Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DE LA RURALITE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2005-8037** **Date: 01 février 2005** Classement :

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 0

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan de l'opération alimentation vacances 2004

Références : Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8152 du 1er juin 2004

Mots-clefs : Contrôle renforcé, sécurité sanitaire des aliments, restauration, vente directe, OAV

Résumé : Bilan des actions mises en place par le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité avec le concours des autres administrations concernées dans le cadre du dispositif de contrôles renforcés lors des vacances d'été, en ce qui concerne la sécurité et la salubrité des denrées animales et d'origine animale.

DESTINATAIRES	
Pour information : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs régionaux des services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis	Et : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de missions interrégionales - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Ecole nationale des services vétérinaires - INFOMA - AFSSA - InVS

Introduction

Le contrôle de l'hygiène des opérations précédant la consommation des denrées alimentaires constitue la base des actions de contrôle, tout au long de l'année, des services vétérinaires. Outre l'action traditionnelle de surveillance de l'hygiène générale exercée toute l'année, ces services ont réalisé les contrôles de l'opération alimentation vacances (OAV) qui, dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2004, s'est déroulée **du 1er juillet au 31 août 2004**.

Des actions spécifiques ont été menées sur deux thèmes :

1 - Le contrôle des marchés

Les contrôles ont particulièrement porté sur :

- le niveau d'équipement et en particulier 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 dispositions 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).

Il conviendra de sensibiliser localement les maires des communes concernées ainsi que les professionnels à la nécessaire prise en compte de ces carences afin d'améliorer l'hygiène générale des marchés. La DGAl engagera la même action de sensibilisation auprès des organisations professionnelles représentatives du secteur. Une enquête similaire sera diligentée d'ici 1 à 2 ans pour évaluer les améliorations effectives apportées.

Les résultats sont présentés dans les tableaux 1-1 et 1-2 ci-dessous.

Tableau 1-1 : Contrôles des infrastructures des marchés

	Non conformité/ Sanitaires		Non conformité/ points d'eau		Non conformité/ Points de branchements électriques	
Nb de marchés contrôlés	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 : Contrôles des étals de marchés : constatations

Points de vente	Nb de pts de vente contrôlés	Non conformité/ existence d'un dispositif de nettoyage des mains	Non conformité / Conditions de température d'exposition à la vente des produits ou de stockage des matières premières***			Non conformité / matières premières		Non conformité / N et D matériel		NC/ Hygiène du personnel	
			2°C< écartT° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj. **	Min. **	Maj. **	Min. **	Maj. **	Min. **
Bouchers, Charcutiers, Tripiers,	2550	739	324	258	329	181	253	151	261	92	249
En % du nb de pts de vente contrôlés		*29,0*	*12,7*	*10,1*	*12,9*	*7,1*	*9,9*	*5,9*	*10,2*	*3,6*	*9,8*
Poissonniers,	907	285	90	123	135	54	104	56	72	41	63
En % du nb de pts de vente contrôlés		*31,4*	*9,9*	*13,6*	*14,9*	*6,0*	*11,5*	*6,2*	*7,9*	*4,5*	*6,9*
Pâtissiers, boulangers, glaciers crémiers, fromagers, BOF et autres	3317	1047	248	229	445	176	206	175	308	101	202
En % du nb de pts de vente contrôlés		*31,6*	*7,5*	*6,9*	*13,4*	*5,3*	*6,2*	*5,3*	*9,3*	*3,0*	*6,1*
Total	6774	2071	662	610	909	411	563	382	641	234	514
En % du nb de pts de vente contrôlés		***30,6***	*9,8*	*9,0*	***13,4***	*6,1*	*8,3*	*5,6*	*9,5*	*3,5*	*7,6*

*Anomalie relative à la provenance de la denrée : atelier non-agréé ou non-dispensé

** Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure

***Il s'agit de l'écart entre la température relevée et selon les cas, la température réglementaire ou la température indiquée sur le conditionnement..

Tableau 1-2 bis : Contrôles des étals de marchés : suites données

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

2 – 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,..). 907 rayons "charcutier-traiteur" de GMS ont été contrôlés afin de réaliser un état des lieux des pratiques. 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.

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, ont été réalisés (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 agrées, 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.

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.

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. 135 installations ont fait l'objet de fermetures administratives suite à ces visites d'inspection et 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 3 : 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, Volaillers (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 magasins de surgelés	1411	86	1497	216	33	1	1	4845	135
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 3 bis : Répartition par pourcentage des statistiques inspection de l'OAV 2004

Catégories d'établissements et type de transport	% de contrôles / total ligne 12 du tableau précédant			% des suites / nb de visites pour chaque catégorie			
	DDSV seule	Mixte	TOTAL	Avert.	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volaillers (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 1-2)	22,0	19,0	21,3	15,6	1,6	0,25	0,08
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 4-1 : Nombre d'anomalies relevées lors des contrôles

Les types d'anomalies relevées concernaient …

Catégories d'établissements et type de transport	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.**
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	147	135	61	97	125	184	71	106	158	195
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	14	38	21	24	15	29	6	23	21	44
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	93	73	87	88	80	108	37	79	96	137
4. Opérateurs des marchés (report / tableau 1-2)	318	435	842	765	255	515	158	456	401	492
5. GMS et magasins de surgelés	144	161	162	201	139	239	38	107	139	259
6. Fermiers	35	43	36	82	93	105	43	51	65	126
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	836	800	452	633	834	1087	373	563	748	1007
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	248	278	253	401	312	586	152	381	518	1142
9. Autres contrôles en distribution	63	45	223	68	42	69	78	40	91	98
10. Transports sous froid positif (frais)	29	61	198	307	26	54	16	34	124	174
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	10	7	35	20	3	19	2	11	26	39

* pour le transport (points 10 et 11) voir notice.
** Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure

Tableau 4-2 : Répartition 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 %

Conclusion.

Si les secteurs de la distribution, de la restauration et du transport des denrées restent les secteurs les plus contrôlés dans le cadre de l'OAV, des opérations ciblées sur certains secteurs particuliers peuvent compléter les actions traditionnelles, notamment au niveau des secteurs de production et d'élaboration des produits.

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 justifient la reconduction de cette opération pour l'année suivante.

La Directrice générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS