

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b> <b>Service de l'alimentation</b> <b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b> <b>Bureau des établissements de transformation et de distribution</b></p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Laure PAGET et Frédéric THIREAU Tél. : 01.49.55.( 46.84 et 84.21) - Fax : 01 49 55 56 80</p> <p>Courriel institutionnel : <a href="mailto:betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr">betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr</a></p> <p>Réf. Interne : MOD10.22 B 29/10/09</p>	<p><b>NOTE DE SERVICE</b></p> <p><b>DGAL/SDSSA/N2009-8304</b></p> <p><b>Date: 10 novembre 2009</b></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

**Objet :** Bilan de l'opération alimentation vacances 2009.

**Référence :** Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8172 du 17 juin 2009.

**Mots clefs :** Bilan - SIGAL - OAV 2009 - denrées animales - DDSV

**Résumé :** La présente note dresse une synthèse du bilan de l'opération alimentation vacances réalisée par les services vétérinaires entre le 1er juillet et le 31 août 2009 pour le contrôle de l'hygiène de la fabrication et de la commercialisation des denrées animales et d'origine animale. Ce bilan a été établi sur la base des résultats d'inspection extraits du système général d'information de la DGAL (SIGAL).

<b>DESTINATAIRES</b>	
<b>Pour information :</b>	- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires
- Préfets	- ENSV
- DRAAF	- INFOMA
- DDSV	- IGAPS

## 1- Bilan général

Comme chaque année, les services vétérinaires ont renforcé leur vigilance avec l'opération alimentation vacances (OAV 2009) mise en œuvre du **1er juillet au 31 août 2009**. En cette période estivale, l'objectif est de vérifier que la fabrication et la distribution des denrées alimentaires se font dans le respect des exigences de sécurité sanitaire, en particulier dans **les centres aérés, les centres de vacances et de loisirs, les restaurants situés en zone touristique et les industries agroalimentaires spécialisées dans des produits saisonniers**.

Pendant cette opération, **23 739** inspections ont ainsi été effectuées, tous secteurs confondus (cf annexe 1 « Nombre d'intervention par acte de référence », et annexe 2 « Nombre d'intervention réalisées par classe atelier pour l'OAV 2009 »).

Année	Nombre d'inspections réalisées
2007	24 634
2008	19 573
2009	23 739

Tableau 1 : « Nombre d'inspections réalisées (périodes du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août) »

La pression d'inspection exercée lors des opérations alimentation vacances de ces trois dernières années est stable, bien qu'une baisse en 2008 soit observée.

Le tableau 2 présente les interventions réalisées en fonction de la grille utilisée, **60 %** de ces inspections ont été réalisées dans le secteur de la **remise directe** soit 11 621 inspections. Dans le même temps, 3 142 inspections ont été réalisées dans le secteur de la **restauration sociale**, soit **16%** des inspections.

Libellé grille	Nombre d'interventions <sup>1</sup>	% d'intervention
Abattoir de volailles et de lagomorphes	490	3%
Atelier de découpe, viande hâchée, prépa de viande, VSM	386	2%
Centre d'emballage des oeufs	64	0,3%
Contrôle traçabilité abattoir BOVINS	8	0,04%
Criées : halles à marée, points de débarquement	52	0,3%
<b>Distribution - Métiers de bouche</b>	<b>2 700</b>	<b>14%</b>
<b>Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues</b>	<b>411</b>	<b>2%</b>
Entreposage de denrées alimentaires	358	2%
Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	215	1%
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	13	0,1%
Inspection pré-opérationnelle boucherie	45	0,2%
Lait et produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	598	3%
Maîtrise de l'hygiène et succession opérations - file abattage BV <sup>2</sup>	20	0,1%
Maîtrise de l'hygiène et succession opérations file abattage PC <sup>3</sup>	19	0,1%
Manipulation de produits de la pêche, navires agréés	225	1%
<b>Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place</b>	<b>2 661</b>	<b>14%</b>
Préparation de produits à base de viandes	406	2%
Production primaire laitière	68	0,4%
<b>Restauration collective</b>	<b>3 142</b>	<b>16%</b>
<b>Restauration commerciale générale</b>	<b>4 501</b>	<b>23%</b>
<b>Restauration commerciale spécifique</b>	<b>1 348</b>	<b>7%</b>
<b>Transport de denrées alimentaires</b>	<b>1 638</b>	<b>8%</b>
<b>Total</b>	<b>19 368</b>	<b>100%</b>

Tableau 2 : « Interventions réalisées en fonction de la grille d'inspection utilisée »

<sup>1</sup> Total des interventions pour lesquels le descripteur libellé grille est renseigné.

<sup>2</sup> BV = bovin

<sup>3</sup> PC = porc

L'efficacité de ce type d'opération est fondée notamment, sur la pression d'inspection exercée durant la période considérée, et les sanctions administratives et/ou pénales prononcées (voir annexe 3). Globalement, **9% des interventions** ont permis de constater des non-conformités jugées majeures (évaluation globale «D») dans les établissements inspectés, ayant entraîné notamment l'établissement de **237 procès-verbaux** d'infraction (592 en 2008) et **76 fermetures** administratives d'établissements (67 en 2008). Enfin, **76% des interventions** ont permis de relever dans les établissements inspectés, des non-conformités jugées mineures (évaluation globale «B») à moyennes (évaluation globale «C»), à l'origine notamment de mesures correctives.

NB : L'ensemble des résultats est disponible sur l'intranet DGAL à l'adresse suivante : [http://10.200.91.241/rubrique.php3?id\\_rubrique=610&rub=500&menu=4](http://10.200.91.241/rubrique.php3?id_rubrique=610&rub=500&menu=4).

% sur le total des interventions ayant ce libellé grille	Valeur descripteur "Evaluation atelier"			
	A	B	C	D
<b>Libellé grille</b>				
Abattoir d'animaux de boucherie	13%	36%	43%	7%
Abattoir de volailles et de lagomorphes	13%	45%	35%	7%
Atelier de découpe, viande hâchée, prépa de viande, VSM	11%	55%	28%	6%
Camps sous toile	11%	42%	43%	3%
Centre d'emballage des oeufs	18%	40%	30%	12%
Criées : halles à marée, points de débarquement	6%	50%	44%	0%
Distribution - Métiers de bouche	13%	39%	37%	11%
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	17%	45%	31%	7%
Entreposage de denrées alimentaires	17%	51%	28%	4%
Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	24%	43%	30%	3%
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	0%	55%	27%	18%
Lait et produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	17%	46%	29%	8%
Manipulation de produits de la pêche, navires agréés	17%	49%	30%	3%
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	22%	40%	30%	8%
Préparation de produits à base de viandes	10%	44%	39%	7%
Production primaire laitière	47%	29%	24%	0%
Restauration collective	9%	48%	38%	6%
Restauration commerciale générale	7%	38%	44%	12%
Restauration commerciale spécifique	6%	39%	43%	12%
Transport de denrées alimentaires	53%	21%	17%	8%
<b>Total</b>	<b>15%</b>	<b>40%</b>	<b>36%</b>	<b>9%</b>

Tableau 3 : Evaluation des ateliers en fonction des grilles

## 2- Bilan par domaine d'action

### 2-1- Restauration collective

Conformément aux instructions données par la note de service DGAL/SDSSA/N2009-8172 du 17 juin 2009, **10 % des inspections menées** lors de l'opération concerne les centres aérés ou les centres de vacances, soit **1 893 inspections** (sur les ateliers correspondants aux centres aérés, centres de vacances et écoles ayant fonctionné l'été). A titre de comparaison, lors de l'**opération 2008**, 2 345 inspections ont concerné la restauration sociale dont 1 739 pour les seuls centres aérés et centres de vacances.

Classe atelier	Nombre d'interventions <sup>4</sup>	Nombre d'ateliers recensés dans SIGAL	% d'interventions réalisées sur la classe atelier
Restauration soc. – Centre aéré	429	5 646	8
Restauration soc. – Centre de vacances	884	6 533	14

Tableau 4 : « Interventions réalisées dans les classes ateliers centres aérés et centres de vacances »<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Nombre d'interventions avec le descripteur grille renseigné.

Respectivement **8 % des centres aérés et 14% des centres de vacances** ont fait l'objet d'une inspection.

*NB : Les résultats ci-après concernent la restauration collective dans son ensemble, le détail par classe atelier n'étant pas disponible.*

Le tableau 5 présente la pondération de l'évaluation dans ce secteur. Les établissements visités sont majoritairement conformes aux attendus ou présentant des non-conformités mineures (A+B=57 %). En comparaison à l'ensemble des établissements, ce secteur présente plus d'ateliers notés en B qu'en A, cependant le total de ces deux classes est similaire.

% sur le total des interventions ayant ce libellé grille	Valeur descripteur « Evaluation atelier »			
	A	B	C	D
<b>Libellé grille</b>				
Restauration collective	9%	48%	38%	6%
Tout atelier confondu	15%	40%	36%	9%

Tableau 5 : évaluation globale des ateliers

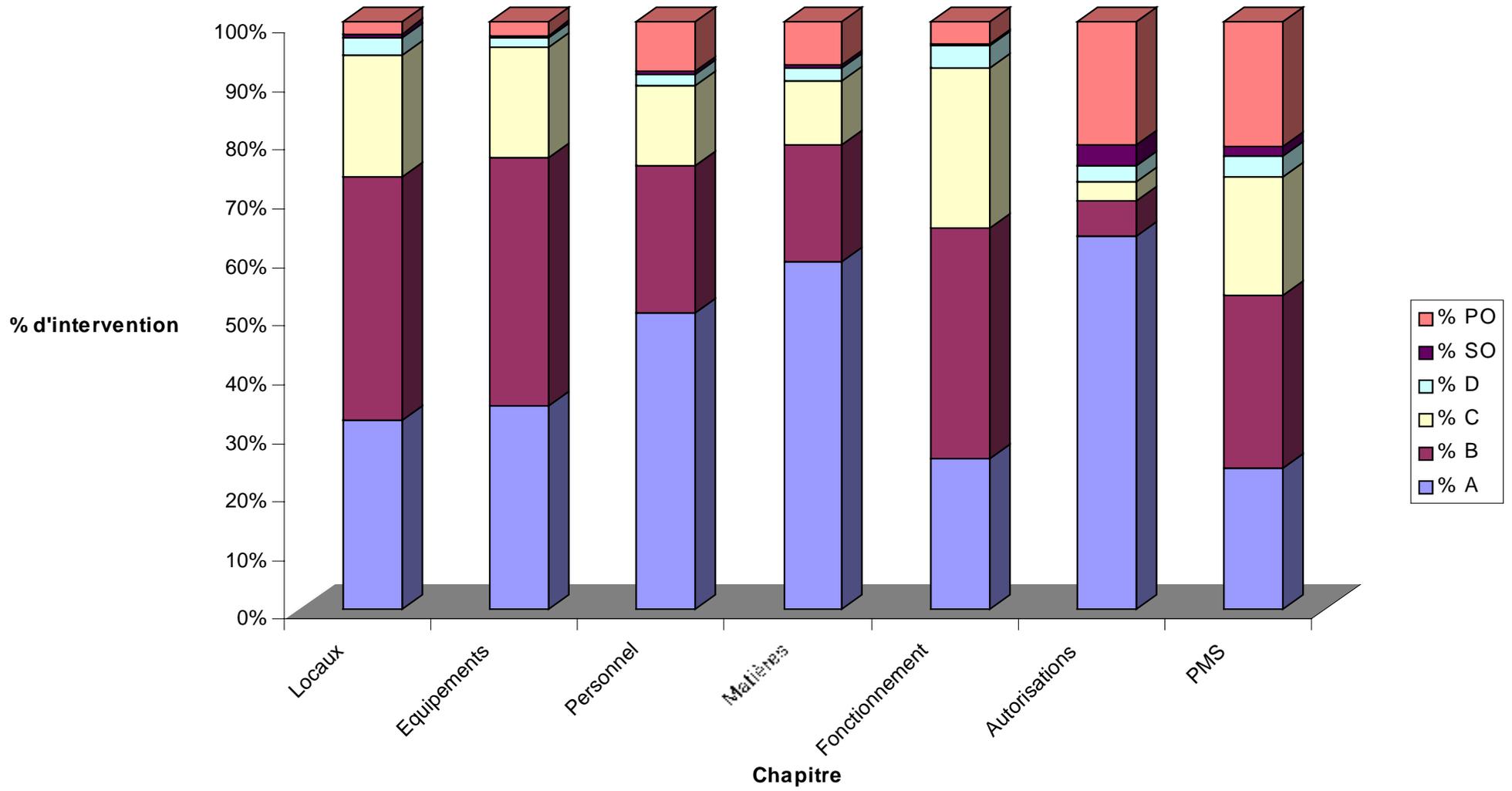
Pour les interventions dont le rapport a été effectué avec la grille « restauration collective », les évaluations par chapitre sont illustrés dans le graphe « Restauration collective – Evaluation par chapitre » ci-dessous. D'après ce graphique, 70 % des ateliers sont jugés comme conformes ou présentant des non conformités mineures (A+B) pour l'ensemble des chapitres, hormis les chapitres « Autorisations » et « PMS ». Ces chapitres regroupant l'inspection documentaire sont les plus fréquemment non observés (environ 20% d'ateliers sur lesquels ces chapitre sont notés PO), ce qui théoriquement est lié soit à un manque de temps, soit à des difficultés d'évaluation de ces chapitres, notamment du « PMS ». Lorsque ces chapitres sont évalués le taux de note A et B est de 70 % comme dans les autres chapitres.

D'autre part, on peut noter la corrélation des résultats observés dans les chapitres « Fonctionnement » et « PMS ». En effet de nombreux items du chapitre « Fonctionnement » (E01 « Propreté, respect procédures de ND des structures sans contact avec des denrées », E03 « Respect des procédures de contrôle à réception et expédition »,...)» sont en lien avec les éléments du « PMS ».

---

5 Les ateliers correspondants à des écoles ne sont pas dans le tableau, le total des ateliers pratiquant une activité l'été étant inconnu.

### Restauration collective Evaluation par chapitre



## Les points essentiels à inspecter

Voir tableaux 6 et 7.

La formation du personnel a été ciblée dans les contrôles à réaliser, compte tenu du nombre important de saisonniers dans ces ateliers de restauration collective pendant l'été. Ce point apparaît négligé par les professionnels car seulement 40% des contrôles sont conformes ou présentant des non-conformités mineures (29% de A et 12% en B pour l'item G05).

Le respect des températures est également un point mal maîtrisé (voir item E1203), car quasiment 25% des inspections ont relevé des dysfonctionnements moyens ou majeurs sur ce point.

Libellé items ou sous-items	Sigle	% A	% B	% C	% D	% SO	% PO
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	63%	9,0%	8,3%	3,1%	5,0%	12%
Maîtrise température	E1203	46%	17%	18%	5,9%	0,9%	12%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	67%	12%	8,5%	1,4%	0,6%	10%
Plan de Formation du personnel	G05	29%	12%	9,1%	4,7%	2,3%	43%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	50%	14%	13%	2,5%	0,9%	20%
Plat témoin	E1210	47%	15%	13%	6,1%	5,8%	13%
Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non-conformités	E13	44%	12%	10%	3,5%	2,1%	28%
Viande hachée, mixés	E1207	20%	1,0%	2,1%	0,8%	19%	57%

Tableau 6 : points essentiels ciblés en restauration collective

Enfin, les camps sous toile présentent notamment des lacunes dans la mise en œuvre de la traçabilité (voir E13). Le GBPH en cours d'évaluation sera un outil essentiel à l'accompagnement sur ce point.

Libellé items ou sous-items	Sigle	% A	% B	% C	% D	% SO	% PO
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	75%	6,4%	5,1%	2,5%	3,2%	7,6%
Excédents, denrées alimentaires	E1221	58%	0,6%	6,4%	0,0%	4,5%	31%
Fluides ou glace, résultats des analyses	D07	17%	0,0%	0,0%	0,0%	30%	53%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	38%	11%	8,3%	1,9%	1,9%	39%
Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non-conformités	E13	30%	11%	21%	7,0%	3,8%	27%
Viande hachée, mixés	E1207	20%	0,0%	0,0%	1,3%	34%	45%

Tableau 7 : points essentiels ciblés en camps sous toile

**Ces points de non-conformité feront l'objet de contrôles renforcés lors de l'OAV 2010.**

## Les suites

Ces constats de non-conformités ont donné lieu à (voir annexe 3 pour le détail) :

- 51 mises en demeure.
- 9 procès verbaux (5 centres de vacances, 2 centres aérés, 1 clinique-hôpital, 1 centre d'accueil de personnes âgées) pour des infractions constatées notamment sur les DLC, l'hygiène générale, la traçabilité et la gestion des plats témoins.
- 1 suspension d'agrément (dans une cuisine centrale d'hôpital).

## 2-2- En restauration commerciale, métiers de bouche et distribution

L'opération alimentation vacances est traditionnellement une phase importante de l'inspection réalisée dans les établissements de remise directe. En effet, la fréquentation des restaurants commerciaux est généralement plus importante lors de la période estivale. Cette période est par ailleurs associée à des températures élevées, une embauche de personnel saisonnier et une problématique du stockage particulière consécutive à une augmentation du débit.

Cette année **11 115 inspections** (10 387 en 2008) ont été menées lors de cette opération dans des ateliers de remise directe aux consommateurs (voir tableau 8). Ce qui représente environ **20% des inspections réalisées** dans ce secteur **sur l'année**.

Classe atelier	Nombre d'interventions <sup>6</sup>
<b>Producteur fermier</b>	<b>1 006</b>
Remise directe - Alim. générale	654
Remise directe - GMS	788
Remise directe - Magasin de surgelé	16
<b>Remise directe - Métier de bouche - Etal sur marché</b>	<b>1 179</b>
<b>Remise directe - Métier de bouche - Autres</b>	<b>2 125</b>
Remise directe - Vente à distance	2
<b>Restauration commerciale</b>	<b>6 351</b>
<b>TOTAL - Remise directe</b>	<b>11 115</b>
<b>Total des interventions de l'OAV</b>	<b>19 368</b>

Tableau 8 : Interventions réalisées dans le cadre de l'OAV sur des ateliers de remise directe aux consommateurs

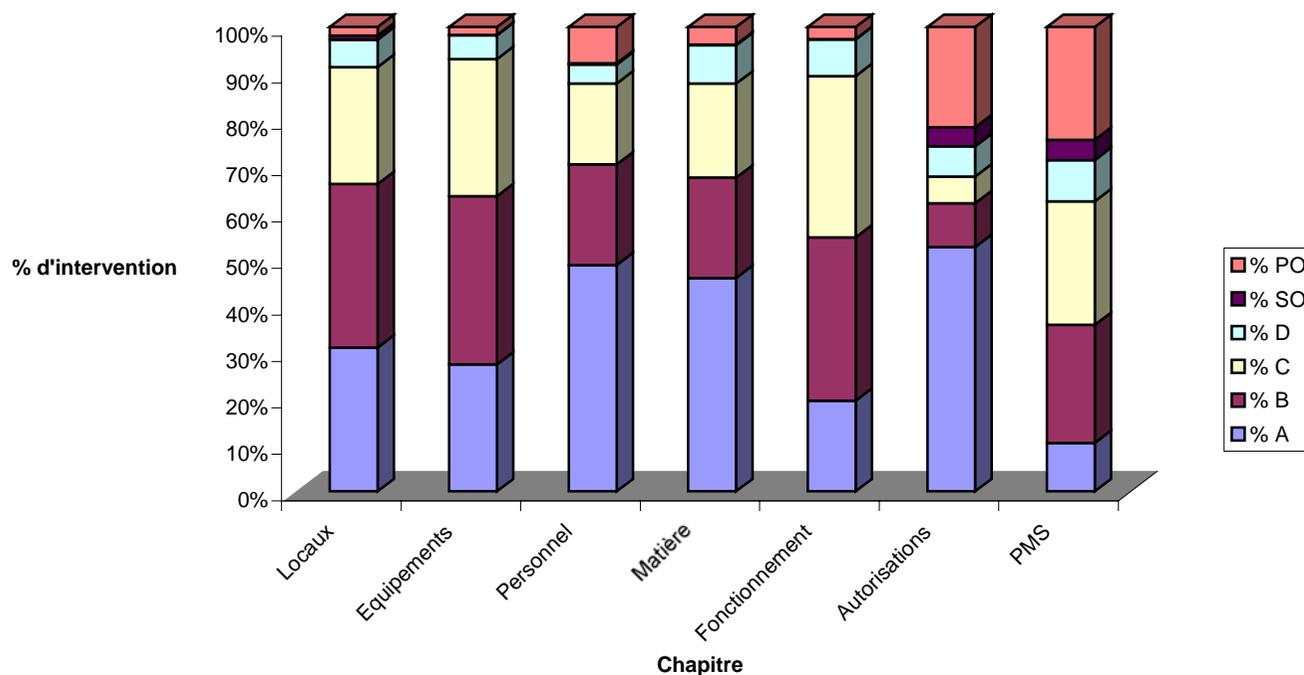
La majorité des établissements sont conformes ou ne présentent que des non-conformités mineures (A+B = 51%), la répartition entre les différentes notations est homogène d'une grille à l'autre et similaire à la moyenne des évaluations sur l'ensemble des grilles (voir Tableau 9 « Evaluation globale de l'atelier lors de l'utilisation des grilles de remise directe » et le tableau 3 « Evaluation des ateliers en fonction des grilles »).

% sur le total des interventions ayant ce libellé grille	Valeur descripteur "Evaluation atelier"			
	A	B	C	D
<b>Libellé grille</b>				
Distribution - Métiers de bouche	13%	39%	37%	11%
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	17%	45%	31%	7%
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	22%	40%	30%	8%
Restauration commerciale générale	7%	38%	44%	12%
Restauration commerciale spécifique	6%	39%	43%	12%
<b>Total (en remise directe)</b>	<b>12%</b>	<b>39%</b>	<b>39%</b>	<b>11%</b>

Tableau 9 : Evaluation globale de l'atelier lors de l'utilisation des grilles de remise directe

<sup>6</sup> Nombre d'interventions avec le descripteur grille renseigné

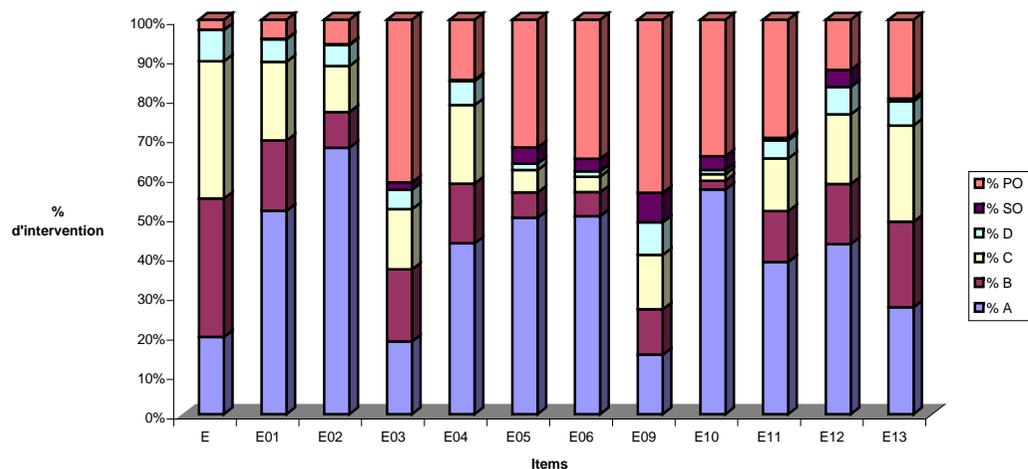
**Restauration commerciale**  
**Evaluation par chapitre**



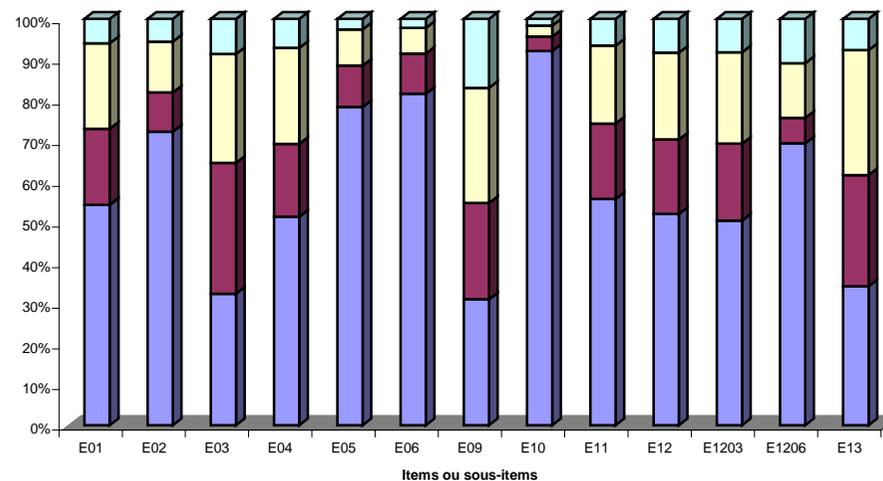
La légende des items et sous-items constitutifs des chapitres figure en annexe 4.

En **restauration commerciale**, l'évaluation des chapitres est similaire à la distribution observée en restauration collective, 70 % des interventions sont évaluées assez favorablement pour les chapitres « Locaux », « Equipements », « Personnel », « Matière » et « Autorisations » :  $A + B \approx 70\%$  (voir graphique précédent). En revanche, **le fonctionnement de ces ateliers n'est pas satisfaisant dans près de 55 % des cas observés**. Les graphiques suivants permettent de visualiser la notation des différents points d'inspection de ce chapitre « Fonctionnement ».

### Restauration commerciale Chapitre "Fonctionnement"



### Restauration commerciale Chapitre "Fonctionnement"



#### Les points concernés par les non-conformités les plus graves et les plus fréquemment relevées sont :

- E03 : Respect des procédures de **contrôle à réception et expédition**,
- E09 : Procédures de vérification (résultats des **autocontrôles** produits, réactivité),
- E13 : Respect des procédures de **traçabilité, retrait produits, gestion non-conformités**.

Par ailleurs, un certain nombre d'items sont fréquemment non observés.

Ce qui est logique par exemple pour les items suivants (pour lesquels l'observation ne peut être systématique puisque que l'opération n'est pas forcément en cours de réalisation lors de l'inspection) :

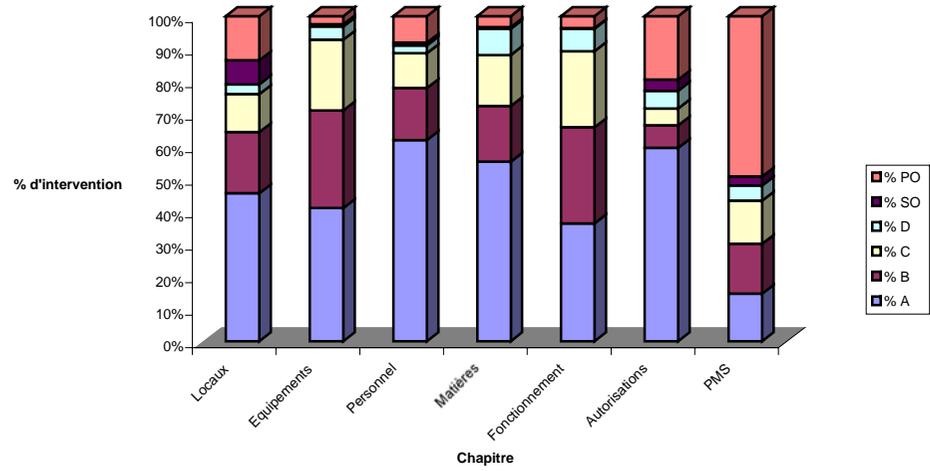
- E03 : Respect des procédures de contrôle à réception et expédition,
- E1206 : Maîtrise de processus spécifiques

Une fréquence élevée de PO notamment pour les items suivants est constaté :

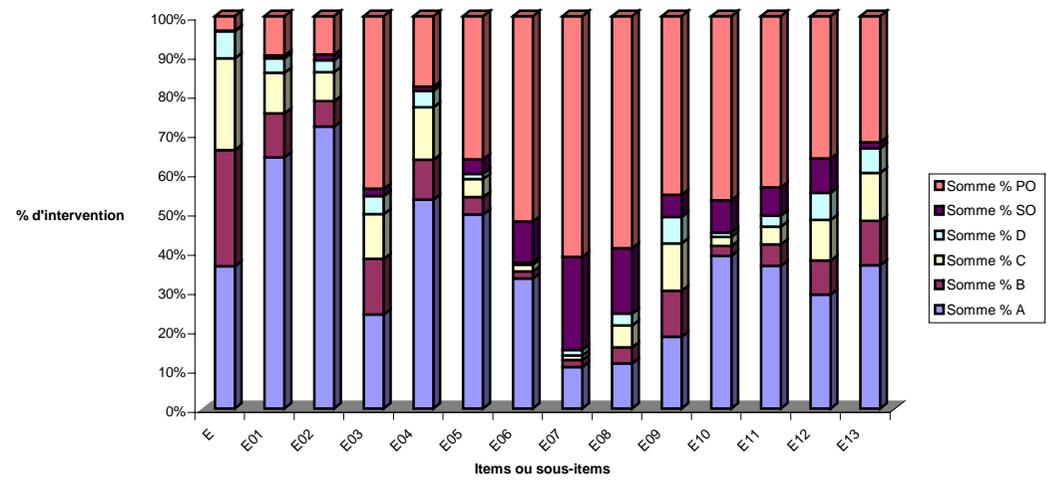
- E06 : Gestion des produits dangereux.
- E09 : Procédures de vérification (résultats des autocontrôles produits, réactivité).
- E10 : Gestion des déchets et des sous-produits animaux.

alors que les items de fonctionnement devraient être systématiquement évalués.

**Distribution métiers de bouche  
Evaluation par chapitre**



**Distribution metier de bouche  
Evaluation chapitre "fonctionnement"**



La distribution de l'évaluation des chapitres en **distribution métiers de bouche** est plus variable. Beaucoup d'items ne sont pas observés au sein du chapitre fonctionnement. Ceci est probablement explicable par le fait que des activités diverses sont regroupées dans l'intitulé « distribution métiers de bouche ».

## **Le bilan des descripteurs spécifiques : autres points essentiels à inspecter :**

L'ensemble des résultats figure en annexe 5.

### **La maîtrise du risque Anisakis dans les produits de la pêche**

A l'instar de l'année dernière les contrôles ont été renforcés en la matière lors de cette opération. Les résultats sont globalement favorables **avec 82% des établissements conformes** (contre 84,7% l'année dernière), la congélation étant réalisée en amont (avant l'achat) dans 63% des établissements pour lesquels cette donnée a été recensée.

### **Le marquage des œufs**

L'année précédente le **marquage des œufs** était **absent** dans 19% des cas, alors qu'il n'est absent cette année uniquement que dans **9% des cas** (au total 15 % de non-conformités ont été relevées).

### **Le respect de la température réglementaire**

Compte tenu de l'augmentation des températures attendue pendant les mois de juillet et août, le contrôle est traditionnellement renforcé sur le respect de la chaîne du froid et des températures de conservation des denrées.

Moins de 9 % des constats réalisés ont montré un écart de plus de 6C avec les températures réglementaires et 22% des ateliers ont présenté des non-conformités moyennes à majeures.

### **Gestion des invendus – Remballe**

9 cas de remballes ont été relevés.

## **Les suites**

L'annexe 3 présente l'ensemble des suites et permet la comparaison avec les autres secteurs :

- **188 procès verbaux** ont été dressés, soit dans 1,6% des contrôles réalisés dans les établissements de remise directe pour 0,3% dans les autres secteurs.
- **335 mises en demeure** ont été effectuées, soit dans 2,5% des contrôles pour 1,4% dans les autres secteurs.

**Une politique plus répressive a été conduite dans les établissements de remise directe aux consommateurs.**

**Le Directeur Général Adjoint  
Chef du Service de la Coordination  
des Actions Sanitaires – C.V.O.**

**Jean-Luc ANGOT**

## ANNEXE 1

« Nombre d'interventions réalisées par acte de référence pour l'OAV 2009 »

Acte de référence	Nombre interventions
HA01 Consigne des denrées	40
HA01 Retrait des denrées	276
HA01 Saisie des denrées	184
HA01 Contrôle à destination	218
HA01 Contrôle export	523
HA01 Contrôle MRS bouchers	99
HA1 Contrôle traçabilité viande bovine	378
HA01 Contrôle d'un véhicule en cours de transport	44
HA01 inspection TIAC	80
HA01 inspection physique d'un atelier	103
HA01 inspection documentaire dans un atelier	73
PR16 Inspection physique au titre de la SSA	7 181
PR16 inspection spécifique OAV	14 540
<b>TOTAL</b>	<b>23 739</b>

## ANNEXE 2

« Nombre d'intervention réalisées par classe atelier pour l'OAV 2009 »

Classe atelier	Nombre interventions <sup>1</sup>
A CLASSER DSV	293
Animaux de loisirs et compagnie - Club hippique ou manège <sup>2</sup>	1
Coquillages vivants	236
DDSV - Programmation des inspections	1
Distribution automatique	2
Escargot	4
Etablissement Intermédiaire de la filière sous-produits animaux	1
Hors consommation humaine - Aval - Transf. matière faible risque	1
Intervention établissement	443
Lait	495
Multifilière	561
Oeuf	72
Opérateur commercial bovin - Local administratif <sup>2</sup>	1
<b>Producteur fermier</b>	<b>1 006</b>
Production bovine	24
Production caprine	7
Production de miel	1
Production d'oeufs	9
Production ovine	2
Production porcine	1
Produit de la pêche	277
Remise directe - Alim. générale	654
Remise directe - GMS	788
Remise directe - Mag. de surgelé	16
<b>Remise directe - Métier de bouche - Etal sur marché</b>	<b>1 179</b>
<b>Remise directe - Métier de bouche - Autres</b>	<b>2 125</b>
Remise directe - Vente à distance	2
<b>Restauration commerciale</b>	<b>6 351</b>
<b>TOTAL - Remise directe</b>	<b>11 115</b>
<b>Restauration soc. - Centre aéré</b>	<b>429</b>
<b>Restauration soc. - Centre de vacances</b>	<b>884</b>
Restauration soc. - Etab. et foyers divers	261
Restauration sociale - Accueil personnes âgées	372
Restauration sociale - Administration	62
Restauration sociale - Clinique et hôpital	174
Restauration sociale - Crèche	81
Restauration sociale - CROUS	2
Restauration sociale - Enseignement pédagogique	14
Restauration sociale - Entreprises	156
Restauration sociale - Etab. militaire	1
Restauration sociale - Etab. pénitenciaire	6
Restauration sociale - Ferme pédagogique	7
Restauration sociale - LEP	8
Restauration sociale - Local occasionnel	36
<b>Restauration sociale - Maternel et primaire</b>	<b>456</b>
<b>Restauration sociale - Secondaire - Collège</b>	<b>76</b>
<b>Restauration sociale - Secondaire - Lycée</b>	<b>48</b>
Restauration sociale - Supérieur	8
<b>TOTAL - Resto col</b>	<b>3 081</b>

<sup>1</sup> Nombre d'intervention avec le descripteur grille renseigné

<sup>2</sup> Un acte de référence « SSA » est enregistré sur cette classe atelier

Territoire de la commune	1
Transport de denrées alimentaires - Structure mobile	778
Usine de transformation de la filière sous-produits animaux	1
Végétaux - Aval - Transformation de produits végétaux	1
Véhicule de transport d'animaux vertébrés vivants	1
Viande de boucherie - Amont	86
Viande de boucherie - Aval	424
Viande de gibier sauvage - Amont	3
Viande de volailles - Amont	305
Viande de volailles - Aval	134
<b>Total</b>	<b>19 368</b>



## ANNEXE 4

### Légende des items et sous-items du chapitre fonctionnement

Sigle	Libellé
E	Fonctionnement
E01	Propreté, respect procédures de ND des structures sans contact avec des denrées
E02	Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées
E03	Respect des procédures de contrôle à réception et expédition
E04	Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel
E05	Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages
E06	Gestion des produits dangereux
E09	Procédures de vérification (résultats des autocontrôles produits, réactivité) :
E10	Gestion des déchets et des sous-produits animaux
E11	Maîtrise des nuisibles et des contamination liées à l'environnement
E12	Respect des exigences spécifiques
E1203	Maîtrise température
E1206	Maîtrise de processus spécifiques
E13	Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non-conformités

## ANNEXE 5

### Bilan des descripteurs spécifiques de l'OAV 2009

#### D0103 : Maîtrise du risque Anisakis dans les produits de la pêche

Secteur	Conforme	Non conforme	Total
Entrepôt	1		1
Produit de la pêche - Aval	4	1	5
Remise directe - Distribution ou métier de bouche	60	9	69
Restauration commerciale	119	34	153
Restauration sociale	11		11
Transport de denrées alimentaires	1		1
<b>Total</b>	<b>196</b>	<b>44</b>	<b>240</b>
<b>Total en %</b>	<b>82%</b>	<b>18%</b>	<b>100%</b>

#### E1212 : Enquête - Stade de congélation des produits de la pêche

Valeur descripteur	Somme
Avant achat	66
Chez le restaurateur	38
<b>Total</b>	<b>104</b>

#### D0104 : Marquage des œufs

Secteur	A	B	C	D	Total
Entrepôt ou plateforme	2				2
Lait - Aval	2				2
Producteur fermier	83	11	18	53	165
Production d'œufs				3	3
Remise directe - Distribution ou métier de bouche	319	13	6	18	356
Restauration commerciale	360	1	3	11	375
Restauration soc	46	2		1	49
Transport de denrées alimentaires	4				4
Viande de boucherie - Aval	1				1
<b>Total</b>	<b>817</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>86</b>	<b>957</b>
<b>Total en %</b>	<b>85%</b>	<b>3%</b>	<b>3%</b>	<b>9%</b>	<b>100%</b>

#### Légende :

A : pas de non-conformité constaté.

B : moins de 20 % des œufs ont le marquage illisible.

C : plus de 20% des œufs ont le marquage illisible.

D : toutes les autres non- conformités.

## E1216 et E1217 Respect de la température réglementaire

Libellé descripteur	A	B	C	D	Total
E1216 : Denrées froides - Respect de la température réglementaire	3 020	666	599	402	4 687
E1217 : Denrées chaudes - Respect de la température réglementaire	748	92	103	87	1 030
Total	3 768	758	702	489	5 717

### En %

Libellé descripteur	A	B	C	D	Total
E1216 : Denrées froides - Respect de la température réglementaire	64%	14%	13%	9%	100%
<b>E1217 : Denrées chaudes - Respect de la température réglementaire</b>	<b>73%</b>	<b>9%</b>	<b>10%</b>	<b>8%</b>	<b>100%</b>

### Légende :

A : température réglementaire;

B : dépassement de la température réglementaire comprise entre [2;4] ;

C : dépassement de la température réglementaire comprise entre [4;6] ;

D : dépassement de la température réglementaire de plus de 6°C.

## E0401 : Gestion des invendus – Remballe

Secteur	Produits à DLC dépassés exposés à la vente	Remballe
Lait - Aval	1	
Remise directe - Alim. générale	14	
Remise directe - GMS	14	3
Remise directe - Métier de bouche	18	2
Restauration commerciale	55	4
Restauration soc	3	
<b>Total</b>	<b>105</b>	<b>9</b>