INFORMATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE 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

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : Laure PAGET/Frédéric THIREAU
Tél. : 01.49.55.46.84/84.21 - Fax : 01.49.55.56.80

Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne :
MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2012-8214

Date: 13 novembre 2012

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	Sans objet
Abroge et remplace :	Sans objet
Date limite de réponse/réalisation :	Sans objet
Nombre d'annexe(s) :	5
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Bilan de l'Opération Interministérielle Vacances - Opération Alimentation Vacances 2012.

Référence : Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8126 du 19 juin 2012

Résumé : La présente note dresse le bilan de l'Opération Alimentation Vacances 2012 réalisée entre le 1er juillet et le 31 août 2012 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 SIGAL et SORA). Les résultats d'inspection extraits du système général d'information de la DGAL (SIGAL) sont par ailleurs détaillés. Au total, 17 562 inspections ont été comptabilisées durant cette période, tous secteurs d'activité confondus. 9 % des interventions ont révélé des non-conformités majeures (« D ») dans la notation globale des établissements, et 77 % des inspections ont permis de constater des non-conformités mineures (« B ») ou moyennes (« C »). Lors de cette opération, des faits marquants ont été signalés : ils concernent 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.

Mots-clés : Bilan - SIGAL - OAV - descripteurs - faits marquants

Destinataires	
Pour information : - DD(CS)PP - DAAF - DRAAF/DRIAAF - DTAM	 - BNEVP - INFOMA - ENSV - DGCCRF - DGS

Introduction

Certaines activités des professionnels du secteur alimentaire ne s'exercent que durant la période estivale, d'autres connaissent une augmentation importante au cours de cette période. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, sont notamment concernés lors de cette opération les établissements suivants : les centres aérés, les centres de vacances et de loisirs et les établissements de restauration des régions touristiques.

Hormis le niveau de formation du personnel embauché pendant cette période d'intense activité, la présence d'une clientèle nombreuse et passagère peut être source de problèmes d'approvisionnement, de stockage, de respect de la chaîne du froid et de gestion des stocks.

Enfin, la période estivale étant généralement associée à des températures ambiantes élevées, les anomalies en matière de respect de la chaîne du froid peuvent être plus fréquentes, notamment lors du transport des denrées alimentaires.

A - Bilan des contrôles

A -1 En remise directe

L'annexe I présente le bilan des actions communes de contrôle menées et des suites données dans les 5 secteurs concernés par les agents relevant de la DGAL et de la DGCCRF au sein des directions départementales interministérielles en charge de la protection des populations (DD(CS)PP/DAAF).

A - 2 Résultats des inspections effectuées par les agents de la DGAL

Comme chaque année, les services de contrôle ont renforcé leur vigilance avec cette opération mise en œuvre du 1er juillet au 31 août.

Lors de l'opération 2012, 17 562 inspections (15 692 en 2011), tous secteurs d'activité confondus, ont été comptabilisées dans SIGAL (cf. annexe II).

Les secteurs majoritairement concernés lors de cette opération de la restauration commerciale et collective ont concentré respectivement 27 % des interventions (vs 29 % en 2011) avec un taux global de non-conformités majeures de 15,1 % (vs 12,3 % en 2011) et 19,8 % des interventions (vs 17,4 % en 2011) avec un taux de non-conformités majeures de 5,4% (5,5 % en 2011).

Par ailleurs, 1 097 inspections (vs 1 145 en 2011) ont été menées au stade du transport des denrées avec un taux de non-conformités majeures de 7,7 % (idem en 2011) liées notamment à l'absence d'attestation technique et/ou au mauvais état d'entretien des caisses des engins de transport.

A - 3 Données et suites des interventions enregistrées dans SIGAL

Le tableau en annexe 3 présente les évaluations globales des grilles d'inspection par secteur d'activité, nécessaires à la production des rapports finaux d'inspection. On note que 13,5 % (vs 15 % en 2011) des interventions sont conformes, et que 8,8 % (vs 8 % en 2011) ont présenté des non-conformités majeures, notées « D ».

En particulier, on relève que le taux d'anomalies majeures constatées est de 2,6 % pour les camps sous toile (3,6 % en 2011), 11,2 % en distribution-métiers de bouche (14,3 % en 2011), 7,1 % pour les marchés (7,7 % en 2011), 5,4 % en restauration collective (5,6 en 2011), 13,1 % en restauration commerciale générale (12,6 % en 2011), et surtout 17,1 % en restauration commerciale spécifique, soit une nette augmentation dans ce secteur par rapport à 2011 (12%).

