

TROISIEME RAPPORT DE CHEMINEMENT SUR LA MISE EN OEUVRE DE LA STRATEGIE DE LUTTE CONTRE LES INFECTIONS D'ORIGINE ALIMENTAIRE ADOPTEE PAR L'AGENCE

Document de synthèse

1. Ce **document d'information** renseigne sur les principales activités entreprises depuis l'adoption par le Conseil de la stratégie de lutte contre les infections d'origine alimentaire de l'Agence, lors de sa réunion du 9 mai 2001 (référence de document : FSA 01/03/02a). Il actualise les rapports semestriels de cheminement précédents présentés au Conseil à l'occasion des réunions du 14 novembre 2001 (référence de document : NOTE 01/07/01) et du 9 mai 2002 (référence de document : NOTE 02/05/04). D'autre part, il inclut des données provisoires sur le nombre de cas signalés par les laboratoires et impliquant l'un des cinq principaux agents pathogènes contrôlés par l'Agence.
2. Le Conseil est invité à :
 - **Noter** les progrès réalisés pour mettre en œuvre la stratégie de lutte contre les infections d'origine alimentaire ;
 - **Noter** le travail programmé pour les six prochains mois et
 - **Noter** qu'un autre rapport de déroulement sera fourni dans six mois.

Contacts : Secrétariat de Londres (Service de sécurité microbiologique)

Dr. Roger Skinner Tél : +44 (0)20 72 76 89 84 (GTN 2 76 89 84)

e-mail : roger.skinner@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. Judith Hilton Tél : +44 (0)20 72 76 89 83 (GTN 2 76 89 83)

e-mail : judith.hilton@foodstandards.gsi.gov.uk

Miss Claire Boville Tél : +44 (0)20 72 76 89 45 (GTN 2 76 89 45)

e-mail : claire.boville@foodstandards.gsi.gov.uk

Contacts : Secrétariat d'Aberdeen, de Cardiff et de Belfast

M. Jim Thomson (Scotland) Tél : + 44 0 12 24 28 51 08

e-mail : jim.thomson@foodstandards.gsi.gov.uk

M. Phil Morgan (Pays de Galles) Tél : + 44 0 29 20 67 89 13

e-mail : phil.morgan@foodstandards.gsi.gov.uk

M. Trevor Williamson (NI) Tél : + 44 0 28 90 41 77 13

e-mail : trevor.williamson@foodstandards.gsi.gov.uk

TROISIEME RAPPORT DE CHEMINEMENT SUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATEGIE DE LUTTE CONTRE LES INFECTIONS D'ORIGINE ALIMENTAIRE ADOPTEE PAR L'AGENCE

Objet

1. Ce document est le troisième rapport de déroulement concernant l'application de la stratégie de lutte contre les infections d'origine alimentaire dont le but est de diminuer ces infections de 20 % d'ici à 2006. Ce document d'information donne un aperçu des progrès réalisés à ce jour. Les principales activités menées à bien depuis le dernier rapport de déroulement (NOTE 02/05/04) et les activités programmées pour les six prochains mois sont soulignées dans la partie principale de ce document (paragrapes 4 et 5). Le plan d'action de l'Annexe 1 trace les grandes lignes de l'intégralité du programme de travail à accomplir avant 2006 pour mettre en œuvre la stratégie et de l'intervention de chaque

Historique

2. En juillet 2000 l'Agence s'est donnée cinq ans pour réduire les incidences d'infections d'origine alimentaire au Royaume-Uni de 20 % d'ici à 2006¹. Pour y parvenir, une stratégie a été élaborée, approuvée par le Conseil et publiée sur le site Internet de l'Agence en juillet 2001². La stratégie en question s'applique à la totalité de la chaîne alimentaire et prévoit trois types d'interventions :
 - I. Réduction de la fréquence des contaminations microbiennes des aliments ;
 - II. Promotion de mécanismes de gestion et de pratiques de sécurité alimentaire plus efficaces ;
 - III. Promotion de techniques de préparation hygiénique des aliments autant à l'échelle commerciale que chez les particuliers
3. Elle cherche à influencer les pratiques de production primaire, de conditionnement des aliments, de manipulation et préparation de produits intermédiaires avant consommation. Les activités ont été concentrées dans les

¹ <http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/poisoningreduction>

² <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fdscg-strategy-revised.pdf>

- Une campagne BBQ et repas d'été s'est déroulée pendant le week-end du jubilé d'or de la reine en 2002, pour bien faire passer le message "cook thoroughly" (Bien faire cuire ses aliments)
- Les résultats d'une évaluation de la première phase de la campagne d'hygiène alimentaire ont été communiqués au Conseil lors de la réunion du 11 juillet 2002 (référence de document : NOTE 02/07/04) ;
- S'adressant aux spécialistes de la restauration, la seconde phase de la Campagne a été lancée le 30 octobre 2002.

Gestion de la sécurité alimentaire

- Communication au Conseil du travail en cours pour mettre en œuvre la stratégie HACCP, lors de sa réunion du 11 juillet 2002 (référence de document : NOTE 02/07/02) ;
- Mise au point de protocoles de prélèvement et critères microbiologiques applicables aux tests de carcasses des usines de viande, pour étayer la

- Manuel HACCP et notes explicatives diffusés dans toutes les usines, avec un cédérom interactif et des lignes directrices concernant les tests microbiologiques. Diffusion terminée dès septembre 2002.
- Lancement du dépliant The Red Meat Safety and Clean Livestock en septembre 2002, inclus dans un dossier éducatif destiné aux collègues agricoles.

Réduction des risques de contamination des aliments

- Déblocage de fonds pour aider l'industrie porcine britannique à entreprendre son action plan (ZAP) et visant à contribuer à la réduction des niveaux de Salmonelle chez les porcs. Contrôle de Salmonelle par jus de viande, ELISA, lancé en juin 2002.
- Discussion avec les parties prenantes des résultats des études préliminaires soulignées dans la stratégie de l'Agence pour la réduction de la Salmonelle et de l'évaluation des Campylobacter dans la production par grilloirs.
- Des recherches de méthodes de décontamination physique des volailles après abattage ont été entreprises.
- Recherche commandée des moyens de réduire la contamination microbienne des conteneurs de volaille en améliorant la manière dont les systèmes de nettoyage et de désinfection utilisent l'eau.
- Les conseils aux exploitants pour réduire les risques de contamination microbiologique des cultures prêtes à manger par le fumier ont été finalisés en septembre.
- Exercice consultatif initialisé sur les changements proposés pour modifier le système de classement des eaux conchylicoles anglaises et du Pays de Galles.

- Recherche commandée pour déterminer les lignes directrices de meilleures pratiques de stérilisation des tétines avant la traite ;
-

5. D'ici à **mai 2003**, nous projetons d'avoir :

Campagne d'hygiène alimentaire

- Lancé une grande campagne d'hygiène alimentaire orientée grand public ;

Gestion de la sécurité alimentaire

- Préparé des usines plus petites de viande et volailles fraîches sous licence disséminées dans le Royaume-Uni, pour la mise en œuvre de tests microbiologiques et dispositions HACCP ;
- Organisé des journées portes ouvertes pour favoriser les meilleures pratiques en matière de propreté des cheptels, de la ferme à l'abattoir.

Réduction des risques de contamination des aliments

- Continué à travailler avec l'industrie, le Ministère de l'Environnement, Food and Rural Affairs (Defra) et le British Pig Executive pour réduire la fréquence des cas de salmonelle chez les porcs, en mettant en œuvre le programme de *ZAP Salmonella*.
- Elaboré et soumis à concertation une stratégie de réduction des Campylobacter chez les poulets ;
- Entrepris une enquête des ventes au détail pour évaluer la fréquence de la
- Publié les Conseils aux fermiers sur l'utilisation du fumier dans l'agriculture pour minimiser les risques encourus en matière de sécurité alimentaire d'ici à 2003 ;

se sont multipliés ; cette multiplication reste néanmoins probablement dans les limites de fluctuation normale d'un agent pathogène somme toute relativement peu commun. Avec une augmentation de 8 %, seule la *Salmonelle* en Angleterre et au Pays de Galles n'a pu maintenir la tendance à la baisse de ces récentes années. En Ecosse et en Irlande du Nord, la *Salmonelle* est toujours en baisse (de quelque 9 à 14 %). Ces chiffres s'inscrivent probablement dans les limites de fluctuations annuelles et ne devraient pas, pour l'instant, être considérés comme indiquant une tendance dans un sens ou dans un autre.

7. Bien que la collecte des chiffres 2002 des laboratoires ne soit pas encore terminée, les données déjà disponibles concernant l'Angleterre et le Pays de Galles suggèrent une diminution du nombre de cas signalés en 2001. Les données concernant l'Ecosse et l'Irlande du Nord n'étaient pas encore disponibles en date de rédaction. Cette année, en Angleterre et au Pays de Galles, la diminution globale (jusqu'à la semaine 35) comparée à la même période l'an dernier et basée sur la somme des cas signalés pour les trois principaux agents pathogènes serait de l'ordre de 19 % (*Campylobacter*, 20 %, *E. coli* O157, 25 % et *Salmonelle* 16 %). Il serait toutefois judicieux, compte tenu

de la courte durée de la période, de faire preuve de prudence avant d'en conclure une tendance.

Conclusion

8. Pour l'instant, les mesures de mise en œuvre de la stratégie se déroulent comme

9. La somme des cas signalés par les laboratoires en 2001 est comparable à celle de 2000 et, pour l'instant, ne peut pas être considérée comme signe révélateur d'une tendance dans un sens ou dans l'autre. Ceci dit, les données préliminaires reçues des laboratoires à ce jour pour 2002 semblent vouloir indiquer une diminution du nombre de cas signalés, par rapport à la même période en 2001. Bien qu'encourageants, le Conseil doit tenir compte du caractère provisoire de ces chiffres, qui pourraient encore traduire un phénomène transitoire.

Mesures à prendre par le Conseil

10. Le Conseil est invité à :

- **Noter** les progrès réalisés pour mettre en œuvre la stratégie de lutte contre les infections d'origine alimentaire ;
- **Noter** le travail programmé pour les six prochains mois et
- **Noter** qu'un autre rapport de déroulement sera fourni dans six mois.

			<ul style="list-style-type: none">• <i>Salmonelle,</i>• <i>Campylobacter,</i>• <i>E. coli</i> O157,• <i>Clostridium perfringens</i> et• <i>Listeria monocytogenes</i>	Juillet/août 2001
--	--	--	---	-------------------

³ http://www.foodstandards.gov.uk/press_releases/uk_press/2001/pr010823.htm

			Ces officiels sont chargés de veiller à ce que leurs collègues en Ecosse, au Pays de Galles et en Irlande du Nord soient entièrement impliqués dans la planification du projet et dans la collecte des données de mise en œuvre de la stratégie sur l'ensemble du Royaume-Uni.	Terminé
--	--	--	--	---------

PLAN D'ACTION – GESTION DE LA STRATEGIE (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Contrôle d'exécution de la stratégie	Mise en place de systèmes internes de gestion de la mise en œuvre de la stratégie, création du groupe consultatif de parties prenantes cité dans le Document du Conseil de 2001 incluse	Un coordinateur de stratégie a été désigné, un Conseil de gestion de projet (sous la présidence de Jon Bell) a été organisé et un Groupe consultatif indépendant composé de représentants des principaux groupes de parties prenantes a également été formé.	Le Groupe consultatif sera chargé de fournir des retours d'information sur la mise en œuvre de la stratégie, des observations sur les aspects pratiques des mesures proposées et, le cas échéant, de suggérer d'autres approches possibles. Les membres se chargeront également de communiquer l'information sur la stratégie aux membres de la communauté de parties prenantes en général et de veiller à ce que le niveau de participation soit maintenu tous secteurs confondus.	Terminé

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Exécution de la stratégie	Définition des plans d'action de chaque phase de la stratégie et attribution des budgets pour la mise en œuvre du projet	<p>Les plans d'action ont été rédigés et les jalons et cibles qui permettront d'évaluer les progrès réalisés ont été identifiés pour chaque composante de la stratégie.</p> <p>Les plans d'action ont été transformés en plans de projet détaillés grâce auxquels le Conseil de gestion du projet pourra contrôler son avancement</p>		Terminé

PLAN D'ACTION – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analyse des risques et Points de contrôle

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>

Elaborer une stratégie de mise en œuvre HACCP pour contribuer à la diminution du nombre de cas d'infections d'origine alimentaire et atteindre les cibles spécifiques HACCP.	Produire un plan d'action stratégique à soumettre au Conseil lors de sa réunion du 14 novembre 2001.	Les membres du Conseil se sont mis d'accord sur la stratégie HACCP lors de la réunion du 14 novembre 2001.	Les premiers travaux de mise en œuvre de la stratégie HACCP ont commencé.	Terminé
--	--	--	---	---------

PLAN D'ACTION – VIANDE DE VOLAILLE

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/priorité</u>
Maintien des faibles niveaux et efforts visant à raréfier la présence de <i>Salmonelle</i> dans la viande de poulet.	Elaboration et mise en œuvre de la stratégie de raréfaction de la bactérie <i>Salmonelle</i> dans la viande de poulet ⁴	Une enquête de la FSA a révélé que 5,8 % des poulets commercialisés chez les détaillants du Royaume-Uni contiennent la bactérie <i>Salmonelle</i> ⁵ , contre 20 à 30 % à l'issue d'enquêtes précédentes. La FSA continue de surveiller la situation et de s'efforcer	L'Agence reconnaît la réussite en date des mesures prises par l'industrie pour réduire les quantités de <i>Salmonelle</i> dans la viande de volaille. Les efforts dans ce domaine vont se poursuivre, mais l'élaboration d'une stratégie de réduction des <i>Campylobacter</i>	Continu

⁴ Réf. Document du Conseil FSA 01/03/02b

⁵ Communiqué de presse FSA 16/08/01 réf. 2001/0140 et complément d'information sur le site Web de la FSA (www.foodstandards.gov.uk)

		<p><i>Salmonelle</i> dans la viande de poulet. Les comptes rendus ont été rédigés sous forme de synthèse des données disponibles destinées à servir de base à des mesures</p>	<p>est une tâche prioritaire.</p>	
--	--	---	-----------------------------------	--

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Elaborer une stratégie de raréfaction des <i>Campylobacter</i> dans la viande de poulet	Evaluation des moyens de contrôler les <i>Campylobacter</i> dans la viande de poulet	<p>Un compte-rendu des données sur les <i>Campylobacter</i> des élevages de poulets à griller a été</p> <p>L'étude de l'ACMSF sur les <i>Campylobacter</i> se poursuit et les membres du Groupe de travail se réunissent régulièrement. Un rapport définitif ne sera sans doute pas disponible avant 2004 mais l'ACMSF communiquera ses conseils à l'Agence dès qu'ils seront disponibles, au fur et à mesure de l'étude. La première tranche de conseils, qui concerne les contrôles sur exploitation des <i>Campylobacter</i>, a été communiquée à l'Agence fin septembre 2002.</p>	L'Agence s'inspirera des évaluations et de l'expertise du Groupe consultatif sur le contrôle des <i>Campylobacter</i> et de la <i>Salmonelle</i> (CGCSC), de ses sous-groupes et de l'ACMSF pour préparer sa stratégie. La stratégie sera diffusée à des fins de concertation officielle.	Stratégie prête à être soumise à concertation dès mars 2003

PLAN D'ACTION – VIANDE DE VOLAILLE

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
<p>Apport des parties prenantes indépendantes</p>	<p>Création d'un Groupe consultatif sur les <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonelle</i> dans la viande de poulet</p> <p>Création de sous-groupes sous la tutelle du Groupe consultatif sur les <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonelle</i> dans la viande de poulet</p>	<p>Groupe convoqué et première réunion tenue le 19 juillet 2001. Une autre réunion a été programmée et devrait se dérouler avant fin décembre 2002.</p> <p>Des sous-groupes sur la Production en grilloirs, le nettoyage des conteneurs, les <i>Campylobacter</i> et le Transfert des connaissances ont été créés, à l'instar du Poultry Research Steering Group (Groupe directeur de recherche sur la volaille).</p> <p>Les sous-groupes se sont réunis pour discuter des rapports provisoire (avril 2002) et final (octobre 2002) des études d'évaluation</p>		<p>Continu</p>

PLAN D'ACTION – VIANDE DE VOLAILLE

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Meilleure diffusion de l'information et des conseils	Créer un sous-groupe chargé de se pencher sur des questions spécifiques se rapportant au transfert de connaissances	<p>Le sous-groupe de transfert de connaissances a été créé pour discuter de l'échange d'information et des moyens de favoriser la diffusion efficace de l'information, de la formation et de l'enseignement.</p> <p>Un plan de travail à débattre avec les membres est en cours d'élaboration.</p>	Les membres ont participé à des réunions pour discuter des rapports des études d'évaluation. L'importance du transfert de connaissances a été soulevée lors des réunions et l'Agence discutera avec les membres du Groupe des améliorations possibles dans ce domaine	Continu

		<p>Des travaux sur les aspects physiques du traitement des volailles et sur leur effet sur les <i>Campylobacter</i> ont été commandés</p>	<p>Les rapports définitifs issus de ces études d'évaluation ont été discutés par les sous-groupes et serviront de base aux prochaines mesures.</p>	<p>Continu</p>
--	--	---	--	----------------

PLAN D'ACTION – FRUITS ET LEGUMES

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Lignes directrices permettant aux producteurs de minimiser le risque de contamination microbiologique des cultures prêtes à consommer	Finalisation et concertation sur les conseils d'utilisation des fumiers/lisiers sur les cultures prêtes à consommer.	Concertation sur l'ébauche de conseils finalisés.	Publication et diffusion des conseils en cours de discussion	A confirmer
Recherche	Gestion de la Recherche et du Développement (R&D) dans le domaine de la sécurité microbiologique des fruits et légumes.	Conforme au programme. Une réunion du Groupe directeur R&D a eu lieu le 24 octobre 2002		Continu

PLAN D'ACTION – POISSON ET FRUITS DE MER

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Programme de classement des zones conchyliques	Evaluation du programme de classement des zones conchyliques anglaises et galloises et concertation sur les propositions de révision du programme de classement	<p>La concertation sur les propositions de classement conchylicole est en cours.</p> <p>Le potentiel d'amélioration du fonctionnement des groupes de liaison conchylicole est à l'étude.</p> <p>Des travaux se poursuivent également pour explorer le transfert électronique des données de prélèvement entre les laboratoires de tests, les autorités locales et le Centre for the Environment, Fisheries and Aquatic Science (CEFAS)</p>	Des réunions ont été organisées avec le Defra, la Environment Agency, le CEFAS et les coordinateurs des autorités locales des services de réglementation (LACORS), pour discuter des problèmes dans ce secteur	Concertation diffusée en septembre 2002. Réponses attendues.
Recherche	Gestion R&D conchyliculture.	Continu.		Continu

PLAN D'ACTION – LES OEUFS

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
<p>Enquête sur les œufs dans le commerce de détail.</p>	<p>Finaliser le protocole et les dispositions connexes pour mener à bien l'enquête et analyser les résultats</p>	<p>Retardée.</p> <p>Des discussions ont eu lieu avec l'industrie pour tenter de répondre aux préoccupations quant à l'identification des producteurs d'œufs dont les œufs ont servi aux tests effectués au cours de l'enquête. Un accord n'a pu être conclu avec les emballeurs d'œufs qui refusent de nommer leurs sources. Le British Egg Industry Council (BEIC) a accepté d'œuvrer avec l'Agence pour effectuer une enquête auprès des détaillants. Un nouveau protocole d'enquête du secteur de la vente au détail est à</p>	<p>Les résultats émergents (et définitifs) serviront de base à l'approche visant à promouvoir l'utilisation plus générale des vaccins et aux conseils aux consommateurs fournis par la FSA sur la consommation d'œufs.</p>	<p>Retardé</p>

PLAN D'ACTION – LES OEUFS (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Apport des parties prenantes	Création d'un groupe consultatif chargé d'examiner et de contribuer aux efforts programmés dans les domaines des œufs et des produits à base d'œufs	Premiers travaux en cours. 1 ^{ère} réunion du groupe programmée pour avril 2002.		
Formation de l'industrie en matière d'hygiène	Réflexion du Groupe consultatif quant aux besoins en formation des secteurs des œufs et des produits à base d'œufs et des meilleurs moyens de la dispenser.	Exploitation des résultats de l'exercice de collecte de données proposé sur la mise en œuvre HACCP dans les secteurs autres que ceux de la viande fraîche, de la vente au détail et de la restauration.	A considérer conjointement avec toute autre initiative de formation connexe mise en œuvre pour étayer la stratégie de lutte contre les infections d'origine alimentaire.	A confirmer

PLAN D'ACTION – LES ŒUFS (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Encourager les entreprises non-couvertes par un régime d'assurance à adopter les systèmes HACCP.	Discuter des moyens de le faire avec les membres du Groupe consultatif.	Pas encore commencé.	A considérer dans le cadre de toute action découlant de la stratégie de mise en œuvre HACCP. Les indicateurs actuels semblent confirmer que l'adoption de l'initiative HACCP est raisonnablement satisfaisante sur l'ensemble de l'industrie. 75 % de la production d'œufs est assujettie au BEIC Lion Code, code qui exige la mise en place des systèmes HACCP. 100 % des fabricants de produits à base d'œufs approvisionnent les détaillants et fabricants qui exigent l'utilisation de tous les systèmes HACCP	A définir dans le cadre de la stratégie HACCP.
Mise en vigueur des lois actuelles	Inviter le DEFRA à réfléchir à l'éventualité d'une plus grande participation du Egg Marketing Inspectorate aux efforts visant à faire		Le travail tiendra compte des récents résultats du Food & Veterinary Office (FVO) et de la Better Quality Service Review du Egg Marketing Inspectorate (EMI).	Faible priorité.

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
	appliquer les mesures d'hygiène de l'œuf au niveau de la vente au détail.			

PLAN D'ACTION – LES OEUFS (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Généralisation du recours aux vaccins	Action à définir dans les trente jours après que des données claires sur le rôle des vaccins émergent de l'enquête, le cas échéant.	Pas encore commencé	Le rapport du Advisory Committee on Microbiological Safety of Food (ACMSF) indique que la vaccination des poulets contre la <i>salmonella enteritidis</i> est la principale cause de la diminution significative du nombre de cas de salmonellose humaine en Grande-Bretagne et d'épidémies de salmonellose liée à la consommation d'œufs. Toute activité visant à promouvoir l'utilisation plus générale des vaccins devrait attendre les résultats de l'enquête (rubrique 1), résultats dont on s'attend à ce qu'ils constituent des preuves supplémentaires pour défendre le recours aux vaccins.	Dépend de l'échéancier de l'enquête sur les œufs.

PLAN D'ACTION – LES OEUFS (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Dates de péremption à indiquer sur les œufs	Etudier, avec les collègues du DEFRA, la possibilité de faire changer les lois de l'UE concernées.	Terminé.	Une autre tentative visant à faire modifier les lois de l'UE concernée a échoué.	
Publier et réaffirmer les conseils sur la consommation d'œufs à l'intention des consommateurs, restaurateurs et organismes chargés de la mise en œuvre des mesures	Veiller à ce que les conseils à jour fassent partie de la campagne d'hygiène alimentaire. Encourager les restaurateurs à utiliser les œufs pasteurisés.	Recherche d'apport au sein de la FSA quant aux meilleurs moyens d'y parvenir dans le contexte de la campagne d'hygiène alimentaire.	Conseils actuels à l'intention des consommateurs consultables sur le site Web de la FSA. Meilleurs moyens de prendre des mesures actives auprès des restaurateurs à étudier	En partie terminé

				Oct. 2002
Normes d'hygiène des exploitations de production	Production d'un document de concertation évaluant le rôle du DHI dans sa capacité de conseiller à la ferme.	Le travail de concertation a été retardé par la fièvre aphteuse.	L'Évaluation se penchera sur l'impact d'un rôle réorienté de conseiller pour le DHI, qui bénéficie déjà d'une forte présence à la ferme, sur la qualité hygiénique du lait, surtout compte tenu du besoin de réduire le risque de contamination fécale du lait pendant la traite.	Priorité : Haute Nov. 2002

PLAN D'ACTION – LAIT ET PRODUITS LAITIERS (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/priorité</u>
Initiatives publicitaires et éducatives dans le domaine de l'hygiène alimentaire	Publication des effets de l'alimentation sur l'excrétion d'agents pathogènes.	Une évaluation indépendante de la documentation a été effectuée.	L'évaluation indépendante de la documentation suggère qu'il est peu probable que le projet sur les effets de l'alimentation sur l'excrétion d'agents pathogènes dans le lait réduise les agents pathogènes sans conséquences négatives sur la production de lait et la santé des animaux. D'autres moyens de réduire la présence d'agents pathogènes dans les matières fécales ont été identifiés, mais l'échéancier de la stratégie de lutte contre les infections d'origine alimentaire et les coûts prohibitifs d'une telle démarche n'ont pas permis de mener à bien une étude de ces moyens.	En conséquence, le Conseil de gestion du projet a décidé que l'Agence n'entreprendrait aucune étude complémentaire dans ce domaine, mais qu'elle se tiendrait au courant des travaux réalisés par d'autres dans le cadre d'études sur la vaccination et l'alimentation des vaches laitières pouvant avoir des conséquences sur la production d'agents pathogènes, au cas où elles mettraient à jour des détails susceptibles d'améliorer les moyens de protection de la santé publique.

PLAN D'ACTION – LAIT ET PRODUITS LAITIERS (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/priorité</u>
Législation	Evaluation des conseils sur la mise en vigueur de la législation régissant l'hygiène des produits laitiers, surtout en ce qui concerne les 'vérifications par les exploitants', pour veiller à ce que les contrôles existants fonctionnent efficacement.	La révision des conseils de la Dairy Hygiene Product Regulations (DHPR) destinés à l'industrie dépend de la mise à jour de la législation.	D'autres concertations publiques devront être prévues	Priorité : Moyenne Nov. 2002
Initiative de sensibilisation à la gestion des principes de sécurité alimentaire des exploitants qui pratiquent la pasteurisation à la ferme	Poursuivre les initiatives de sensibilisation à la gestion des principes de sécurité alimentaire des exploitants qui pratiquent la pasteurisation à la ferme et des producteurs de produits laitiers à la ferme.	Actuellement pris en charge par l'ADAS, sous contrat. Le travail de l'ADAS a été contrôlé par l'University of Wales Institute Cardiff (UWIC).	Dans l'ensemble, les producteurs accueillent très favorablement cette campagne. Le rapport de l'UWIC a été reçu et sera évalué. Le programme sera modifié en fonction de la situation.	Priorité : Haute Continu Nov. 2002

PLAN D'ACTION – LAIT ET PRODUITS LAITIERS (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/priorité</u>
Recherche	Recherche commandée pour définir les lignes directrices des meilleures pratiques de lavage des tétines avant la traite.	Projet commandé.	Projet mixte confié à une équipe de Wolverhampton University et du Harper Adams Institute.	Etude sur deux ans commençant en octobre 2002
HACCP – produits laitiers	Mise en œuvre d'une initiative de sensibilisation des spécialistes fromagers à la gestion des principes de sécurité alimentaire.	Une initiative a été déployée pour fournir une formation sur site au développement des plans à base HACCP par les fromagers.	L'initiative est destinée à tous les petits fromagers. En Angleterre et au Pays de Galles, elle implique la collaboration des assistants d'hygiène sociale (EHO) et des fromagers sur la base des conseils de l'ADAS. On s'attend à ce qu'elle contribue significativement aux efforts fournis pour atteindre les cibles HACCP. En Ecosse, un exercice similaire est en cours avec les assistants d'hygiène sociale, les fromagers et des consultants et la Charts Innovative Foods Ltd (CHARIS) dans le but de mettre en œuvre / d'évaluer les plans HACCP faits sur mesure.	Priorité : Haute Projet lancé le 24 janvier 2002. Continu ; aboutissement prévu en janvier 2004

PLAN D'ACTION – VIANDE ROUGE & VOLAILLE

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Mise en œuvre de la Décision de la Commission de l'UE 2001/471/EC concernant l'adoption : i) des principes HACCP dans les locaux de production de viande fraîche et de viande de volaille ii) de procédures standards de tests microbiologiques dans les locaux de production de viande fraîche	Concertation et adoption d'une loi valable pour l'ensemble du Royaume-Uni dès le 7/6/02	Loi appliquée pour les grandes usines dès le 7 juin 02		Terminé

PLAN D'ACTION – VIANDE ROUGE ET VOLAILLE (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Mise en œuvre de la Décision de la Commission de l'UE 2001/471/EC concernant l'adoption: i) des principes HACCP dans les locaux de production de viande fraîche et de viande de volaille ii) de procédures standards de tests microbiologiques dans les locaux de production de viande fraîche	Définition de conseils destinés à l'industrie	Lignes directrices HACCP diffusées.	Des conseils et une formation destinés à l'industrie, surtout à l'intention des PME qui n'appliquaient pas encore les principes HACCP et/ou les tests microbiologiques, ont été produits pour assurer une mise en œuvre efficace.	Terminé

PLAN D'ACTION – VIANDE ROUGE & VOLAILLE (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
<p>Mise en œuvre de la Décision de la Commission de l'UE 2001/471/EC concernant l'adoption:</p> <p>i) des principes HACCP dans les locaux de production de viande fraîche et de viande de volaille</p> <p>ii) de procédures standards de tests microbiologiques dans les locaux de production de viande fraîche</p>	<p>Réalisation d'une étude d'usine pilote basée sur un maximum de six usines en Angleterre, en Ecosse et au Pays de Galles</p>	<p>Etude d'usine pilote en cours</p> <p>Le troisième rapport d'étude pilote a été distribué et son évaluation est en cours.</p>	<p>L'objectif de l'étude d'usine pilote est de produire des données sur l'utilisation des ressources pour la mise en œuvre des systèmes HACCP par les usines plus petites et sur les améliorations de la viande en matière de sécurité microbiologique. Des opérateurs volontaires sans expérience préalable des systèmes HACCP suivent une formation gratuite en échange de journées portes ouvertes en 2002. Une de ces usines se situe en Ecosse, une autre au Pays de Galles et un maximum de quatre autres sont disséminées sur l'ensemble de l'Angleterre. Toutes les usines d'Irlande du Nord utilisent déjà plus ou moins les systèmes HACCP.</p>	<p>Etude d'usine pilote en cours. Phase 1 terminée.</p>

PLAN D'ACTION – VIANDE ROUGE & VOLAILLE (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Mise en œuvre de la Décision de la Commission de l'UE 2001/471/EC concernant l'adoption: i) des principes HACCP dans les locaux de production de viande fraîche et de viande de volaille ii) de procédures standards de tests microbiologiques dans les locaux de production de viande fraîche	Production d'un manuel de formation FSA destiné aux opérateurs d'usines et formateurs	Manuel de formation distribué aux usines de viande avant le 7 juin 02. Des copies du manuel ont été envoyées à toutes les autres usines pendant l'été. Production d'un CD joint au manuel et contenant des formulaires vierges pouvant être téléchargés par les usines.	Le groupe de parties prenantes a participé à la production du manuel HACCP	Terminé

PLAN D'ACTION – VIANDE ROUGE & VOLAILLE (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Mise en œuvre de la Décision de la Commission de l'UE 2001/471/EC concernant l'adoption: i) des principes HACCP dans les locaux de production de viande fraîche et de viande de volaille ii) de procédures standards de tests microbiologiques dans les locaux de production de viande fraîche	Production des instructions et supports de formation destinés aux personnels chargés de la mise en vigueur	Cours de formation destinés au personnel du Meat Hygiene Service (MHS – Service d'hygiène des viandes) des grandes usines et distribution du Chapitre 19 du Manuel de fonctionnement des services d'hygiène des viandes sur la mise en vigueur des nouveaux règlements.		Terminé

PLAN D'ACTION – VIANDE ROUGE & VOLAILLE (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
<p>Mise en œuvre de la Commission de l'UE 2001/471/EC concernant l'adoption:</p> <p>i) des principes HACCP dans les locaux de production de viande fraîche et de viande de volaille</p> <p>ii) de procédures standards de tests microbiologiques dans les locaux de production de viande fraîche</p>	<p>Convenir d'une méthode de prélèvement de remplacement applicable aux tests de carcasse, avec le British Retail Consortium (BRC) et l'industrie de la viande rouge</p>	<p>Mener à bien les phases du projet de recherche pour définir les critères de performance des tests microbiologiques appliqués aux carcasses de viande rouge et démontrer l'équivalence de la méthode de prélèvement de remplacement.</p>	<p>Production d'un protocole d'ici à septembre 2001 applicable aux prélèvements et aux examens microbiologiques, en vue de produire les données d'équivalence des méthodes destructives et non-destructives ; proposition de critères de performance microbiologique pour les usines du Royaume-Uni. Collecte des données et diffusion des premiers résultats en mars 2002.</p>	<p>Terminé</p>

PLAN D'ACTION – PREPARATIONS DE VIANDE ET PRODUITS CARNES

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/priorité</u>
Mesures destinées à faciliter la mise en vigueur des Meat products (Hygiene) Regulations 1994 et Minced Meat & Meat Preparations (Hygiene) Regulations 1995	Former les responsables de la mise en vigueur des autorités locales sur la base des résultats de la mission du FVO et conseiller sur les mesures destinées à renforcer le recours aux contrôles officiels.	Suite au cours pilote de septembre 2001, cinq autres cours ont été préparés à l'intention des responsables de la mise en vigueur entre avril et décembre 2002		Continu
Populariser l'application des sept principes HACCP par les établissements spécialisés dans les produits carnés, la viande hachée & les préparations de viande.	Réfléchir à différentes options pour populariser l'application des sept principes HACCP dans ces établissements.	Mesure en cours d'étude dans le contexte de la stratégie générale de l'Agence pour la mise en vigueur des principes HACCP		Continu

PLAN D'ACTION – VIANDE ET PRODUITS CARNES

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/priorité</u>
Mesures destinées à faciliter la mise en vigueur des Meat products (Hygiene) Regulations 1994 et Minced Meat & Meat Preparations (Hygiene) Regulations 1995	Evaluation des conseils sur la mise en vigueur de la loi sur l'hygiène applicable aux locaux de fabrication de produits carnés, de préparation de viande hachée & de viande, surtout en ce qui concerne les 'vérifications par l'exploitant', pour faire en sorte que les contrôles existants fonctionnent comme il se doit.	Ebauche des conseils modifiés à l'intention des responsables de la mise en vigueur pratiquement terminée. Concertation publique prévue dans le courant de l'été.	Ce travail s'inscrit également dans le cadre du plan d'action de l'Agence visant à solidement implanter les améliorations dans ce domaine de la mise en vigueur de la loi, suite à la récente mission du FVO de janvier 2001.	Haute priorité
Mesures destinées à faciliter la mise en vigueur des Meat products (Hygiene) Regulations 1994 et Minced Meat & Meat Preparations (Hygiene)	Le chapitre 15 du Manuel de fonctionnement des services d'hygiène des viandes (MHS) va être réécrit pour tenir compte des résultats de la	Ebauche des conseils de mise en vigueur modifiés à l'intention des MHS en cours de rédaction.	L'exercice s'est déroulé conjointement avec le MHS	S'inscrit dans le cadre de l'évaluation de la Déontologie de mise en vigueur du droit écrit dans le domaine alimentaire, dont la

Regulations 1995	mission du FVO.			diffusion est prévue avant fin 2002.
------------------	-----------------	--	--	--------------------------------------

PLAN D'ACTION – PARTICULIERS/GRAND PUBLIC

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/priorité</u>
Gestion	Création d'un Groupe directeur de l'Agence chargé de la stratégie applicable aux particuliers	Groupe directeur créé, représentants d'Ecosse, du Pays de Galles et d'Irlande du Nord inclus.	Le Groupe directeur est chargé de faire avancer la stratégie dans ce domaine. Trois réunions ont eu lieu.	Continu - réunion prévue tous les 3-4 mois
Budget	Identification des fonds nécessaires	Le financement d'une formation destinée aux professionnels clés est à l'étude	Le budget de formation pourrait devoir être réévalué après des discussions organisées avec les groupes de professionnels clés.	Mars 2004 - évaluation tous les trois mois
Communication	Contribution à la campagne d'hygiène alimentaire ciblant les particuliers	Rédaction d'une documentation destinée aux consommateurs sur une gamme de thèmes se rapportant à l'hygiène et à la sécurité alimentaire et accessible sur le site Web de l'Agence.		Continu
Communication	Discussions avec la Nutrition Division et FSA Ecosse, FSA	Synthèse du travail sur le thème de l'hygiène se		Continu

	<p>Pays de Galles et FSA Irlande du Nord pour identifier les zones de travail se chevauchant ou complémentaires.</p>	<p>rapportant à l'éducation / l'école. Poursuite des discussions avec le Department of Education & Skills (DfES – Ministère de l'Education et des Compétences) pour réfléchir aux meilleurs moyens de faire passer les messages d'hygiène alimentaire parmi les enseignants et les élèves.</p>		
--	--	--	--	--

PLAN D'ACTION – PARTICULIERS/GRAND PUBLIC (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Communication	Identifier les groupes professionnels clés pouvant servir de médiateurs pour la diffusion des messages d'hygiène alimentaire et les mécanismes de diffusion qui conviennent.	Plusieurs organismes ont été identifiés – médecins itinérants et aides soignant(e)s, sages-femmes / infirmières itinérantes, groupes d'autorités locales, pharmaciens.	Ouverture d'un dialogue avec les groupes clés ; construction d'une base de données de contacts, organisation d'ateliers de formation, d'expositions itinérantes, d'une documentation et de mécanismes de calcul / d'évaluation d'impact.	Continu
Communication	Identifier les groupes vulnérables et les méthodes de communication appropriées pour ces secteurs (soit en modifiant les méthodes existantes ou en en identifiant d'autres)	Soumis à discussion à l'occasion de l'atelier de mai 2002. Un plan d'action visant à faire avancer les questions de communication soulevées à l'occasion de l'atelier est à l'étude.		Novembre 2002
Education	Rehausser le profil de l'hygiène alimentaire dans le programme scolaire national.	Le programme scolaire d'Angleterre, d'Ecosse et du Pays de Galles a été évalué en 2000 et aucune autre évaluation n'est programmée avant 2005. Poursuite de la discussion entamée avec le DfES à ce sujet.	Opportunité de participer à la révision du programme scolaire d'Irlande du Nord.	Continu

PLAN D'ACTION – PARTICULIERS/GRAND PUBLIC (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Education	Mise en place de l'initiative "hygiène" focalisée sur la mise en relation des enfants avec le DfES et les activités non-scolaires	Exploitation de la structure actuelle en partenariat avec d'autres thèmes de politique (ex. nutrition) et DfES. Prise de contact avec les groupes/ organisations et étude des opportunités de promotion des messages d'hygiène.	Commande de travail visant à établir le lien entre les initiatives déjà en place et identifier les écarts et chevauchement.	Décembre 2002 Décembre 2002
Education	Impact des packs d'information de la Health Education Authority (HEA) destinés aux élèves.	Considérer les possibilités de construire sur les bases de cette initiative. Information existante diffusée sur le site Web de l'Agence et par le biais d'articles/publicités ciblant les enseignants.	Des articles visant à promouvoir le H Squad et Aliens in our Food, tous deux accessibles sur le site Web de l'Agence, seront également produits et publiés dans les magazines des enseignants et des parents.	Septembre 2002
Surveillance	Identification des priorités des enquêtes microbiologiques/sur la préparation des denrées chez les particuliers.	Secteurs prioritaires identifiés au cours de l'atelier de recherche.		Terminé

		Liste des projets de la FSA, du Ministère de la Santé et du Defra en cours de préparation et présentés à l'occasion d'un atelier sur le secteur des particuliers.		Terminé
Recherche	Organisation d'un atelier d'évaluation de la recherche de la FSA, d'identification d'autres messages d'hygiène et des priorités de recherche	Réunion tenue le 7 mai 2002.	Mélange de présentations et de "sessions-débats" focalisées sur les secteurs clés.	Terminé
Recherche/ Communication	Réfléchir davantage aux appareils de cuisine dans le contexte de l'hygiène alimentaire.	L'évaluation de ce secteur s'effectuera sur la base des messages d'hygiène clés de l'Agence et des résultats de l'atelier de recherche.	Devra réfléchir au potentiel de "conciliation optimale" entre l'hygiène et la sécurité des appareils. Identifier la base de fabricants du "matériel critique" en termes d'hygiène alimentaire. Evaluation des avantages/désavantages des matériaux/surfaces antimicrobiens pour "améliorer" la sécurité/l'hygiène alimentaires.	Décembre 2002

PLAN D'ACTION – PUBLICITE, FORMATION ET EDUCATION

<u>objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>
<p>Initiatives publicitaires et éducatives dans le domaine de l'hygiène alimentaire</p>	<p>Expositions</p>	<p>Exposition intitulée "Who's Got a Hand In It?" parodie du programme télévisé 'Ready, Steady, Cook' à l'occasion de plusieurs salons professionnels et notamment du Pub and Bar and Restaurant Show de Londres millésime 2001 ;</p> <p>Exposition en Ecosse à l'occasion du festival alimentaire "Foodfest" organisé au Scottish Exhibition and Conference Centre (SECC), avec présentation interactive "Hidden hygiene Campaign" et exposition itinérante "recipe for Success" à Orkney et Aberdeen.</p> <p>Deuxième année du show "Bad Food Live!" avec la participation de chefs célèbres, dans le cadre du Good Food Show de la BBC organisé au National Exhibition Centre de Birmingham en 2001.</p>	<p>Ces salons ont servi d'introduction aux thèmes de la campagne d'hygiène alimentaire destinée aux principaux restaurateurs.</p> <p>Le show a attiré davantage de visiteurs qu'en 2000 (100 par show, en moyenne). Un nouveau personnage a été lancé pour 2001. Le format du show est très populaire auprès du public et une version VHS destinée aux écoles est à l'étude (pour satisfaire la demande exprimée).</p>

<p>Food Hygiene Campaign (Campagne d'hygiène alimentaire)</p>	<p>Construire des rapports avec l'industrie</p>	<p>Une réunion de remue-méninges a eu lieu et d'autres briefings ont été proposés.</p> <p>Deux briefings ont eu lieu en février 2002, avant la campagne, en présence du Président et du Vice-Président.</p> <p>Une réunion des parties prenantes a eu lieu en août 2002, pour discuter de la seconde phase de la campagne</p>	<p>Secteur de développement prioritaire.</p> <p>Dans l'ensemble, les personnes concernées se sont montrées très favorables à la campagne ; bonne base de partenariats futurs.</p>	<p>Continu</p>
---	---	---	---	----------------

PLAN D'ACTION – PUBLICITE, FORMATION ET EDUCATION (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Food Hygiene Campaign (Campagne d'hygiène alimentaire)	Construction de rapports avec les principales organisations de restauration/d'hébergement	<p>Une réunion de remue-méninges a eu lieu et d'autres briefings ont</p> <p>Deux briefings ont eu lieu en février 2002, avant la campagne, en présence du Président et du</p> <p>Une réunion des parties prenantes a eu lieu en août 2002, pour discuter de la seconde phase de la campagne</p>	<p>Tous les supports de communication écrits vanteront les mérites de la formation.</p> <p>Dans l'ensemble, les personnes concernées se sont montrées très favorables à la campagne ; bonne base de partenariats futurs.</p>	Continu
Food Hygiene Campaign (Campagne d'hygiène alimentaire)	Conception de supports de campagne - Phase 1 de la campagne	Lancement des activités publicitaires et ouverture d'un standard téléphonique ouvert 24 heures sur 24 à partir du 11 février 2002.	<p>Tous les supports publicitaires conçus pour la télévision, la radio, la presse, les affiches ont été conçus, étudiés et terminés.</p> <p>La campagne est fortement représentée au sein des minorités ethniques – nous continuons à travailler avec les minorités ethniques et les agences spécialisées dans la diversité culturelle.</p>	

PLAN D'ACTION – PUBLICITE, FORMATION ET EDUCATION (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Food Hygiene Campaign (Campagne d'hygiène alimentaire)	Conception de la ligne de campagne - Phase 1 de la Campagne	Ouverture d'un standard téléphonique ouvert 24 heures sur 24 à partir du 11 février 2002.	Standard d'assistance via téléphone, textphone, fax et e-mail, annoncé sur tous les supports publicitaires et dans toutes les publicités.	Terminé
Food Hygiene Campaign (Campagne d'hygiène alimentaire)	Essais de supports de campagne - Phase 1 de la Campagne	Série de groupes cibles organisés avec les responsables de restauration, propriétaires/exploitants, personnels de restauration (petits et grands établissements), Assistants d'hygiène sociale, consommateurs.	Une forte représentation des minorités ethniques (des groupes spéciaux ont été organisés en bengali, chinois et turc) nous permet de faire en sorte que nos propositions soient accessibles à tous les niveaux.	Terminé
Initiatives publicitaires et éducatives en matière d'hygiène alimentaire	Conception du site Web	Conception de supports destinés aux consommateurs sur une gamme de thèmes relatifs à l'hygiène et à la sécurité alimentaires, à inclure sur le site Web redessiné de l'Agence.	La rubrique Campagne du nouveau site Web de la FSA fournit des informations complètes et des éléments téléchargeables (dans plusieurs langues).	Terminé

PLAN D'ACTION – PUBLICITE, FORMATION ET EDUCATION (suite)

<u>Objet</u>	<u>Action</u>	<u>Situation</u>	<u>Observations</u>	<u>Echéance/ priorité</u>
Food Hygiene Campaign (Campagne d'hygiène alimentaire)	Publicité de pré-lancement – Phase 1 de la Campagne	"Aguiche" publipostée aux établissements de restauration (en utilisant la liste d'adresses de l'assistant d'hygiène sociale), informant des grandes lignes de la campagne et de la disponibilité de dossiers d'information utiles publiés dans plusieurs langues (copie-papier et Web) via standard d'assistance (voir ci-dessous). Série complète de supports envoyée aux assistants d'hygiène sociale en même temps, avec les instructions nécessaires pour en commander d'autres.	Publipostage provocant dans une pochette à vomir très bien reçu par les médias. Envoyé sur l'ensemble du Royaume-Uni à partir du 28 janvier 2002. Dossier d'information contenant une affiche et un autocollant envoyé aux professionnels de la base de données de restauration à partir du 11 février 2002.	Terminé
Enquête des attitudes des consommateurs	Commande d'une deuxième enquête des attitudes des consommateurs	Rapport de l'Enquête des attitudes des consommateurs publié le 11 février 2002.	Les résultats de l'enquête ont été utilisés pour lancer la Food Hygiene Campaign.	Terminé

Enquête	Etude des préoccupations émanant de la première enquête des attitudes des consommateurs vis-à-vis des infections d'origine alimentaire et des 'take-aways'	Une enquête des standards microbiologiques des 'take-aways' a été commandée ; les résultats de l'enquête ont été publiés.		Terminé
---------	--	---	--	---------