Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

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/N2006-8096** **Date: 19 avril 2006** Classement : SSA.134.42

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 2005

Références : Note de service DGAL/SDSSA/N2005- 8147 du 30 mai 2005

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 et de la pêche 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 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 2005, s'est déroulée **du 1er juillet au 31 août 2005**.

Des actions spécifiques ont été menées sur trois 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, hygiène des denrées (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 réguliers du matériel et formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et leur application.

- La respect de la réglementation communautaire relative à l'identification des œufs de poules applicable depuis le 1er juillet 2005 concernant la remise directe par le producteur au consommateur sur les marchés publics locaux. Les œufs vendus par les détaillants devaient provenir d'un centre d'emballage agrée, et être revêtus d'un code spécifique, les œufs vendus directement par le producteur lui-même devaient marqués d'un code œufs fermiers, et ceux vendus par un producteur, mais non produits sur son site d'exploitation, devaient avoir été mirés et calibrés par un centre d'emballage et devaient porter la marque identifiant le producteur. L'objectif est important tant du point de vue sanitaire que du point de vue loyauté, même si la réalité de la traçabilité annoncée ne pouvait pas être contrôlée sur le marché. Le contrôle avait un rôle de sensibilisation, le nombre d'anomalies a été relevé mais n'a pas été rapporté à la population contrôlée sur ce point.

Les résultats de ces contrôles qui avaient déjà été menés l'année précédente ne montrent pas d'améliorations sensibles par rapport aux contrôles effectués en 2004. Ainsi il apparaît que :

- En ce qui concerne les infrastructures et l'équipement des marchés dont la responsabilité incombe le plus souvent aux municipalités, on constate que :
  - 15 % de marchés ne sont pas équipés de sanitaires
  - 18 % ne sont pas équipés de points d'eau potable ou de points de branchements électriques

- En ce qui concerne la gestion individuelle des étals par les professionnels, on constate que :

- 31 % des points de vente contrôlés étaient dépourvus d'un dispositif de nettoyage des mains et de températures d'exposition à la vente (dans 14 % des points de vente contrôlés, l'écart entre la température relevée et celle prescrite dépassait 6° C)

Il est important de rappeler que si les municipalités n'ont pas d'obligations particulières en la matière, elles sont à même de contribuer à faciliter le respect de la réglementation par les professionnels par les investissements qu'elles réalisent. 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.

Concernant la traçabilité des œufs, le pourcentage d'anomalie non quantifié ici était important, des actions de communication et de nouveaux contrôles seront nécessaires en 2006, compte tenu des enjeux en terme de prévention des toxi-infections alimentaires collectives. Il conviendra de renforcer les contrôles en vérifiant la loyauté des provenances fermières annoncées par des contrôles sur les sites d'élevage.

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		
Nombre de marchés contrôlés	Correct	Insuffisant	Absent	Correct	Insuffisant	Absent	Correct	Insuffisant	Absent
866	437	281	134	460	243	152	650	133	65
%	*50*	*32*	*15*	*53*	*28*	*18*	*75*	*15*	*8*

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(1)			Non conformité / provenance matières premières(2)		Non conformité / Hygiène des denrées(3)		Non conformité / N et D matériel		Non conformité/ Hygiène du personnel		Marquage du N° producteur sur les oeufs		Nb de rappels de la réglemen-tation	Nb de P.V.	Nb de "ferme-tures"	Saisies et retraits de la consommation (en Kg)
			2°C< écartT° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Absent	Non conf.				
Bouchers, Charcutiers, Tripiers, volaillers	3118	888	339	318	397	96	157	176	288	143	306	91	294	102	21	1174	67	3	1429
En % du nb de pts de vente contrôlés		*28*	*11*	*10*	*13*	*3*	*5*	*6*	*9*	*5*	*10*	*3*	*9*	*(4)*	*(4)*	38	2	0	46
Poissonniers,	962	320	96	115	214	15	60	49	102	46	82	42	100	1	1	436	25	1	404
En % du nb de pts de vente contrôlés		*33*	*10*	*12*	*22*	*2*	*6*	*5*	*11*	*5*	*9*	*4*	*10*	*(4)*	*(4)*	45	3	0	42
Pâtissiers, boulangers, glaciers crémiers, fromagers, BOF et autres	3377	1073	267	262	464	133	138	156	247	140	346	123	249	191	29	1244	71	4	761
En % du nb de pts de vente contrôlés		*32*	*8*	*8*	*14*	*4*	*4*	*5*	*7*	*4*	*10*	*4*	*7*	*(4)*	*(4)*	37	2	0	23
Total	**7457**	**2281**	**702**	**695**	**1075**	**244**	**355**	**381**	**637**	**329**	**734**	**256**	**643**	**294**	**51**	2854	163	8	2594
En % du nb de pts de vente contrôlés		***31***	***9***	***9***	***14***	***3***	***5***	***5***	***9***	***4***	***10***	***3***	***9***	*(4)*	*(4)*	38	2	0	35

* Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure (cf. introduction annexe I)

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

(2) Anomalie relative à la provenance de la denrée : atelier non-agréé ou non-dispensé

(3) En dehors des aspects relatifs aux températures déjà prévus dans les colonnes précédentes

(4) Tous les points de vente ne présentent pas d'œufs, nombre de points en présentant non relevé.

2 – Les contrôles des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter de type kebabs, sandwichs

Les catégories de sandwichs suivantes ont été prises en compte : sandwichs présentés chauds préparés à partir d'un produit cuit sur place, type kebab, hot dog, … et sandwichs d'assemblage, sans cuisson sur place des ingrédients, type panini, jambon-beurre, poulet-mayonnaise, … .

Les contrôles ont particulièrement porté sur l'hygiène générale des denrées ou des manipulations, 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 réguliers des locaux et du matériel et plus particulièrement la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application.

Les contrôles ont été réalisés pour la première fois en 2005. Les résultats de ces contrôles montrent que :

- des non-conformités relatives à l'hygiène des établissements ont été observées dans 26 % des cas avec des moyennes par secteur allant de 13 % à 32 % ;
- le maintien au chaud des produits présentés à la vente était déficitaire dans 38 % des cas ;
- les températures de stockage ou d'exposition à la vente avec un écart de plus de 6 °C avec la température exigée était de l'ordre de 13 % des cas (de 11 % à 20 % selon les secteurs) ;
- les non-conformités majeures concernant la provenance des matières premières, l'hygiène des denrées, le nettoyage et la désinfection du matériel et l'hygiène du personnel représentent des moyennes allant de 6 % à 14 %. Les moyennes par secteur pouvaient aller de 0 % à 20 %.

Les suites des contrôles ont constitué en :

- 1239 rappels de réglementation, ce qui représente un pourcentage moyen de 44 %. Ce pourcentage est supérieur de 6 % au pourcentage de rappels réglementaires sur l'ensemble de l'OAV 2005 (cf tableau 3 bis) ;
- 86 procès verbaux de constatation d'infractions (3 % des établissements). Ce dernier pourcentage est du même ordre de grandeur que celui constaté sur l'ensemble de l'OAV 2005 (2,6 %).

Ces dernières constatations suggèrent de considérer ce secteur comme particulièrement à risque lors des prochaines éditions des Opérations Alimentations Vacances.

La comparaison du nombre total de non-conformités par secteur indique que les restaurants orientaux et assimilés présentaient le plus grand nombre moyen de non-conformités par établissement (2,18). Les établissements bénéficiant d'instructions d'encadrement et d'audit d'une structure réalisent un meilleur score que le reste des établissements contrôlés avec une moyenne de 1,2 non-conformités par visite (contre 1,77).

Les résultats sont présentés dans le tableau 2 ci-dessous

Tableau 2 : Contrôles des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter de type kebabs, sandwichs

Points de vente	Nb de points de vente contrôlés	Non conformité/ hygiène de l'établis-sement	Conditions d'exposition des produits à la vente (T° de cuisson)(1)		Non conformité / Conditions de température d'exposition à la vente des produits ou de stockage des matières premières(2)			Non conformité / provenance matières premières(3)		Non conformité / hygiène des denrées(4)		Non conformité / N et D matériel		Non conformité/ Hygiène du personnel		Nb de rappels de régle-mentation	Nb de P.V.	Nb de "ferme-tures"	Saisies et retraits de la consom-mation (en Kg)
			Confor-me :T° ≥ 63°C	NC / T°< 63°C	2°C< écartT° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj*	Min*	Maj *	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*				
Sandwicherie élaborant sur place et points chauds (5)	1691	417	142	100	164	273	222	92	143	226	192	182	273	137	256	715	51	20	4245
%		*25*	*59*	*41*	*10*	*16*	*13*	*5*	*8*	*13*	*11*	*11*	*16*	*8*	*15*	*42*	*3*	*1*	*251*
Boulangerie (5)	291	74	5	4	25	18	58	6	22	33	38	46	56	23	44	104	7	2	102
%		*25*	*56*	*44*	*9*	*6*	*20*	*2*	*8*	*11*	*13*	*16*	*19*	*8*	*15*	*36*	*2*	*1*	*35*
Rayons de stations services (5)	15	2	1	0	3	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	5	1	0	0
%		*13*	*100*	*0*	*20*	*0*	*20*	*0*	*0*	*20*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*33*	*7*	*0*	*0*
Restaurants orientaux et assimilés (5)	617	197	93	50	84	48	72	68	49	122	134	98	113	70	150	356	24	8	723
%		*32*	*65*	*35*	*14*	*8*	*12*	*11*	*8*	*20*	*22*	*16*	*18*	*11*	*24*	*58*	*4*	*1*	*117*
Ets bénéficiant d'instructions d'encadrement et d'audit d'une structure (restauration rapide de chaîne)	186	24	21	6	10	10	20	6	9	14	25	12	37	8	22	59	3	1	2678
%		*13*	*78*	*22*	*5*	*5*	*11*	*3*	*5*	*8*	*13*	*6*	*20*	*4*	*12*	*32*	*2*	*1*	*1440*
Total	2800	714	262	160	286	349	375	172	223	398	389	338	479	238	472	1239	86	31	7748
%		*26*	*61*	*38*	*10*	*12*	*13*	*6*	*8*	*14*	*14*	*12*	*17*	*9*	*17*	*44*	*3*	*1*	*277*

* Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure (cf. introduction annexe I)

(1) Pour les produits qui devraient être maintenus à une température >63°C (NC= non conforme)

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

(3) Anomalie relative à la provenance de la denrée : atelier non-agréé ou non-dispensé

(4) En dehors des aspects relatifs aux températures déjà prévus dans les colonnes précédentes

(5) En dehors des établissements bénéficiant d'instructions d'encadrement et d'audit d'une structure (restauration rapide de chaîne) prévus en dernière ligne.

% : en % du nombre de points de vente contrôlés

3 – Des contrôles microbiologiques de denrées à la date limite de consommation (DLC)

Le plan de contrôle du respect des critères microbiologiques de certaines denrées à la DLC, après "vieillissement" représentatif des conditions de stockage commerciales et domestiques, prévu à la note dans la note de service DGAL/SDRCC/N2005-8007 du 10/01/2005 concernant les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et plans de contrôle, a été mis en oeuvre dans le cadre de l'OAV.

Les opérations de contrôle portaient sur trois types de produit : les préparations de viande (type chipolatas, merguez, saucisse de volaille…), les produits de charcuterie cuite avec gelée, en privilégiant ceux qui contiennent des denrées ajoutées (persil,…) et les crevettes cuites réfrigérées. Chaque échantillon de produit a été constitué de 5 unités de chaque produit prélevées dans des établissements de remise directe pour analyse à DLC[1] ou DLC[1]+ 2 jours pour les préparations de viande, après stockage à 8°C au laboratoire ayant en charge les analyses de la date du prélèvement à la DLC[1] (ou DLC[1] + 2 jours). Les analyses réalisées visaient à contrôler le respect des critères microbiologiques en vigueur en 2005 applicables à ces produits et à évaluer la présence de *Listeria monocytogenes* dans ces produits à DLC[1] (ou DLC[1]+2j).

Les résultats montrent une faible contamination des produits analysés par les germes pathogènes : 1,8% des préparations de viande analysées à DLC[1] + 2 jours révélaient une contamination par *Salmonella*. Notons que les préparations de viandes sont destinées à la cuisson complète, traitement assainissant vis-à-vis du risque *Salmonella ;* 2,9% [0,5 - 15] des produits de charcuterie cuite en gelée analysés à DLC[1] présentaient une contamination par *Listeria monocytogenes* avec un dénombrement supérieur à 100. Ce plan de contrôle fait ressortir une situation au niveau de la commercialisation en France des produits analysés, préparations de viande, produits de charcuterie cuit avec gelée et crevettes cuites réfrigérées, en terme de qualité sanitaire vis-à-vis des germes pathogènes globalement satisfaisante. Ces résultats sont présentés dans le tableau **3-1**.

Tableau 3-1 : Distribution des résultats des analyses microbiologiques pour les germes pathogènes par type de produit

	Nombre d'analyse menées [a]	SALMONELLA	Résultats *Listeria monocytogenes* >100 germes/g
Préparations de viande	55	1 1,8% [b] [0,3-9,6][c]	0 [0-6.5][c]
Produits de charcuterie	34	0 [0-10][c]	1 2,9% [b] [0,5-15][c]
Crevettes cuites réfrigérées	12	0 [0-24][c]	0 [0-24][c]

[a] Les analyses ont été menées sur des prélèvements de cinq unités.

[b] Pourcentage par rapport au nombre d'analyse menée

[ ][c] Intervalle de confiance à 95 %

[1] DLC : date limite de consommation.

Plus précisément concernant *Listeria monocytogenes*, l'analyse comportait une recherche et un dénombrement de *Listeria monocytogenes* dans les cinq unités de chaque l'échantillon de produit prélevé. Les résultats des dénombrements en cas de présence de *Listeria monocytogenes* sont regroupés dans 3 catégories : < 10 germes/g ; compris entre 10 et 100 germes/g et > 100 germes/g. Ces résultats sont présentés dans le tableau 3-2.

Les résultats montrent que :

Concernant les échantillons de préparations de viande, près de la moitié des échantillons (49%) étaient contaminés par *Listeria monocytogenes* à DLC[1]+2j. L'ensemble de ces résultats présentait un dénombrement systématiquement inférieur à 100 germes/g (59% inférieur à 10 germes/g et 41% compris entre 10 et 100 germes/g). Notons que l'usage attendu pour ce type produit est une cuisson complète , assainissante vis-à-vis du risque *Listeria*. De plus, un dénombrement de *Listeria monocytogenes* inférieur à 100 germes /g n'est pas préjudiciable à la santé. La situation en terme de sécurité sanitaire des préparations de viande à DLC[1] vis-à-vis de la contamination par *Listeria monocytogenes* apparaît comme acceptable.

Concernant les échantillons de produits de charcuterie cuite en gelée, 11,8% présentaient une contamination par *Listeria monocytogenes* à DLC[1] : 25% des échantillons positifs en *Listeria monocytogenes* présentaient un dénombrement supérieur à 100 germes/g soit 2,9% de l'ensemble des produits de charcuterie cuite en gelée analysés lors du plan de contrôle. Ces produits étant consommés en l'état et permettant la croissance de ce germe, les résultats obtenus, bien que réalisés sur seulement 34 produits, indiquent qu'il convient de renforcer la maîtrise de ce danger au niveau de l'élaboration des produits de charcuterie cuite en gelée.

Concernant les échantillons de crevettes cuites réfrigérées, 9% présentaient une contamination par *Listeria monocytogenes* à DLC[1] avec un dénombrement restant inférieur à 10, sans risque pour la santé. La situation en terme de sécurité sanitaire des crevettes cuites réfrigérées à DLC[1] vis-à-vis de la contamination par *Listeria monocytogenes* apparaît comme satisfaisante.

Tableau 3-2 : Détail des résultats pour *Listeria*

	Nombre d'analyse menée [a]	Présence de *Listeria monocytogenes*	Dénombrement [b]		
			< 10	10< L.m <100	>100
Préparations de viande	55	27 49% [c] [36-62][e]	16 **29.1%** [c] 59% [d]	11 **20%** [c] 41% [b]	0
Charcuteries en gelée	34	4 11,8% [c] [4,7-27][e]	3 **8.8%** [c] 75% [d]	0	**1** **2.9%** [c] 25% [d]
Crevettes cuites réfrigérés	12	1 8,3% [c] [1,5-35][e]	1 **8.3%** [c] 100% [d]	0	0

[a] Les analyses ont été menées sur des prélèvements de cinq unités.
[b] Dénombrement en germe par gramme dans 25 g ventilé en 3 classes.
[c] Pourcentage par rapport au nombre d'analyse menée
[d] Pourcentage par rapport au nombre d'analyse sur lesquels *L. monocytogenes* a été isolée.
[][e] Intervalle de confiance à 95 %

Les résultats des analyses réalisées sur les produits, concernant les autres germes, et leurs interprétations selon les critères réglementaires en vigueur en 2005, étaient ordonnés en conforme, acceptable, non conforme. Une synthèse de ces interprétations est présentée dans le tableau 3-3. Concernant les préparations de viandes, 3,7% des échantillons analysés ont été jugés non conforme. Concernant les produits de charcuterie cuite en gelée, 44% des échantillons analysés ont été jugés non conformes : 38,2% pour dépassement du seuil réglementaire prévu pour les coliformes à 30°C (COLI. 30), 14,7% pour les coliformes à 44°C (COLI. 44), 2,9% pour Staphylocoque à coagulase positive (STAPH.) 2,9% pour les bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR.). Notons que la plupart des non-conformités étaient liées à un dépassement simultané de plusieurs critères microbiologiques. Concernant les crevettes cuites réfrigérées, 8,3% des échantillons analysés ont été jugés non conformes pour les coliformes à 44°C (COLI. 44).

Tableau 3-3 : Autres germes

	Nombre d'analyses menées [a]	Critères réglementaires non conformes	Dépassement par germe				
			COLI. 30	COLI. 44	STAPH.	ASR.	E.COLI
Préparations de viande	55	2 3,7%[c] [1-12][d]	-[b]	-[b]	2 **3,7%**[c]	-[b]	0
Charcuteries en gelée	34	15 44%[c] [29-61][d]	13 **38,2%**[c]	5 **14.7%**[c]	1 **2.9%**[c]	1 **2.9%**[c]	-[b]
Crevettes cuites réfrigérés	12	1 8.3%[c] [1,5-35][d]	-[b]	1 **8.3%**[c]	0	0	-[b]

[a] Les analyses ont été menées sur des prélèvements de cinq unités.
[b] Pas de critères réglementaires pour le produit correspondant
[c] Pourcentage par rapport au total.
[ ][d] Intervalle de confiance à 95%

En conclusion, les résultats des analyses à DLC de ces trois types de produits concernés sont satisfaisants en ce qui concerne les contaminations par des germes pathogènes. Des dépassements ont été observés pour des germes dits « indicateurs d'hygiène » avec développement, en particulier de germes indicateurs de contamination fécale ; cette situation nécessite, même si les anomalies ne conduisent pas à un retrait du marché pour risque avéré identifié, une amélioration de l'hygiène de la fabrication et une grande vigilance lors de la conservation sans danger pour le consommateur. En tout état de cause, les conditions de stockage à 8°C avant analyse ont largement contribué aux dépassements observés, ce qui doit amener les consommateurs à être plus vigilants dans les conditions de stockage domestique. Les producteurs devraient également tenir compte des conditions de stockage plus défavorables en été dans l'établissement des durées de vie des produits.

Ce plan de contrôle ciblant uniquement 3 catégories de produits analysés après conservation à une température correspondant à des conditions médiocres de conservation n'a pas mis en évidence d'anomalies importantes.

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'hygiène générale des denrées, notamment 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 plus particulièrement 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.

28 393 contrôles ont été effectués dont 26 % en équipes mixtes (DDSV, DGCCRF, DDASS et/ou Gendarmerie).
La restauration commerciale demeure le secteur le plus contrôlé avec 7 668 visites, soit 27 % des contrôles réalisés. Du fait de l'enquête spécifique chez les opérateurs de marchés, cette catégorie représente cette année 22 % des contrôles.

Ces inspections ont amené à la rédaction de 10 846 courriers de rappel de réglementation et de 748 procès-verbaux, soit respectivement lors de 38 % et 2,6 % des contrôles effectués.

1641 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 56 tonnes. 110 établissements ont fait l'objet de fermetures administratives suite à ces visites d'inspection et le secteur de la restauration commerciale contribue pour près des trois quarts (72%) 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 les anomalies concernant les matières premières.

Tableau 4 : Statistiques inspection de l'OAV 2005

Catégories d'établissements et type de transport	Nombre de contrôles			Suites				Saisies et retraits	
	DDSV seule	Mixte	TOTAL	C. de rappel*	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives	Kg.	Nb. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	957	108	1006	473	38	15	11	3853	95
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	195	49	226	92	14	0	6	203	20
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	1027	131	1081	432	22	7	4	1633	93
4. Opérateurs des marchés	4871	1785	6240	2619	143	5	4	2032	162
5. GMS et magasins de surgelés	971	112	1069	470	39	2	2	3291	123
6. Fermiers	960	47	877	438	7	3	2	104	8
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	6469	1607	7668	3376	264	86	79	14585	848
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	3730	219	3750	2062	13	6	2	1976	108
9. Autres contrôles en distribution (entrepôts)	1381	352	1664	396	14	0	0	16878	148
10. Transports sous froid positif (frais)	1615	2400	3735	396	151	Sans objet	Sans objet	4742	25
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	593	524	1077	92	43	Sans objet	Sans objet	6933	11
12. TOTAL	**22769**	**7334**	**28393**	**10846**	**748**	**124**	**110**	**56228**	**1641**

* courrier de rappel de points réglementaires non respectés lors de la visite

<u>Tableau 4 bis</u> : Répartition par pourcentage des statistiques inspection de l'OAV 2005

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	C. de rappel*	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	4	1	4	47,0	3,8	1,49	1,09
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	1	1	1	40,7	6,2	0,00	2,65
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	5	2	4	40,0	2,0	0,65	0,37
4. Opérateurs des marchés	21	24	22	42,0	2,3	0,08	0,06
5. GMS et magasins de surgelés	4	2	4	44,0	3,6	0,19	0,19
6. Fermiers	4	1	3	49,9	0,8	0,34	0,23
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	28	22	27	54,1	4,2	1,38	1,27
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	16	3	13	55,0	0,3	0,16	0,05
9. Autres contrôles en distribution (entrepôts)	6	5	6	23,8	0,8	0,00	0,00
10. Transports sous froid positif (frais)	7	33	13	10,6	4,0	Sans objet	Sans objet
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	3	7	4	8,5	4,0	Sans objet	Sans objet
12. TOTAL	100	100	100	38,2	2,6	0,44	0,39

* courrier de rappel de points réglementaires non respectés lors de la visite

Tableau 5 : 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)	116	70	59	27	49	101	168	107	188	55
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	21	21	26	14	7	20	6	16	15	13
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	96	68	53	11	43	74	92	82	162	29
4. Opérateurs des marchés	596	525	840	191	297	304	473	248	587	225
5. GMS et magasins de surgelés	93	58	83	26	33	81	97	74	128	28
6. Fermiers	22	24	26	13	10	69	43	49	100	15
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	966	398	528	213	446	680	957	698	1394	338
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	258	133	185	115	215	161	291	216	614	108
9. Autres contrôles en distribution	115	55	25	19	24	29	49	38	63	12
10. Transports sous froid positif (frais)	131	102	134	11	12	44	54	45	57	5
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	21	25	51	11	12	20	27	18	28	10

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

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.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL