boudins, farces et produits farcis de toutes espèces notamment de gibier.

Pour les **entrepôts et plates-formes de distribution**, les contrôles ont été accentués dans les établissements "multi- produits" dans le cadre de cette opération. Dans tous les cas, les contrôles ont porté plus particulièrement sur la vérification de la mise en place effective des mesures de maîtrise sanitaire concernant les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements, notamment celles mises en place dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire :

- hygiène des denrées (réfrigération, manipulations hygiéniques...),
- nettoyage et désinfection des locaux et des matériels,
- hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...),

- surveillance des CCP, le cas échéant.

Les contrôles **des établissements de remise directe (y compris la restauration)** ont porté plus particulièrement sur la vérification de la mise en place effective du **plan de maîtrise sanitaire** (bonnes pratiques d'hygiène et plan HACCP) :

- hygiène des denrées (réfrigération, manipulations hygiéniques...),
- nettoyage et désinfection des locaux et des matériels,
- hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...),
- surveillance des CCP, le cas échéant.

Les contrôles effectués aussi bien dans les établissements de fabrication que dans le circuit de distribution (entrepôts, magasins, ...) ont été renforcés en ce qui concerne la **gestion des invendus** par les opérateurs, particulièrement dans la période finale de cette opération. Au total, **10 183 contrôles ont été effectués** (9712 établissements + 471 ateliers de fabrication de produits traiteurs annexés à des établissements de distribution). La restauration commerciale demeure le secteur le plus contrôlé avec 1956 visites, soit 20 % des contrôles réalisés. Les GMS (grandes et moyennes surfaces) et magasins de surgelés et les opérateurs de marché ont fait l'objet respectivement de 1557 et de 1460 contrôles. Lors de ces contrôles, 471 ateliers de fabrication de produits traiteurs annexés aux établissements de distribution (bouchers, charcutiers, traiteurs en magasin, tripiers volaillers, ainsi que grandes et moyennes surfaces) ont été visités. Ces inspections ont amené à la rédaction de **1 465 avertissements et de 216 procès-verbaux**, soit respectivement lors de 14,4 % et 2,1 % des contrôles effectués.

Au total, 1 033 opérations de saisie et de retraits de la consommation ont été effectuées. Le tonnage total des produits retirés de la consommation s'élève à **45 tonnes**. 37 installations ont fait l'objet de fermetures administratives suite à ces visites d'inspection et le secteur de la restauration commerciale contribue pour près de la moitié à ces fermetures.

Les anomalies relevées dans la majorité des établissements concernent en premier lieu le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel, suivi par l'hygiène des denrées ainsi que la structure et les équipements des établissements. Les contrôles des invendus mettent en évidence peu d'anomalies.

PLAN DE CONTROLE DE LA CONTAMINATION PAR SALMONELLA DES CARCASSES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE EN ABATTOIR

Pour 2004, ce plan de contrôle, pour lequel ont été retenues les espèces bovine, ovine et caprine, a été basé sur un échantillonnage aléatoire d'abattoirs d'animaux de boucherie, pondéré par le tonnage de production des établissements.

Pour l'espèce bovine, les prélèvements ont porté sur des animaux de type gros bovin de boucherie ; pour l'espèce ovine, sur des animaux de tous âges et pour l'espèce porcine, sur des porcs charcutiers.

Cinq demi-carcasses appartenant à des animaux ou à des lots d'animaux provenant d'élevages différents ont été prélevées lors d'une même journée d'abattage.

Chacune des trois séries de cinq échantillons, prévues pour chaque établissement a été réalisée approximativement à un mois d'intervalle.

Nombre de prélèvements réalisés

	Nombre de séries de 5 prélèvements (1 série = 1 journée)	Nombre total de carcasses prélevées
Bovins	24	120
Ovins	36	180
Porcins	33	165

Pourcentage de résultats positifs (présence de Salmonella)

(intervalle de confiance à 95 %)

	% de séries de 5 prélèvements avec au minimum 1 prélèvement positif (présence de Salmonella)	% de prélèvements positifs sur carcasses (présence de Salmonella)
Bovins	0 % (0 % - 14 %)	0 % (0 % - 3 %)
Ovins	8,3 % (3 % - 22 %)	2,2 % (1 % - 6 %)
Porcins	27,3 % (15 % - 44 %)	7,3 % (4 % - 12 %)

Dans l'espèce ovine, le sérotype de Salmonella enterica identifiés est derby (3 identifications – 1 résultat positif non identifié) et dans l'espèce porcine, les sérotypes se répartissent comme suit : typhimurium (6), brandenbourg (3), enteritidis (1), derby (1), virchow (1).

Le projet de règlement de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires prévoit (dans sa version "révision 14"), des critères de suivi de l'hygiène de l'abattage des animaux de boucherie, basés sur des prélèvements de surface des carcasses et la recherche de Salmonella. Les différents éléments de ces critères, notamment les modalités de prélèvement (méthode destructive/chiffonnage, ...), sont encore susceptibles d'évoluer mais ces résultats fournissent une première approche du niveau de contamination de surface des carcasses d'animaux de boucherie par les salmonelles, sur la base de la méthode de prélèvement dite "méthode destructive". En 2005, un plan de contrôle basé sur des prélèvements selon la méthode dite de chiffonnage et la méthode dite destructive complètera ces premiers résultats.

Il convient de rappeler que ce type d'analyses de surface des carcasses, qu'il s'agisse de germes déjà prévus dans la réglementation (entérobactéries, flore totale) et réalisés régulièrement conformément à la note de service DGAL/SDSSA/N2002-8087 du 10 juin 2002 ou qu'il s'agisse de germes envisagés dans le cadre d'un projet réglementaire (Salmonella), permet au professionnel de vérifier l'efficacité du plan HACCP mis en place dans son établissement. Des résultats non satisfaisants doivent engendrer des actions correctives immédiates voire, si elles ne sont pas suivies d'effet, une révision du plan HACCP.

UN NOUVEAU PROTOCOLE DE GESTION ET DE COMMUNICATION « SALMONELLA »

La lutte contre les salmonelloses humaines d'origine alimentaire, responsables d'un nombre très important de malades, d'hospitalisations et de décès, constitue une préoccupation majeure des administrations en charge de la protection de la santé publique.

Les directions générales de la santé, de l'alimentation et de la concurrence, consommation et répression des fraudes ont souhaité harmoniser la gestion du risque salmonellique. Cette harmonisation englobe également la communication à l'adresse des consommateurs, tout comme cela avait été fait en juin 2000 pour la communication autour du risque "Listeria". Le nouveau protocole précise les mesures de retrait ¹ et de rappel ² des produits issus d'élevages de ponte reconnus infectés par *Salmonella Enteritidis* (S.E.) ou *Typhimurium* (S.T.) ou des denrées alimentaires pour lesquelles une analyse microbiologique a montré la présence de *Salmonella* spp. Il précise également les principes généraux de communication, en fonction de l'existence ou non de cas humains.

Les mesures de retrait et de rappel des produits en question sont fondées sur la prise en compte du critère présence/absence de *Salmonella* spp dans 25 ou 1 gramme de denrée, selon les critères réglementaires en vigueur, ou de la présence de S.E. ou S.T. dans les eaux de lavage des coquilles, recherchée selon le protocole fourni par le laboratoire d'études et de recherches avicoles et porcines de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA).

Le protocole prévoit également la possibilité de mesures de retrait ou de rappel, si un aliment est reconnu comme source de cas humains de salmonellose sur les seules données épidémiologiques sans qu'il y ait confirmation microbiologique de la contamination des aliments, sous réserve que les données soient suffisamment concluantes. Cette situation ne constitue pas la règle générale et doit faire l'objet d'un examen au cas par cas avec l'ensemble des administrations et agences concernées et tout particulièrement l'Institut de veille sanitaire (InVS).

¹ *Retrait* : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition d'un produit ainsi que son offre au consommateur.

² *Rappel* : toute mesure visant à empêcher la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

LA TRACABILITE DE BOUT EN BOUT DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

L'année 2004 a vu la préparation de l'application au 1^{er} janvier 2005 de l'article 18 du règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002. Celui-ci se traduit pour l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire par l'obligation de traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, et ce, de la production jusqu'à la distribution.

Le règlement établit les principes régissant les denrées alimentaires et l'alimentation animale en général, et la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux en particulier, au niveau communautaire et national. L'objectif est double : assurer une libre circulation des denrées alimentaires sans distorsion de concurrence dans une Europe élargie à 25 et renforcer la sécurité sanitaire sur tout le territoire de l'Union. Il responsabilise les acteurs de la chaîne alimentaire en leur laissant une plus grande latitude de moyens et d'actions.

La DGAL a accompagné durant toute cette année l'entrée en vigueur de ce règlement, tant au travers de sa participation au groupe de travail du Conseil national de l'alimentation (CNA) que par son implication dans le groupe d'experts créé par la Commission afin d'élaborer les lignes directrices de la mise en œuvre du règlement. La DGAL est intervenue dans de nombreux colloques afin d'informer les professionnels de leurs obligations. Enfin, les échanges avec le Québec, dans le cadre du forum de coopération et de partenariat franco-québécois ont été encore renforcés en 2004.