


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

<p>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</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Stéphanie MATTEI et Frédéric THIREAU Tél. : 01.49.55.(46.84 et 84.21) - Fax : 01 49 55 56 80 Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr Réf. Interne : MOD10.22 B 29/10/09</p>	<p style="text-align: center;">NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2010-8056 Date: 24 février 2010</p>
--	---

Date de mise en application : Sans objet
Abroge et remplace : Sans objet
Date limite de réponse : Sans objet
📎 Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan de l'opération alimentation «Fêtes de fin d'année» 2009

Référence_: Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8319 du 30 novembre 2009

Mots clefs : Bilan - SIGAL - OFFA - produits d'origine animale

Résumé : La présente note dresse le bilan de l'opération alimentation «Fêtes de fin d'année» réalisé par les services de contrôle en charge de la sécurité des aliments, entre le 7 décembre 2009 et le 6 janvier 2010, pour le contrôle de l'hygiène de la production et de la commercialisation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant. Ce bilan a été établi sur la base des résultats d'inspection extraits du système général d'information de la DGAL (SIGAL). Il contient les évaluations par domaine d'inspection avec, pour les principaux items, les taux de conformités (A) et de non-conformités majeures (D) constatées. L'ensemble des données recueillies au niveau national est consultable sur l'Intranet de la DGAL à la rubrique «alimentation/sécurité sanitaire».

Destinataires	
Pour information :	
- Préfets	- DGCCRF
- DRAAF	- BNEVP
- DD(CS)PP	- ENSV
- DDSV	- INFOMA
- DSV	- IGAPS

I- Introduction

L'objectif essentiel de l'opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les professionnels du secteur alimentaire respectent la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période et notamment dans les établissements développant les activités suivantes :

- production et commercialisation de coquillages ;
- commercialisation du gibier, en particulier la viande de sanglier (contrôles « trichine ») ;
- fabrication et commercialisation de produits festifs : volailles « traditionnelles », petits gibiers d'élevage à plumes, palmipèdes et foies gras.

En outre, il a été demandé, lors de cette opération, de cibler les faits marquants suivants :

- l'immersion ou l'aspersion des coquillages en distribution,
- l'étiquetage sanitaire des coquillages non-conforme,
- la « remballe » de produits,
- les viandes de sanglier en circuit court pour lesquelles la présentation de document mentionnant le résultat négatif « trichine » n'est pas obtenue ou l'absence de concordance entre ce document et l'identification de la carcasse (bague),
- un résultat d'analyse non conforme,
- ou toute autre situation notable (saisie importante de denrées, fermeture d'urgence,...).

Ces faits marquants ont été notifiés à la DGAL par des fiches de signalement, afin qu'ils soient clairement mis en évidence.

Les interventions réalisées dans le cadre de cette opération, en 2009, ont été enregistrées dans SIGAL avec l'acte de référence « Inspection atelier au titre de la sécurité sanitaire des aliments » et les résultats de l'inspection saisis à l'aide des grilles habituellement utilisées.

Une requête adaptée a permis d'éditer le détail de ces interventions liées à une méthode d'inspection tant au niveau local que national et de proposer le présent bilan.

II- Bilan général

Comme chaque année, les services de contrôle en charge de la sécurité des aliments ont renforcé leur vigilance lors de cette opération fêtes de fin d'année (OFFA) 2009 mise en œuvre du 7 décembre 2009 au 6 janvier 2010.

Pendant cette opération, **6 385 inspections** (y compris les engins de transport) ont ainsi été effectuées (6 824 inspections lors de l'OFFA 2008). **49%** de ces inspections ont été réalisées dans des établissements de **remise directe** aux consommateurs, principalement dans des restaurants commerciaux et des commerces de bouche, soit **3 147 inspections** (contre 3 762 en 2008) dans ce seul secteur. Par ailleurs, **19%** des inspections ont été réalisées dans le secteur de la **restauration collective**, soit **1 204 inspections** (contre 928 en 2008).

1 306 inspections ont été menées **en amont du secteur de la remise directe** dans des établissements élaborant des produits festifs : établissements d'expédition/purification et de distribution des coquillages, ateliers de traitement de gibiers, établissements de préparation «traditionnelle» de viandes de petits gibiers d'élevage et de volailles (abattoirs et salles d'abattage), ateliers de découpe de volailles festives et de palmipèdes gras, ateliers de production de foies gras crus (abattoirs, ateliers de découpe-éviscération) , établissements de transformation, entrepôts.

L'efficacité de ce type d'opération est fondée sur la pression d'inspection exercée durant la période considérée, et les sanctions administratives et/ou pénales prononcées. Environ **7% des interventions ont révélé des non-conformités jugées majeures dans la notation globale des établissements**, ayant entraîné la rédaction de **44 procès-verbaux** d'infraction (PV) et **33 fermetures** administratives d'établissements (contre 5 fermetures en 2008). **74%** des inspections ont permis de constater des non-conformités mineures et moyennes, à l'origine notamment de **demandes de mesures correctives (100 au total)**.

