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** **Bureau de la restauration et de la distribution** Adresse : 251 rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Virginie DUSCH/Laurent BAZIN Tél. : 01.49.55.50.85/44.38 - Fax : 01.49.55.56.80	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2007-8201** **Date: 09 août 2007**

Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan de l'opération alimentation vacances 2006.

Références : Note de service DGAL/SDSSA/N2006/8130 du 24 mai 2006.

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 des services vétérinaires des chefs-lieux de région - 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 - DGCCRF - DGS

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 2006, s'est déroulée **du 1er juillet au 31 août 2006**. Les résultats de ces contrôles ont été pris en compte dans la programmation de l'OAV 2007. La note de service correspondante (NS 2007-8148 du 18 juin 2007) en dresse déjà un bilan synthétique. La présente note a pour objet de donner le détail chiffré des constats de l'OAV 2006.

Des actions spécifiques ont été menées sur trois thèmes :

I - 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 disposition 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.

- Le 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 agréé, et être revêtus d'un code spécifique, les œufs vendus directement par le producteur lui-même devaient être 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.

Les résultats de ces contrôles qui avaient déjà été menés les deux années précédentes montrent une amélioration sensible par rapport aux contrôles effectués en 2005. 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 :

  - 7,7 % de marchés ne sont pas équipés de sanitaires (contre 15% en 2005)
  - 7,1 % ne sont pas équipés de points d'eau potable ou de points de branchements électriques (contre 18% en 2005)

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

- Pour les dispositifs de nettoyage des mains : 24 à 29 %, selon l'activité pratiquée, des points de vente contrôlés étaient dépourvus d'un dispositif de nettoyage des mains et de températures d'exposition à la vente. Ce pourcentage doit être relativisé par le fait que si la présence d'eau potable est obligatoire, l'absence de lave mains à commande non manuelle ne doit pas être considérée automatiquement comme une non-conformité.

- Dans 18 à 33 %, selon l'activité pratiquée, l'écart entre la température relevée et celle prescrite dépassait 6°C. Cette non-conformité a donc été relevée plus fréquemment que l'année 2005 (14 % en moyenne) et reste donc un axe majeur de contrôle.

Concernant la traçabilité des œufs, le pourcentage d'anomalies de 19,3 % est beaucoup trop important. Des actions de communication et de nouveaux contrôles seront nécessaires en 2007, 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-après.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

Tableau 1-1 : CONTROLES DES INFRASTRUCTURES DES MARCHES

			Non conformité/ Sanitaires			Non conformité/ Points d'eau			Non conformité/ Points de branchements électriques		
Marchés	Nombre de marchés	Nombre de marchés contrôlés	Correct	Insuffisant	Absent	Correct	Insuffisant	Absent	Correct	Insuffisant	Absent
PLEIN AIR	3881	651	337	164	107	342	147	106	444	103	50
	%	**16.8**	**8.7**	**4.2**	**2.7**	**8.8**	**3.8**	**2.7**	**11.4**	**2.6**	**1.3**
COUVERT	372	170	107	48	8	112	39	8	134	25	2
	%	**45.7**	**28.7**	**12.9**	**2.2**	**30.1**	**10.5**	**2.2**	**36**	**6.7**	**0.5**
Total	4253	821	444	212	115	454	186	114	578	128	52
	%	**19.4**	**10.4**	**5**	**2.7**	**10.7**	**4.4**	**2.7**	**13.6**	**3**	**1.2**

Tableau 1-2 : CONTROLES DES ETALS DE MARCHES : CONSTATATIONS

Points de vente	Nb de pts de vente contrôlés	Non-conformité/ existence d'un dispositif de nettoyage des mains	Nb de mesures de T° effectuées dans les pts de vente	Non-conformité en nb / 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 locaux et matériel		Non-conformité/ Hygiène du personnel		Marquage du N° producteur sur les oeufs			Nb de rappels de réglementation	Nb de P.V.	Nb de "fermetures"	Saisies et retraits de la consommation (en Kg)
				Glaçage insuffisant	2°C< écart T° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6° C	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Nb de vendeurs (4)	Absent	Non conforme				
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, volaillers	3460	828	3355	Sans objet	604	434	612	96	182	178	290	165	343	109	248	425	82	23	1240	74	7	1657
1. dont contrôles conjoints (5)	773	146	659	Sans objet	92	90	103	15	32	37	49	28	63	15	37	57	18	1	199	21	2	525
2. Poissonniers	1070	290	1066	206	162	184	289	25	48	43	52	34	86	22	75	2	0	0	347	23	4	162
2. dont contrôles conjoints (5)	216	35	150	23	17	25	23	3	4	11	6	1	6	2	7	0	0	0	43	6	0	11
3. Pâtissiers, boulangers, glaciers	394	115	191	Sans objet	25	47	42	1	2	15	18	8	23	9	21	5	0	0	123	2	1	6
3. dont contrôles conjoints (5)	83	41	34	Sans objet	0	5	15	0	0	3	1	2	2	0	1	1	0	0	18	1	0	2
4. Crémiers, fromagers, BOF et autres	3121	778	2759	Sans objet	316	306	901	80	131	105	197	137	249	78	206	625	166	56	1087	46	2	964
4. dont contrôles conjoints (5)	621	137	592	Sans objet	44	55	294	11	17	15	29	22	46	8	20	82	14	6	120	14	0	141
TOTAL	**8045**	**2011**	**7371**	**206**	**1107**	**971**	**1844**	**202**	**363**	**341**	**557**	**344**	**701**	**218**	**550**	**1057**	**248**	**79**	**2797**	**145**	**14**	**2789**
Dont TOTAL des contrôles conjoints (5)	1693	359	1435	23	153	175	435	29	53	66	85	53	117	25	65	140	32	7	380	42	2	679
En % du nb de pts de vente contrôlés	**100**	**25**	**91.6**	**2.5**	**13.7**	**12**	**23**	**2.5**	**4.5**	**4.2**	**7**	**4.3**	**8.7**	**2.7**	**6.8**	**13.1**	**23,6**	**7,4**	**34.8**	**1.8**	**0.2**	**8.4**

* 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 commercialisent pas d'œufs.

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 résultats de ces contrôles montrent que :

- les écarts de plus de 6°C avec la température exigée lors du stockage ou de l'exposition à la vente ont été constatés dans 15 % des établissements sédentaires et 39 % des non-sédentaires ; la moyenne globale de non-conformités majeures, toutes activités confondues, était de 23,6 %

- des non-conformités majeures ont été observées dans 11 % des cas pour :
  - l'hygiène des établissements
  - l'hygiène des denrées
  - la qualité du nettoyage et de la désinfection

Les suites des contrôles ont consisté en :

- 1591 rappels de réglementation, ce qui représente un pourcentage moyen de 46 %. Ce pourcentage est supérieur à celui constaté sur l'ensemble de l'OAV 2006 et représenté dans le tableau 4 bis (38,5 %)
- 127 procès verbaux de constatation d'infractions, soit 3,7 % des établissements concernés et donc plus que le pourcentage constaté sur l'ensemble de l'OAV 2006 (2,2 %).

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

Les résultats sont présentés dans le tableau 2 ci-après.

Tableau 2 : CONTROLES DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION RAPIDE ELABORANT PAR ASSEMBLAGE SUR PLACE DES DENREES A EMPORTER DE TYPE KEBABS, PRODUITS TRAITEURS ASIATIQUES, SANDWICHS

