INFORMATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

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 : Frédéric THIREAU et Laure PAGET
Tél. : 01.49.55.(84.21 et 46.84) - Fax : 01 49 55 56 80
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2008-8281

Date: 05 novembre 2008

Classement : SSA.134.42

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

Objet : Bilan de l'opération alimentation vacances 2008

Référence : Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008 - 8145 du 19 juin 2008

Résumé : La présente note établit la synthèse du 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 2008, en ce qui concerne la sécurité et la salubrité des denrées animales et d'origine animale.

Mots-clefs : Bilan, contrôle, sécurité sanitaire des aliments, OIV

DESTINATAIRES

Pour information :

- Directeurs départementaux des services vétérinaires
- Directeurs départementaux des services vétérinaires des chefs-lieux de Région
- Préfets
- IGVIR
- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires
- ENSV
- INFOMA
- AFSSA
- DPMA

I – Contexte

Chaque année, pendant la période estivale du 1er juillet au 31 août, les directions des services vétérinaires renforcent leurs contrôles en matière de surveillance sanitaire des aliments, en particulier dans les départements à vocation touristique.

Leurs actions s'inscrivent dans le cadre de l'opération interministérielle vacances (OIV) à laquelle participent d'autres administrations (concurrence, consommation et répression des fraudes, douanes, santé...).

Outre l'action traditionnelle de surveillance de l'hygiène générale menée tout au long de l'année, les services vétérinaires sont conduits à plus de vigilance en période estivale pour deux raisons essentielles : d'une part, certaines activités ne s'exercent que durant l'été : centres aérés, restauration saisonnière, ventes ambulantes... d'autre part, la période estivale se caractérise généralement par des températures plus élevées. Ainsi, les anomalies liées au non-respect de la chaîne du froid sont-elles susceptibles d'être plus fréquentes, notamment lors du transport des denrées.

Durant l'été 2008, les services vétérinaires, en coordination avec les autres services précités ont donc poursuivi leurs actions de fond dans les secteurs de la distribution des aliments, de la restauration et du transport axées sur quatre « cibles » jugées prioritaires :

- le renforcement des contrôles sur les centres aérés, de vacances et de loisirs, et les camps sous toile,
- le transport de denrées,
- le maintien du contrôle sur les marchés, la restauration commerciale et collective, les établissements spécialisés en produits estivaux,
- une surveillance renforcée de la chaîne du froid et du chaud, tant au niveau du transport que de la distribution.

Deux enquêtes spécifiques ont en outre été programmées cette année, au vu des alertes sanitaires et du bilan des opérations précédentes :

1. Une action renforcée de sensibilisation au risque *anisakis.* Ce parasite présent dans le poisson cru ou les céphalopodes crus (exemple : seiche, calamar,..) peut entraîner des troubles digestifs et des phénomènes allergiques. Cependant, la congélation ou une cuisson suffisante permet de maîtriser ce danger. Des contrôles accrus ont été réalisés chez les restaurateurs et les traiteurs pour vérifier que des mesures préventives sont en place.

2. Des contrôles des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter.

II – Bilan synthétique

Au total, 19 573 établissements (24 634 en 2007) ont été inspectés. Dans un souci d'efficacité et de coordination, **6 531 établissements** ont été inspectés conjointement par les DDSV et les services de contrôle des autres administrations concernées.

Pour s'assurer de la bonne application des règles d'hygiène indispensables à la sécurité sanitaire des produits, chaque inspection comporte plusieurs points de contrôles :

- sur l'établissement : propreté des équipements et du personnel, niveau d'hygiène générale,...
- sur les denrées manipulées : étiquetage, dates de péremption, températures,...

Sur les denrées froides et chaudes, on comptabilise ainsi **21 235 contrôles**.
Il est à souligner que les non conformités majeures les plus fréquentes concernent :

1. le plan de nettoyage et désinfection non formalisé dans une procédure dans 20 % des établissements inspectés ;
2. l'absence de plan de formation du personnel aux règles d'hygiène dans 17 % des cas.

Parallèlement, dans 7% des établissements contrôlés ont été constatés des défauts majeurs liés à l'hygiène des manipulations des denrées et au comportement du personnel.

III – Suites données aux contrôles

- **2 253 avertissements (soit 11,5 % des inspections contre 10,9% en 2007**) ont été établis pour des non conformités mineures avec un courrier mentionnant les actions correctives à mettre en œuvre.

- **677 mises en demeure (soit 3,5 % des inspections contre 3,1% en 2007)** ont été délivrées à l'encontre des professionnels concernés. Ces mises en demeure ont été assorties d'échéance à respecter pour mettre en place les actions correctives nécessaires.