On notera également l'augmentation significative d'anomalies majeures (20% vs 11% en 2011) constatées chez les bouchers (MRS).

Par ailleurs, on relèvera que 0,6 % des interventions (vs 0,8% en 2011) n'ont pas fait l'objet d'une évaluation globale de la grille d'inspection utilisée, élément entrant dans le calcul de la note de risque (paramètre M) des ateliers concernés.

L'efficacité de ce type d'opération est fondée sur la pression d'inspection exercée durant la période considérée et les suites administratives et/ou pénales prononcées. Cette opération a ainsi donné lieu à :

- 328 procès-verbaux (PV) d'infractions (vs 271 en 2011 d'après données SIGAL) dont 172 en restauration commerciale (vs 131 en 2011), soit un taux infractionnel global en très légère progression (1,9% vs 1,7%) ;
- 1 410 avertissements administratifs dont 856 en restauration commerciale ;
- 614 mises en demeure dont 382 en restauration commerciale et 109 en distribution-métiers de bouche ;
- 249 retraits, destructions, consignations, rappels de denrées de la consommation et 68 actions de saisie de produits ;
- 241 fermetures administratives d'établissements (vs 152 en 2011) dont 150 fermetures pour le seul secteur de la restauration commerciale (vs 78 en 2011).

NB : Le nombre de PV et de fermetures réalisés durant l'OAV 2011 a été réévalué pour prendre en compte l'ensemble des données saisies à cet effet dans les programmes de référence concernés.

Lors de cette opération, on relève notamment une légère augmentation du taux global de fermetures par rapport à 2011 (1,4% vs 1%), en particulier en restauration commerciale (0.85% vs 0,5 %) qui représente encore un secteur majoritairement impacté par ces actions répressives.

L'annexe 4 présente le bilan des descripteurs spécifiques à l'OAV.

B - Faits marquants

En outre, il a été demandé, comme lors de l'OAV 2011, de cibler des faits marquants tels que :

- ♦ l'activité frauduleuse de remballe de produits à DLC dépassée ou corrompus,
- ♦ l'absence d'enregistrement de la température de l'air dans les engins de transport de denrées surgelées,
- ♦ l'absence ou la péremption de l'attestation de conformité technique pour les engins de transport,
- ♦ un résultat d'analyse non conforme sur des microorganismes pathogènes,
- ♦ ou toute autre situation notable (saisie importante de denrées, fermeture d'urgence, procédures judiciaires …).

Ces faits marquants ont été notifiés à la DGAL par des fiches de signalement, afin qu'ils puissent être quantifiés (cf. tableau récapitulatif en annexe 5).

Il en ressort 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 qui ont entraîné le retrait de 1 tonne de divers produits.

L'ensemble des données détaillées recueillies au niveau national pour l'ensemble des domaines d'activité, par grille d'inspection (nombre d'interventions, évaluations globales, évaluations des éléments de grille, nombre d'avertissements administratifs, de mises en demeure, de fermetures, d'ordres de mesures correctives et de PV, nombre de retraits, destructions, consignations, rappels et saisies et nombre de suspensions et de retraits d'agrément) est disponible dans l'intranet du ministère, rubrique « missions techniques/alimentation/sécurité sanitaire ».

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O
Jean-Luc ANGOT

ANNEXE 1

OAV 2012 – Bilan des actions de contrôle DD(CS)PP au stade de la remise directe
(Données cumulées SORA +SIGAL)

	Total
I. Restauration commerciale - Total interventions	8 554
Mises en demeure et Mesures administratives	681
Fermetures	142
Procès-verbaux	469
Rappels de réglementation ou avertissements	1 595
II. Métiers de bouche-Total interventions	2 364
Mises en demeure et Mesures administratives	234
Fermetures	58
Procès-verbaux	117
Rappels de réglementation ou avertissements	399
III. GMS et commerces d'alimentation générale - Total interventions	2 623
Mises en demeure et Mesures administratives	76
Fermetures	15
Procès-verbaux	144
Rappels de réglementation ou avertissements	311
IV. Marchés -Total interventions	4 311
Mises en demeure et Mesures administratives	75
Fermetures	3
Procès-verbaux	117
Rappels de réglementation ou avertissements	394
V. Autres établissements de remise directe -Total interventions	609
Mises en demeure et Mesures administratives	1 103
Fermetures	4
Procès-verbaux	23
Rappels de réglementation ou avertissements	99
TOTAL GENERAL	
Interventions	18 461
Mises en demeure et Mesures administratives	1 684
Fermetures*	222
Procès-verbaux	870
Rappels de réglementation ou avertissements	2 798

** : Données DGAL uniquement*

ANNEXE 2

OAV 2012 – Nombre d'interventions réalisées par secteur
(Données SIGAL)

SECTEUR (libellé grille d'inspection)	Nb Interventions	% interventions
Abattoir d'animaux de boucherie	176	1,0%
Abattoir de volailles et de lagomorphes	469	2,7%
Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM	442	2,5%
Boucher MRS	112	0,6%
Camps sous toile	355	2,0%
Centre d'emballage des oeufs	67	0,4%
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	51	0,3%
Criées : halles à marée, points de débarquement	7	0,0%
Distribution - Métiers de bouche	2 224	12,7%
Distribution sans manipulation de denrées nues	411	2,3%
Entreposage de denrées alimentaires	307	1,8%
Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	255	1,5%
Etablissements de manipulation produits de la pêche y compris navires	197	1,1%
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	10	0,1%
Inspection dans la filière aquacole hors conchyliculture v2	1	0,0%
Inspection pré-opérationnelle boucherie E01E02	64	0,4%
Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	693	4,0%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage BV E12	51	0,3%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage PC E12	22	0,1%
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	1 872	10,7%
Mise en oeuvre des procédures de traçabilité lors de l'abattage d	12	0,1%
Navires de pêche production primaire	6	0,0%
Préparation de produits à base de viandes	304	1,7%
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie A1B8G1G4	28	0,2%
Procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités – abattage bovins	10	0,1%
Production primaire laitière	105	0,6%
Restauration collective	3 476	19,8%
Restauration commerciale générale	4 388	25,0%
Restauration commerciale spécifique	350	2,0%
Transport de denrées alimentaires	1 097	6,3%
TOTAL	17 562	100 %

NB : Les données en gras correspondent aux secteurs d'activité ciblés lors de cette opération

ANNEXE 3

OAV 2012 - Evaluations globales par secteur (données SIGAL)

SECTEUR (Libellé grille d'inspection)	% A	% B	% C	% D	% non évalué
Abattoir d'animaux de boucherie	17,1%	37,1%	32,4%	8,2%	5,3%
Abattoir de volailles et de lagomorphes	19,5%	45,8%	28,7%	4,6%	1,3%
Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM	11,3%	50,0%	32,9%	5,3%	0,5%
Boucher MRS	**33,0%**	**24,5%**	**22,3%**	**20,2%**	**0,0%**
Camps sous toile	**10,1%**	**54,0%**	**33,3%**	**2,6%**	**0,0%**
Centre d'emballage des oeufs	15,2%	51,5%	21,2%	12,1%	0,0%
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	9,5%	59,5%	26,2%	2,4%	2,4%
Criées : halles à marée, points de débarquement	16,7%	33,3%	50,0%	0,0%	0,0%
Distribution - Métiers de bouche	**9,7%**	**39,0%**	**39,6%**	**11,2%**	**0,5%**
Distribution sans manipulation de denrées nues	**13,9%**	**36,2%**	**42,1%**	**7,8%**	**0,0%**
Entreposage de denrées alimentaires	20,6%	50,7%	23,3%	4,4%	1,0%
Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	23,4%	37,3%	31,8%	5,5%	2,0%
Etablissements de manipulation produits de la pêche y compris navires agréés	14,0%	51,1%	30,1%	4,8%	0,0%
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	12,5%	50,0%	25,0%	12,5%	0,0%
Inspection dans la filière aquacole hors conchyliculture v2	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
Inspection pré-opérationnelle boucherie E01E02	8,2%	46,9%	32,7%	0,0%	12,2%
Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	12,7%	47,4%	32,7%	6,6%	0,6%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage BV E12	9,1%	47,7%	29,5%	4,5%	9,1%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage PC E12	0,0%	42,9%	50,0%	0,0%	7,1%
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	**25,7%**	**37,1%**	**30,0%**	**7,1%**	**0,1%**
Mise en oeuvre des procédures de traçabilité - abattage des bovins (de l'arrivée des animaux à la pesée)	41,7%	25,0%	33,3%	0,0%	0,0%
Navires de pêche production primaire	50,0%	25,0%	25,0%	0,0%	0,0%
Préparation de produits à base de viandes	13,1%	47,8%	33,6%	5,2%	0,3%
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie A1B8G1G4	27,8%	33,3%	33,3%	5,6%	0,0%
Procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités - abattage BV G08	22,2%	44,4%	33,3%	0,0%	0,0%
Production primaire laitière	12,7%	47,1%	34,3%	5,9%	0,0%
Restauration collective	**6,9%**	**48,0%**	**39,2%**	**5,4%**	**0,5%**
Restauration commerciale générale	**4,7%**	**33,8%**	**47,9%**	**13,1%**	**0,4%**
Restauration commerciale spécifique	**2,9%**	**35,9%**	**44,1%**	**17,1%**	**0,0%**
Transport de denrées alimentaires	**53,1%**	**21,3%**	**17,5%**	**7,7%**	**0,5%**
TOTAL	13,5%	39,6%	37,6%	8,8%	0,6%

NB : Les pourcentages **en gras** correspondent aux évaluations classées A (conforme) et D (non conformité majeure) pour les secteurs d'activité ciblés lors de cette opération.

ANNEXE 4

Bilan des descripteurs spécifiques à l'OAV 2012 (cf. annexe 3 de la NS N 2012- 8126)

Les données chiffrées de l'OAV 2011 sont présentées entre parenthèses lorsqu'elles sont disponibles

1 - Maîtrise du risque parasite dans les produits de la pêche

Ce descripteur concerne les restaurateurs ou les traiteurs utilisant du poisson cru.

Résultats :
- "Conforme" ⇔ congélation PP sauvage : 9 ou absence congélation PP élevage risque maîtrisé : 18
- "Non conforme" ⇔ absence congélation PP sauvage : 27 ou absence congélation PP élevage risque non maîtrisé : 1

2 - Enquête Anisakis - Stade de congélation des produits de la pêche

Ce descripteur a pour objet de déterminer le stade de la congélation des produits de la pêche.

Résultats :
Produits de la pêche ayant subi une congélation :
- avant l'achat : 20 *(40)*
- chez le restaurateur : 36 (*12)*

3 - Cas particulier - Enquête température des produits de la pêche réfrigérés

Descripteur visant à vérifier les températures d'exposition à la vente des produits de la pêche.

Résultats :
-« Conforme » ⇔ température comprise entre 0 et + 2°C : 46 *(81)*
-« NC » ⇔ température inférieure à 0°C : 2 *(3)*
-« NC » ⇔- température supérieure à + 2°C : 57 *(52)*

On relève un taux global de non-conformité (T°C <0°C ou T°C >+2°C) de 56 % *(vs 40% en 2011*).

4 - Marquage des œufs (hors site de l'exploitation)

Ce descripteur renseigné chez les exploitants commercialisant des oeufs.

Résultats :
- « Conforme» ⇔ œufs tous marqués ou moins de 20 % des oeufs ont un marquage illisible : 245 *(558)*
- « Non conforme» ⇔ œufs non marqués ou plus de 20 % des oeufs ont un marquage illisible : 51 *(80)*

NB : Environ 17 % *(13%)* de non-conformités ont été relevées.

5 - Gestion des invendus

Résultats :

- Remballe : 4 *(8)*
- Produits à DLC dépassée exposés à la vente : 81 *(81)*

6 - Denrées froides - Respect de la température réglementaire

Eu égard à l'augmentation des températures pendant cette période, cette enquête vise à vérifier les niveaux de dépassement des températures réglementaires de conservation des denrées, principalement au stade de la distribution.

Résultats :

- 2 172 *(2 288)* "A": température conforme
- 483 *(496)* "B" : dépassement de la température réglementaire comprise entre [2°C;4°C]
- 547 (*397)* "C" : dépassement de la température réglementaire comprise entre [4°C;6°C]
- 409 *(358)* "D" : dépassement de la température réglementaire de plus de 6°C.

NB: Environ 11 % *(10 %)* des constats réalisés ont révélé un écart de plus de 6°C avec les températures réglementaires et des températures conformes dans 60 % *(65 %)* des cas.

7 - Denrées chaudes - Respect de la température réglementaire

Cette enquête vise à vérifier les conditions de conservation des produits proposés chauds à la vente en libre-service.

Résultats :

- 518 *(500)* "A" : température réglementaire
- 43 *(36)* "B" : écart par rapport à la température réglementaire compris entre [2°C;4°C]
- 56 *(53)* "C" : écart par rapport à la température réglementaire compris entre [4°C;6°C]
- 75 *(86)* "D" : écart par rapport à la réglementaire de plus de 6°C.

NB : Environ 11 % *(13%)* des constats réalisés ont révélé un écart de plus de 6°C avec les températures réglementaires et des températures conformes dans 75 % *(74%)* des cas.

ANNEXE 5

OAV 2012 - Faits marquants

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Remarque
102908499697	Centre de vacances (cuisine satellite)		1	Mesures correctives		-Hygiène générale	
106608993048	Restaurant	1	1			- Situation sanitaire	400 repas/jour
103508862752	Traiteur	1			79	- Pas de déclaration d'activité - Congélation denrées périmées - Traçabilité	Visite contrôle programmée
103508858879	Boucher -traiteur	1			79	- Pas de déclaration - Hygiène générale - Denrées corrompues et périmées - Traçabilité	Visite contrôle programmée
109308860832	Restaurant rapide			- Mesures correctives - Retrait de denrées		- Température des denrées - Hygiène générale	
109308859232	Engin transport	1				- Température de transport - Engin non aménagé et souillé	
	Grossiste	1			670	- Absence d'agrément	Manipulation de produits de la pêche
108408852(355 et 539)	Restaurant		1			- Hygiène générale - Température de conservation - Traçabilité	
103508846642	Restaurant	1			25	- Traçabilité produits - Pas de PMS - DLC non validées	
102908440593	Centre de vacances				7	- Denrées périmées	

ANNEXE 5

OAV 2012 - Faits marquants

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
106208848697	Restaurant rapide		1			- Températures des denrées - Denrées périmées	
109308855861 109308856039	GMS					- Températures des denrées	Retrait des denrées
109308847319	Marché		1			- Températures des denrées - Hygiène (personnel)	
?	Restaurant		1			- Hygiène générale - Denrées corrompues - Chaîne du froid	
109308847248	Marché			Mesures correctives		-Températures des denrées - Hygiène générale - traçabilité denrées	
109308844795	Engin transport			Avertissement		- Températures de transport - Engin non adapté - Absence d'attestation à bord du véhicule	Après vérification, titulaire d'une attestation de conformité valide
107208405167	Atelier laitier fermier		1			- Hygiène générale	
102908499730	Centre de vacances	1		Avertissement (arrêt d'activité si récidive)		- Températures des denrées - PMS (BPH)	Mêmes constats en 2010
102708626235	Charcuterie		1			- Hygiène générale	
106108854113	Marché	1				- Températures de conservation - Equipements	
106108860463	Marché	1				- Températures de conservation - Equipements	Producteur fermier d'escargots
106108986177	Restaurant	1				- Denrées périmées	
106108984238	Marché	1				- Pas de marquage des œufs	
106108847709	GMS	1				- Températures des denrées - Hygiène (locaux)	Rayon poissons

ANNEXE 5

OAV 2012 - Faits marquants

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
106108865916	Restaurant	1				- Hygiène (locaux)	
106108863052	Boucherie	1				- Hygiène (locaux) - Denrées périmées	
106008983702	Restaurant	1	1			- Hygiène générale - PMS - Equipements	Réouverture le 10/08/12
103108984343	Restaurant			Mesures correctives		- Hygiène générale (locaux matériels) - PMS (BPH)	Inspection suite TIAC
103108999761	Restaurant			Mesures correctives		-Températures des denrées - Pas d'actions correctives engagées par restaurateur	Retrait des denrées
103809009535	Centre de vacances	1		Mesures correctives		- Hygiène générale - Températures de conservation - Pas de déclaration d'activité	
107909012786	Restaurant		1			- Hygiène générale (locaux matériels) - Traçabilité	
197108810205	Restaurant	1	1			- Hygiène générale -Températures de conservation	+ PV de délit pour non-respect de la fermeture
197109007880	Engin transport	1			171	- Températures de transport	
108508993424	Restaurant		1			- Locaux non adaptés	
108508997224	Restaurant		1			- Locaux non adaptés	