Points de vente	Nb de points de vente contrôlés	Nb de mesures de T° effec-tuées dans les pts de vente	Non conformité / Conditions de température d'exposition à la vente des produits ou de stockage des matières premières(2)			Nombre de mesures sur les prépara-tions chaudes	Conditions d'exposition des produits à la vente (T° de cuisson)(1)		Non conformité/ hygiène de l'établissement		Non conformité / provenance matières premières(3)		Non conformité / hygiène des denrées(4)		Non conformité / N et D locaux et matériel		Non conformité/ Hygiène du personnel	
			2°C< écart T° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C		Confor-me :T° ≥ 63°C	NC / T°< 63°C	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj *	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*
1. Sandwicherie élaborant sur place et points chauds hors pizzas(5) -sédentaires	1040	1292	262	191	203	193	113	72	113	270	35	86	106	168	129	263	82	153
En % du nb de pts de vente contrôlés	**100**	**124**	**25.2**	**18.4**	**19.5**	**18.5**	**10.8**	**6.9**	**10.8**	**25.9**	**3.3**	**8.3**	**10.2**	**16.1**	**12.4**	**25.3**	**7.9**	**14.7**
2. Sandwicherie élaborant sur place et points chauds hors pizzas(5) - non sédentaires(6)	892	832	92	69	330	208	76	105	35	86	25	36	49	58	40	121	39	92
En % du nb de pts de vente contrôlés	**100**	**93.2**	**10.3**	**7.7**	**37**	**23.3**	**8.5**	**11.7**	**3.9**	**9.6**	**2.8**	**4**	**5.5**	**6.5**	**4.5**	**13.6**	**4.4**	**10.3**
3. Boulangerie (5)	332	312	138	124	81	13	5	7	33	121	9	24	28	48	39	109	17	54
En % du nb de pts de vente contrôlés	**100**	**94**	**41.5**	**37.3**	**24.4**	**4**	**1.5**	**2.1**	**10**	**36.5**	**2.7**	**7.2**	**8.4**	**14.5**	**11.7**	**32.8**	**5.1**	**16.2**
4. Restaurants traiteurs type kebab (5)	674	746	122	131	145	210	120	112	119	300	53	89	96	161	105	282	68	140
En % du nb de pts de vente contrôlés	**100**	**110.7**	**18.1**	**19.4**	**21.5**	**31.2**	**17.8**	**16.6**	**17.6**	**44.5**	**7.8**	**13.2**	**14.2**	**23.8**	**15.5**	**41.8**	**10.1**	**20.7**
5. Restaurants traiteurs cuisine asiatique (5)	522	808	133	118	184	89	36	44	84	168	34	53	108	117	70	372	77	141
En % du nb de pts de vente contrôlés	**100**	**154.8**	**25.5**	**22.6**	**35.2**	**17**	**6.9**	**8.4**	**16.1**	**32.2**	**6.5**	**10.2**	**20.7**	**22.4**	**13.4**	**71.3**	**14.7**	**27**
6. TOTAL	3460	3990	747	633	943	713	350	340	384	945	156	288	387	552	383	1147	283	580
En % du nb de pts de vente contrôlés	**100**	**115.3**	**21.6**	**18.3**	**27.2**	**20.6**	**10.1**	**9.8**	**11.1**	**27.3**	**4.5**	**8.3**	**11.2**	**15.9**	**11.1**	**33.1**	**8.2**	**16.8**

* 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.

Tableau 2 (suite)

Points de vente	Nb de points de vente contrôlés	Nb de rappels de régle-mentation	Nb de P.V.	Nb de "ferme-tures"	Saisies et retraits de la consommation (en kg)
1. Sandwicherie élaborant sur place et points chauds hors pizzas(5) -sédentaires	1040	518	34	8	617
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	49.8	3.3	0.8	/
2. Sandwicherie élaborant sur place et points chauds hors pizzas (5) - non sédentaires (6)	892	229	14	3	1812
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	25.7	1.6	0.3	/
3. Boulangerie (5)	332	171	10	3	348
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	51.5	3	0.9	/
4. Restaurants traiteurs type kebab (5)	674	362	34	15	1452
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	53.7	5	2.2	/
5. Restaurants traiteurs cuisine asiatique (5)	522	311	35	6	1245
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	59.6	6.7	1.1	/
6. TOTAL	3460	1591	127	35	5474
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	45.9	3.7	1	/

(5) En dehors des établissements bénéficiant d'instructions d'encadrement et d'audit d'une structure (restauration rapide de chaîne)
(6) Structures mobiles (ex: véhicule boutique), même si elles séjournent régulièrement au même endroit.

3 - Produits de la pêche crus ayant subi un traitement de «fumage léger» ou au monoxyde de carbone :

Ces traitements sont interdits au niveau communautaire. Ils ont pour effet de fixer une couleur rouge vif aux produits non transformés (thon et espadon), leur conférant ainsi un aspect de fraîcheur apparente pendant une longue période malgré leur dégradation. En dépit de l'interdiction de mise sur le marché communautaire de tels produits, des produits importés sont susceptibles de se trouver sur le marché français.
Les contrôles ont été réalisés au cours du transport, dans les rayons de poissonneries et dans les plates-formes de distribution. Une attention particulière a été également portée aux établissements qui mettent à la consommation des produits à l'état cru (de type sushi et sashimi), tels que les restaurants commerciaux et les traiteurs asiatiques.

Les résultats de ces contrôles montrent un faible nombre de non-conformités constatées (2,6 %) avec seulement 0,4 % de procès-verbaux dressés. Toutefois, la relative difficulté à repérer ces non-conformités doit être prise en compte et pourrait masquer la réalité.

Des contrôles dans cette filière devraient être reconduits lors de la prochaine opération en élargissant le champ du contrôle au risque parasitaire lié à la consommation de ces produits crus ou insuffisamment traités.

Les résultats sont présentés dans le tableau 3 ci-dessous :

Tableau 3 : CONTROLE DES PRODUITS DE LA PECHE AYANT SUBI UN TRAITEMENT NON AUTORISE

Point de contrôle	Nombre de points de vente contrôlés	Nombre de non-conformités	Nombre de P.V.	Saisies et retraits de la consommation (en kg)
1.Transport	112	9	0	0
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	8	0	/
2. Plates-formes de distribution	88	2	1	12
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	2.3	1.1	/
3. Poissonneries (y compris GMS)	332	22	2	25
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	6.6	0.6	/
4. Restaurants commerciaux	1416	20	5	82
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	1.4	0.4	/
5. Restaurants traiteurs cuisine asiatique (5)	225	3	0	0
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	1.3	0	/
6. TOTAL	2173	56	8	119
En % du nombre de points de vente contrôlés	100	2.6	0.4	/

4 - Les actions générales

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 agréés, 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.

En matière de restauration collective dans les camps de vacances, la conservation des plats témoins a été particulièrement vérifiée.
Dans les camps de vacances sous toiles, s'il n'existe pas de moyens appropriés et efficaces de conservation des aliments sous température dirigée, les contrôles ont tout particulièrement porté sur le respect des deux précautions élémentaires suivantes : l'approvisionnement des denrées alimentaires doit s'effectuer uniquement en produits stables à température ambiante, et les excédents des plats, même s'ils n'ont pas été servis, ne doivent pas être conservés.

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.

28 207 contrôles ont été effectués dont 6 215 en équipes mixtes (DDSV, DGCCRF, DDASS et/ou Gendarmerie).

La restauration commerciale demeure le secteur le plus contrôlé avec 7 459 visites, soit 26.4 % des contrôles réalisés.

Ces inspections ont amené à la rédaction de 10 865 courriers de rappel de réglementation et de 617 procès-verbaux, soit respectivement de 48,6 et 2,8 % des contrôles effectués.

1 436 opérations de saisie au sens strict et de retraits de la consommation ont été effectués. Le tonnage total des produits retirés de la consommation s'élève à 32 tonnes. 93 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.

Les tableaux 4, 4 bis et 5 donnent le détail des différents constats.

<u>Tableau 4</u> : STATISTIQUES INSPECTIONS DE L'OAV 2006

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)	932	109	1030	449	31	8	6	2247	78
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	374	58	421	166	4	0	0	226	14
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	880	112	977	506	30	5	3	2552	62
4. Opérateurs des marchés	4512	1509	5960	2162	109	5	2	1929	154
5. GMS et magasins de surgelés **	895	77	946	419	24	1	0	1750	99
6. Fermiers	944	56	980	436	4	3	6	929	11
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	6199	1354	7459	3933	236	90	67	9302	858
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	3351	210	3529	1866	37	15	8	1099	101
9. Autres contrôles en distribution (entrepôts)	1791	40	1802	258	6	3	1	3398	20
10. Transports sous froid positif (frais)	2027	2294	4281	534	120	Sans objet	Sans objet	3666	27
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	460	400	822	136	16	Sans objet	Sans objet	4829	12
12. TOTAL	**22365**	**6215**	**28207**	**10865**	**617**	**130**	**93**	**31927**	**1436**

* courrier de rappel de points réglementaires non respectés lors de la visite
** sauf les rayons poissonnerie des GMS qui doivent être commercialisés au point 2

Tableau 4 bis : REPARTITION PAR POURCENTAGE DES STATISTIQUES INSPECTION DE L'OAV 2006

Catégories d'établissements et type de transport	% de contrôles/total ligne 12 du tableau précédant			% des suites /nombre 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	1.7	3.6	43.6	3	0.77	0.6
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	1.7	0.9	1.5	39.4	0.9	0	0
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	3.9	1.8	3.5	51.8	3	0.5	0.3
4. Opérateurs des marchés	20.2	24.3	21.1	36.3	1.8	0.08	0.03
5. GMS et magasins de surgelés **	4	1.2	3.3	44.3	2.5	0.1	0
6. Fermiers	4.2	0.8	3.5	44.5	0.4	0.3	0.6
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	27.7	21.8	26.4	52.7	3.2	1.2	0.9
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	14.9	3.4	12.5	52.8	1	0.4	0.2
9. Autres contrôles en distribution (entrepôts)	8	0.6	6.4	14.3	0.3	0.2	0.05
10. Transports sous froid positif (frais)	9	36.9	15.2	12.5	2.8	Sans objet	Sans objet
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	2	6.4	2.9	16.5	1.9	Sans objet	Sans objet
12. TOTAL	100	100	100	38.5	2.2	0.6	0.4

* courrier de rappel de points réglementaires non respectés lors de la visite
** sauf les rayons poissonnerie des GMS qui doivent être commercialisés au point 2

Tableau 5 : NOMBRE D'ETABLISSEMENTS PRESENTANT DES NON-CONFORMITES LORS DES CONTROLES

Catégories d'établissements et type de transport	**la température des produits**				**la provenance des matières premières (1)**		**l'hygiène des denrées (2)**		**le N&D locaux et matériels**		**l'hygiène du personnel**		**d'autres points : structure, équipement**	
	Glaçage insuffisant	2°C< écartT° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	Sans objet	120	79	63	24	47	101	126	98	175	48	100	103	170
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés)	69	40	27	44	11	15	30	36	8	35	7	23	30	46
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	Sans objet	59	81	70	18	46	73	85	88	106	51	85	73	122
4. Opérateurs des marchés (report / tableau 1-2)	141	749	636	974	163	262	243	402	227	516	164	419	152	256
5. GMS et magasins de surgelés ***	Sans objet	90	102	203	4	22	71	84	60	148	16	54	57	118
6. Fermiers	Sans objet	37	26	16	11	10	33	47	46	135	12	37	54	127
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	Sans objet	853	509	553	237	309	799	900	763	1308	395	857	751	1462
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	Sans objet	234	214	152	45	123	140	366	203	550	106	298	302	790
9. Autres contrôles en distribution (entrepôts,…)	Sans objet	172	36	27	11	7	19	37	32	53	17	17	28	35
10. Transports sous froid positif (frais)**	31	139	102	103	15	9	41	53	26	71	2	17	105	143
11. Transports sous froid négatif (surgelés)**	9	17	18	34	1	0	5	9	3	8	1	11	7	27

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

(2) En dehors des aspects relatifs aux températures déjà prévus dans une colonne précédente. Toutefois, la qualité de glaçage (quantité, origine, hygiène) des produits de la pêche est à prendre sous cette rubrique

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

** pour le transport (points 10 et 11) voir notice.

*** Sauf les rayons poissonnerie des GMS qui doivent être comptabilisés au point 2.

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.