- **592 procès verbaux d'infractions** ont été établis **(soit 3% des inspections contre 2,3% en 2007)**

- **1 559 opérations de saisie** ont eu lieu, pour un poids total de **38,9 tonnes de denrées** (en 2007: 1492 opérations de saisie pour 51,5 tonnes de denrées).

- **67 fermetures d'établissements** ont été ordonnées par mesure de protection de la santé publique (contre 97 fermetures en 2007). Parmi ces fermetures, des situations présentant un risque avéré pour la santé des consommateurs ont été constatées et ont entraîné une fermeture de l'établissement en urgence par le Préfet. Il est à noter que ces situations restent marginales (7 fermetures en urgence ont ainsi été prononcées).

IV- Bilan par catégories d'établissements

Dans les 2258 établissements de restauration rapide inspectés, l'anomalie majeure la plus fréquemment constatée est l'absence de procédure formalisée de plan de nettoyage et désinfection (pour 38 % de ces établissements, sédentaires et non sédentaires).

Des défauts majeurs sur l'hygiène générale et sur l'hygiène des manipulations sont en outre pointés, respectivement dans 10% et 12% des établissements.

Des écarts de températures supérieurs à 6C ont été constatés pour 36% des denrées froides et 26% des denrées chaudes contrôlées.

Dans ce secteur, 268 saisies de denrées ont été opérées pour un poids total de 2,8 tonnes.

L'action de sensibilisation au risque *Anisakis* dans les produits de la pêche, **chez les restaurateurs et les traiteurs**, a été menée dans 412 établissements (300 en 2007), dont 393 (200 en 2007) dans le seul secteur de la restauration commerciale traditionnelle. Cette opération ciblée a permis de mettre en évidence que 63 établissements (102 en 2007) ne maîtrisaient pas le risque Anisakis, **soit un taux de non conformité de 15,3%, notablement plus faible qu'en 2007 (34%).**

Les établissements de remise directe au consommateur, hors restauration rapide (hypermarchés et GMS, restaurants commerciaux, petits commerces fixes ou ambulants, magasins de surgelés, producteurs fermiers, fermes-auberges) ont fait l'objet de **10 387 inspections.**

Une attention particulière a été portée sur le respect de la chaîne du froid et les températures de conservation des denrées qui a permis de relever les écarts suivants :

- pour les denrées chaudes : un écart de température de plus de 6C a été constaté dans 21,5 % des cas.
- pour les denrées froides : un écart de température de plus de 6C a été constaté dans 30,3% des cas.

Enfin, 24,5% de ces établissements ne possèdent pas de procédure de nettoyage-désinfection et 19,7% n'ont pas de plan de formation du personnel.

Les contrôles ont été renforcés dans **la restauration sociale avec 2 345 inspections** dans ces établissements dont 1 739 dans les seuls centres aérés et de vacances. Les mêmes anomalies ont été constatées avec un défaut d'organisation du plan de nettoyage-désinfection dans 22 % des cas et une absence de plan de formation du personnel dans 23 % des cas.

Les marchés et commerces de détail sur éventaires, particulièrement fréquentés pendant la période estivale, ont fait l'objet **de 3 266 inspections**. Le respect de la chaîne du froid étant un élément essentiel de gestion du risque sanitaire, le contrôle de la température des denrées sur les étals a été renforcé. Ainsi, il a été constaté un écart de température de plus de 6C par rapport à la réglementation pour 16,6 % des denrées froides et pour 27,3 % des denrées chaudes contrôlées.

D'autre part, le marquage des œufs, requis pour assurer la traçabilité « amont », est absent dans 19 % des cas.

Enfin, l'absence de procédure de nettoyage-désinfection est observée dans 22 % des établissements.

Concernant le **transport routier** des denrées, **31 % des 4 483 contrôles** de denrées réalisés ont mis en évidence des non conformités (mineures à majeures) en matière de maîtrise de la chaîne du froid.

V – Conclusion

Afin de garantir la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché, il est nécessaire que des solutions adaptées et pérennes soient apportées aux anomalies signalées en particulier celles concernant les procédures de nettoyage-désinfection, ainsi que le plan de formation à l'hygiène du personnel. Ces éléments sont à considérer comme un levier prioritaire d'amélioration de l'hygiène générale.

La sécurité sanitaire des denrées nécessite des améliorations vis à vis des températures de conservation des denrées vendues chaudes et froides, notamment dans le secteur de la restauration commerciale.

Enfin, il importe que le consommateur puisse disposer, si nécessaire, d'une information claire sur les conditions de conservation des produits qu'il achète. Il est à noter qu'un guide de bonnes pratiques d'hygiène, qui rassemblera tous les bons « réflexes » à adopter par le consommateur en matière de sécurité sanitaire des aliments, est en cours de rédaction.

Vous voudrez me faire part, via la boîte institutionnelle du BETD, de vos observations ou réflexions éventuelles sur le présent bilan.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT