Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2017-84** **30/01/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Bilan de l'Opération Interministérielle Vacances - Opération Alimentation Vacances 2016.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP DTAM

Résumé : La présente note dresse le bilan global de l'Opération Alimentation Vacances 2016 réalisée entre le 1er juin et le 15 septembre 2016 pour le contrôle de l'hygiène de la production et de la commercialisation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant. Elle présente notamment le bilan cumulé des interventions réalisées par les agents des DD(CS)PP en hygiène alimentaire dans le secteur de la remise directe (données RESYTAL et SORA). Les résultats d'inspection extraits du nouveau système général d'information de la DGAL (RESYTAL) sont par ailleurs détaillés. Au total, 17 507 inspections ont été comptabilisées durant cette période (vs 17 239 interventions effectuées lors de l'OAV du 15 juin au 15 septembre 2015), tous secteurs de production et de distribution d'aliments confondus. 1,4 % et 12 % de ces interventions ont révélé respectivement une perte de maîtrise des risques (urgence) et une maîtrise insuffisante des risques. Lors de cette opération, les faits marquants signalés ont concerné principalement des anomalies liées à l'hygiène (locaux, personnel et manipulation de denrées) et au non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des denrées.

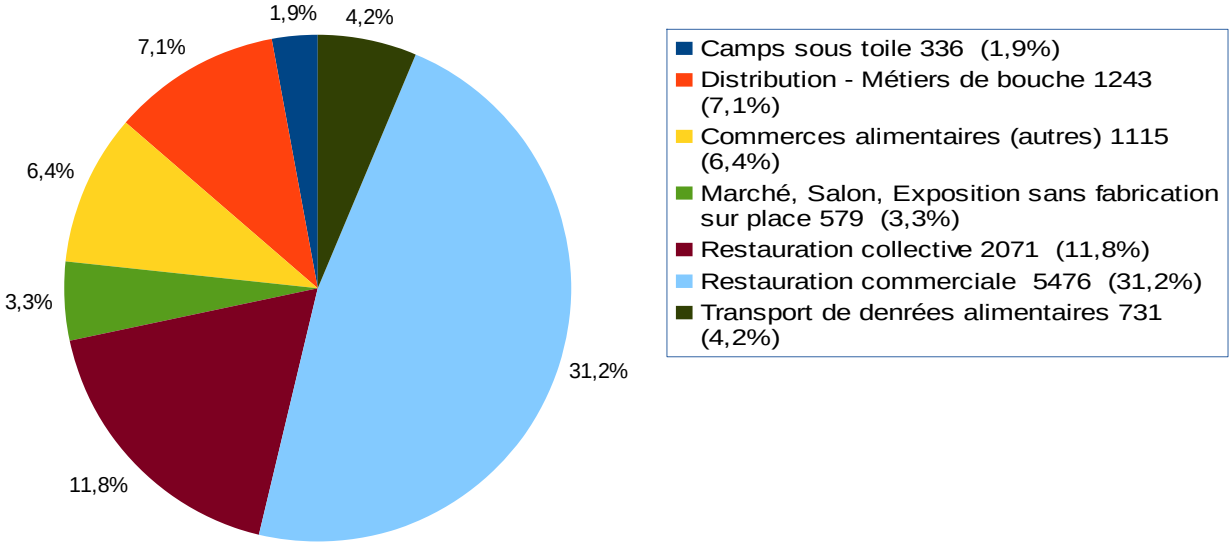
Textes de référence : Note de service DGAL/SDSSA/2016-421 du 23/05/2016

A – Nombre et répartition des inspections réalisées

17 507 inspections ont été réalisées pendant l'OIV 2016 et enregistrées dans le système d'information RESYTAL, tous secteurs d'activité confondus (production et distribution de denrées animales).

Lors de l'OIV 2016, des établissements des secteurs de la restauration collective et de la remise directe ont été particulièrement ciblés, et ont représenté 66 % des inspections effectuées sur cette période. Cette opération a notamment intégré les contrôles sanitaires diligentés dans le cadre des activités de restauration commerciale proposées lors de l'EURO 2016 de football qui s'est déroulé en France du 10 juin au 10 juillet. La figure 1 détaille le nombre et la répartition des inspections réalisées dans les secteurs d'activité ciblés durant l'OIV 2016.

Figure 1 : Nombre et part (%) des inspections dans les secteurs ciblés durant l'OIV 2016 (données RESYTAL)

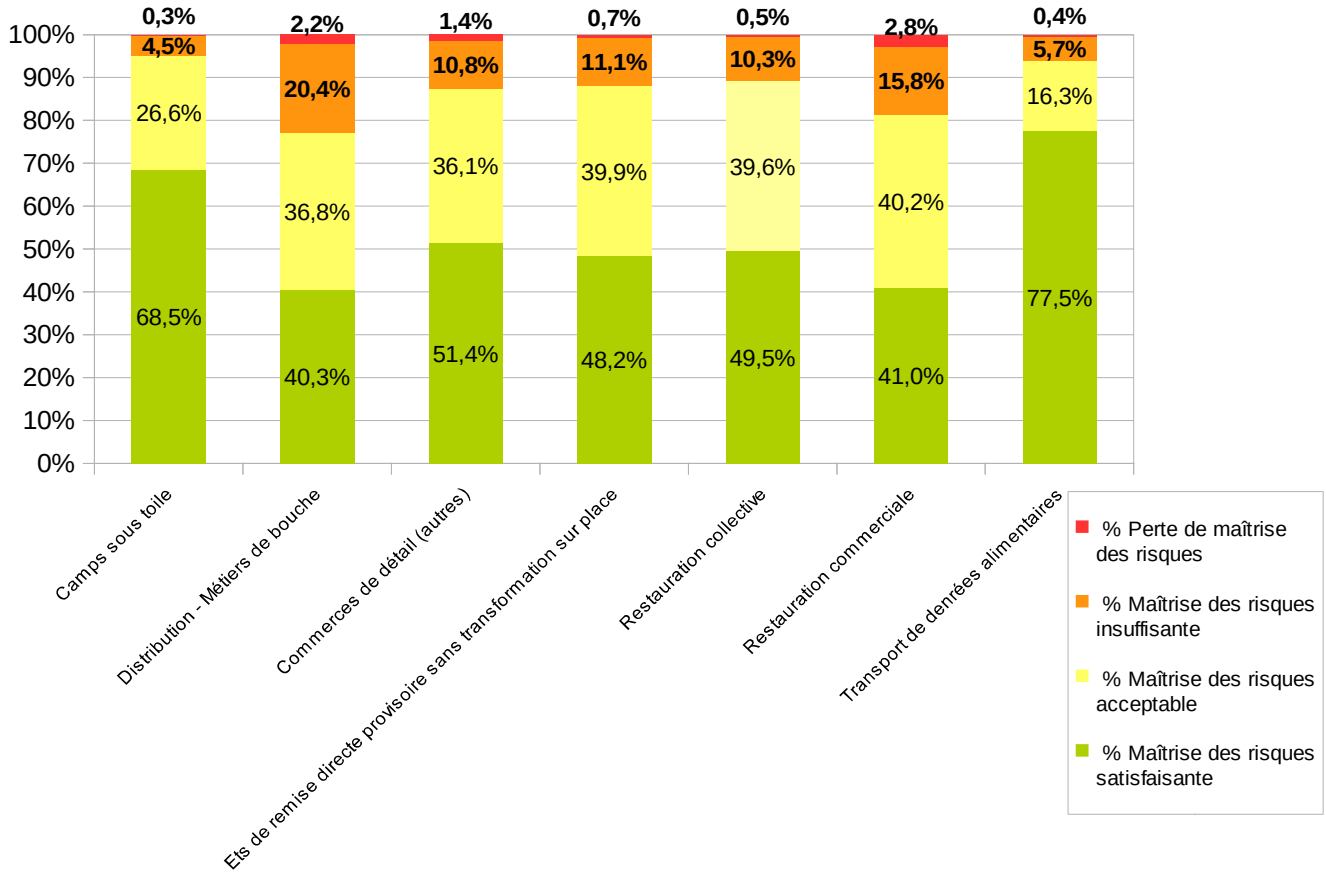


B – Résultats des inspections

La figure 2 présente le pourcentage d'évaluations globales selon les niveaux de maîtrise des risques (satisfaisant, acceptable, insuffisant, perte de maîtrise- urgence), par rapport au nombre total d'inspections réalisées dans chacun des secteurs d'activité ciblés lors de l'OIV 2016. Les secteurs majoritairement ciblés de la **restauration commerciale et collective** ont ainsi respectivement présenté un taux global de non-conformités majeures de 3 % (vs. 10 % en 2015) et de 0,5 % (vs. 3,8 % en 2015). Les non-conformités relevées en restauration ont en particulier concerné le respect des bonnes pratiques d'hygiène (locaux, personnel, manipulation / process de fabrication de denrées), ainsi que celui des dates limites de consommation ou températures de conservation des denrées.

Par ailleurs, les inspections menées au stade du transport des denrées ont présenté un taux de non-conformités majeures de 0,4 % (vs 5 % en 2015), liées notamment à l'absence d'attestation technique et/ou au mauvais état d'entretien des caisses des engins de transport.

Figure 2 : Evaluations globales dans les secteurs ciblés lors de l'OIV 2016 (données RESYTAL)



C – Suites données aux inspections

Le tableau ci-dessous présente le nombre de suites administratives et pénales mises en place suite aux contrôles effectués dans le cadre de l'OIV 2016 pour le secteur de la remise directe :

Bilan des données cumulées SORA / RESYTAL des suites données aux contrôles officiels menés en sécurité sanitaire des aliments dans les établissements de remise directe lors de l'OIV 2016

(Les données cumulées SORA / SIGAL de l'OIV 2015 figurent entre parenthèses)

SECTEUR REMISE DIRECTE	Nombre d'interventions	Avertissements	Mises en demeure	Procès-verbaux	Fermetures *
Restauration commerciale	8 210 (8 124)	2 036 (1 799)	621 (564)	341 (402)	113 (81)
Métiers de bouche	2 903 (2 122)	614 (422)	293 (207)	108 (93)	26 (32)
GMS et commerces d'alimentation générale	2 813 (2 770)	577 (480)	130 (98)	195 (160)	9 (3)
Marchés	2 532 (3 513)	648 (534)	54 (49)	118 (111)	0 (5)
Autres établissements de remise directe	916 (1 042)	155 (135)	56 (35)	42 (29)	3 (13)
TOTAL	**17 374 (17 571)**	**4 030 (3 370)**	**1 154 (953)**	**804 (795)**	**151 (134)**

** Données RESYTAL*

A l'issue de l'OIV 2016, on note une augmentation du taux global des suites administratives mises en œuvre à l'issue des contrôles. Ainsi 1,2 % des établissements contrôlés, tous secteurs confondus, ont fait l'objet d'une mesure de fermeture administrative (vs. 0,8 % en 2015) ; 29 % d'entre eux ont fait l'objet d'un avertissement (vs. 15 % en 2015) et 9,2 % d'une mise en demeure (vs. 6,4 % en 2015). La restauration commerciale est le premier secteur d'activité concerné par la mise en place de suites administratives et pénales.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT