

# La lettre du Pôle d'innovation

## Fêtes de fin d'année riment avec contrôles sanitaires renforcés

La période des fêtes de fin d'année est un temps fort pour la profession, l'occasion de mettre en œuvre tout son savoir-faire afin de proposer à sa clientèle les meilleurs produits et services.

Mais qui dit augmentation de l'activité dit également vigilance accrue des autorités sanitaires via leur OFFA (opération « Fêtes de fin d'année »).

Ainsi les agents des directions départementales chargées de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP) s'assureront, cette année comme les précédentes, que l'activité commerciale particulièrement importante pendant cette période se déroule dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité des produits, et dans le respect de la réglementation.



### Les points d'attention habituellement contrôlés lors des inspections feront bien évidemment l'objet de vérifications :

- hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel ;
- formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application ;
- propreté et au respect des procédures de nettoyage et de désinfection régulières ;
- état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés ou dérogataires...);
- conservation des étiquetages des produits déconditionnés ;
- respect des températures réglementaires (liaison froide et liaison chaude) et à la surcharge éventuelle des chambres froides et des enceintes négatives de vente des produits surgelés ;
- sécurité du consommateur sur tout ce qui concerne les procédés de fabrication, les technologies alimentaires et le risque environnemental (traçabilité, additifs, résidus de pesticides, contaminants, polluants, étiquetage de sécurité relative aux allergènes ou à la santé...).

Période festive oblige, une attention accrue sera également portée à la commercialisation du gibier, notamment en ce qui concerne la traçabilité et l'hygiène lors de la manipulation et, en particulier, pour les bêtes non dépouillées. La présence et la conformité des fiches d'examen sanitaire initial ainsi que la réalisation effective avant mise sur le marché de la recherche de trichine sur les sangliers seront vérifiées.

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

Les recettes plus élaborées ont la part belle lors des fêtes : volailles farcies, terrines festives et autres spécialités sont à l'honneur dans les vitrines. Ces produits contiennent parfois de nombreux ingrédients dont certains peuvent être des allergènes. Or les professionnels ont l'obligation d'informer par écrit la présence des allergènes à déclaration obligatoire dans l'ensemble de leurs produits (fabriqués ou revendus) depuis la mise en application du règlement (UE) n°1169/2011 (dit règlement INCO).

### Nous vous rappelons donc que :

- pour tout **produit préemballé** (c'est-à-dire présenté à la vente déjà conditionné que ce soit sous vide, en barquette ou en conserve), les allergènes à déclaration obligatoire entrant dans la composition doivent être mis en évidence sur l'étiquetage (en gras, soulignés ou écrits d'une couleur différente par exemple) ;
- pour tout **produit non préemballé**, les professionnels doivent tenir à la disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes à déclaration obligatoire volontairement incorporés dans les recettes et ce pour chaque produit concerné. Ces informations peuvent être compilées dans un classeur, un cahier ou tout autre support accessible et compréhensible pour le client ;

**Informations allergènes**

Nom du produit :

Ce produit contient les allergènes à déclaration obligatoire suivants :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Soja et produits à base de soja

Information allergènes conformément au Règlement UE 1169/2011

**Informations allergènes**

Nom du produit :

Ce produit contient les allergènes à déclaration obligatoire suivants :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Soja et produits à base de soja

Information allergènes conformément au Règlement UE 1169/2011

**FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GIBIER**  
Une seule espèce animale par fiche, petit ou grand gibier

Exemple N°1  
Destiné à l'examineur initial

**L'EXAMINEUR INITIAL**  
(Personne formée à l'examen initial ayant établi cette fiche)

NOM : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tel : \_\_\_\_\_

Signature de l'examineur : \_\_\_\_\_

**LE PREMIER DÉTENTEUR DU GIBIER**  
(Chasseur, société de chasse ou association de chasseurs...)

NOM : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tel : \_\_\_\_\_

Signature du détenteur : \_\_\_\_\_

**LA DESTINATION DU GIBIER**

Atelier de traitement

Centre de collecte

Commerce de détail

Repas de chasse, associations

NOM : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tel : \_\_\_\_\_

**GRAND GIBIER UNITAIRE**

Espèce : \_\_\_\_\_

Lieu de mise à mort : \_\_\_\_\_

**L'EXAMEN INITIAL DU GRAND GIBIER**

Lieu d'abattage :  Sur le lieu de chasse  Au local de chasse

Lieu de mise à mort :  Sur le lieu de chasse  Au local de chasse

Les grands gibiers examinés sont accompagnés de :  leurs tubes digestifs  leurs organes rouges  leur tête

**ANOMALIES**

**ANOMALIES CONSTANTES**

**ANOMALIES TUBES DIGESTIFS**

**ANOMALIES ORGANES ROUGES**

**ANOMALIES CARCASSES**

**RECHERCHE TRICHINE** (Sangliers pour commerce de détail et repas de chasse ou associatifs)

**À REMPLIR PAR LE LABORATOIRE**

**PETIT GIBIER PAR LOTS**

Espèce : \_\_\_\_\_

Lieu de mise à mort : \_\_\_\_\_

**L'EXAMEN INITIAL DU PETIT GIBIER**

Pas d'anomalie pour aucun des animaux listés sur le cadre D1

Pas d'anomalie pour aucun des animaux listés sur le cadre D2

**ANOMALIES PETIT GIBIER**

- une affiche peut être mise en place sur le lieu de vente indiquant où se trouve ce support d'information. Des modèles d'affiche et de fiche d'informations sont d'ailleurs disponibles sur simple demande auprès de l'ARDATmv.



Ces mesures concernant l'information sur les allergènes sont en vigueur depuis 2015. Les contrôleurs seront donc intransigeants quant à leur application et procéderont à des verbalisations le cas échéant.

## Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont les suivants :

- céréales contenant du **gluten** (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales ;
- crustacés et produits à base de crustacés ;
- œufs et produits à base d'œufs ;
- poissons et produits à base de poissons ;
- arachides et produits à base d'arachides ;
- soja et produits à base de soja ;
- lait et produits à base de lait (y compris le lactose) ;
- fruits à coque, à savoir amandes (*amygdalus communis* L.), noisettes (*corylusavellana*), noix (*juglans regia*), noix de cajou (*anacardium occidentale*), noix de pécan [*carya illinoensis* (wangenh.) k. koch], noix du Brésil (*bertholletia excelsa*), pistaches (*pistacia vera*), noix de macadamia et noix du Queensland (*macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits ;
- céleri et produits à base de céleri ;
- moutarde et produits à base de moutarde ;
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;
- anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en so<sub>2</sub> ;
- lupin et produits à base de lupin ;
- mollusques et produits à base de mollusques.

Par ailleurs, suite à la mise en place du dispositif de « mise en transparence des contrôles sanitaires » par la Direction générale de l'alimentation, les résultats des inspections réalisées par les agents des DDPP dans les établissements agroalimentaires, commerces de détail compris, sont dorénavant rendus publics sur une application pour smartphone et un site internet appelés Alim'Confiance.

Les professionnels qui seront contrôlés en cette fin d'année verront donc leur « niveau d'hygiène » apparaître sur ces outils numériques – qui s'utilisent par géolocalisation – sous la forme suivante :



Le professionnel contrôlé reçoit également une affichette présentant le résultat de l'inspection sous la forme des smileys représentés ci-dessus. La CFBCT a obtenu que son affichage en boutique soit facultatif, libre donc à chacun de communiquer ou non auprès de sa clientèle.

Durant l'OFFA 2016/2017, 1825 inspections ont été réalisées dans le secteur de la distribution et des métiers de bouche (incluant les inspections d'ordre sanitaire ainsi que celles menées par les services des fraudes). Les résultats communiqués par la Direction générale de l'alimentation montrent que 14 % des établissements ont été évalués comme présentant une « maîtrise des risques insuffisante » ou une « perte de maîtrise des risques », les points défaillants essentiellement mis en évidence étant la maîtrise de la chaîne du froid (température de stockage et procédure de refroidissement) ainsi que le nettoyage et la désinfection des locaux et des équipements.

Ces contrôles ont même donné lieu à 10 fermetures administratives d'établissements de métiers de bouche.

En matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées, le Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la profession constitue un excellent outil pour répondre à vos interrogations en cas de doute quant à la mise en œuvre de certaines pratiques. N'hésitez donc pas à vous y référer. L'équipe de l'ARDATmv se tient bien évidemment à votre disposition par mail et téléphone pour vous apporter toutes les informations nécessaires à ce que cette période clé pour les artisans bouchers, charcutiers, traiteurs se déroule dans les meilleures conditions.

**ARDAT** *mv.*  
Pôle d'Innovation

Pour contacter l'ARDATmv :  
98 boulevard Pereire - 75850 Paris Cedex 17  
Tél : 01 40 53 47 58  
Fax : 01 43 80 23 85  
E-mail : [ardatmv@boucherie-france.org](mailto:ardatmv@boucherie-france.org)  
[www.ardat.boucherie-france.org](http://www.ardat.boucherie-france.org)