On comptabilise également :

- **331** avertissements administratifs et **143** mises en demeure ;
- **4** suspensions /retraits d'agrément d'établissements ;
- **64** retraits, destructions, consignations, rappels et **12** saisies de produits.

Enfin, les **faits marquants et les sanctions associées** signalés sont les suivants :

- infestation massive de rongeurs (arrêté de fermeture en urgence de l'établissement d'un traiteur, notifié le jour de l'inspection) ;
- **2 cas de remballe** de produits dont certains avariés (2 PV et 98 kg de denrées saisies) ;
- étiquetage de 30 bourriches d'huîtres portant une date de conditionnement ne correspondant pas à la date réelle du conditionnement (1 PV) ;
- transport d'huîtres en vrac avec marque d'identification appartenant à un autre établissement et présence d'une liasse d'étiquettes correspondant au chargement mais dont la date de mise en consommation est restée vierge (1 PV) ;
- stockage et manipulation de divers produits dans des locaux non adaptés (consigne et destruction notamment de **9 594kg** de ces produits) ;
- saisie et destruction de **100 kg** de viandes de boucherie avariées (moisissures) dans un commerce de détail ;
- résultat d'analyse officielle défavorable (**présence de salmonelles**) sur un lot de 6 tonnes de moules originaires d'Irlande (Aucune action n'a été faite sur les produits, les résultats d'analyse ayant été communiqués postérieurement à la vente au consommateur) ;
- absence de résultat d'analyse trichine pour 2 carcasses de sangliers lors d'une inspection dans une boucherie (retrait et destruction).

La DGAL n'a reçu aucun signalement concernant l'immersion/aspersion des coquillages.

L'ensemble des données recueillies au niveau national, par domaine d'inspection (nombre d'interventions, évaluations globales, évaluation 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 sur l'intranet de la DGAL, à la rubrique « alimentation/sécurité sanitaire ».

DOMAINE	Nombre d'interventions	%
Abattoir d'animaux de boucherie	119	1,9%
Abattoir de volailles et de lagomorphes	336	5,3%
Atelier de découpe, viande hachée, prépa de viande, VSM	229	3,6%
Centre d'emballage des oeufs	22	0,3%
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	4	0,1%
Criées : halles à marée, points de débarquement	11	0,2%
Distribution - Métiers de bouche	1348	21,1%
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	190	3,0%
Entreposage de denrées alimentaires	228	3,6%
Établissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	277	4,3%
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	5	0,1%
Lait et produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	180	2,8%
Manipulation de produits de la pêche, navires agréés	122	1,9%
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	380	6,0%
Mise en oeuvre procédures de traçabilité - abattage BV E13	25	0,4%
Navires de pêche production primaire	6	0,1%
Préparation de produits à base de viandes	236	3,7%
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie A1B8G1G4	5	0,1%
Procédures traçabilité-gestion non conformités - abattage BV G08	23	0,4%
Production primaire laitière	33	0,5%
Restauration collective	1204	18,9%
Restauration commerciale générale	1028	16,1%
Restauration commerciale spécifique	201	3,1%
Transport de denrées alimentaires	173	2,7%
TOTAL INTERVENTIONS OFFA 2009	6385	100%

Tableau 1 : Interventions réalisées tous domaines confondus pendant l'OFFA

Les domaines particulièrement ciblés lors de cette opération (voir note de service du 30 Novembre 2009, sus-citée) apparaissent en gras dans le **tableau 1** ci-dessus. La pression d'inspection s'est exercée principalement dans les secteurs de la distribution-métiers de bouche (21%) et de la restauration commerciale (19,2%).

Le tableau 2 en page suivante présente les données relatives aux évaluations globales d'ateliers faites, suite aux inspections. Il est à noter que 1,2 % de ces inspections n'ont pas fait l'objet d'une appréciation globale, qui intervient notamment dans la détermination de la note de risque pour un atelier donné.

Evaluations globales par domaine d'inspection	Evaluation A	% A	Evaluation B	Evaluation C	Evaluation D	% D	Absence évaluation	% absence évaluation
Abattoir d'animaux de boucherie	15	13,5%	51	32	6	5,4%	7	6,3%
Abattoir de volailles et de lagomorphes	67	20,7%	147	90	11	3,4%	9	2,8%
Atelier de découpe, viande hachée, prépa de viande, VSM	30	14,2%	121	55	4	1,9%	2	0,9%
Centre d'emballage des oeufs	1	5,6%	11	4	2	11,1%	0	0,0%
Criées : halles à marée, points de débarquement	0	0,0%	7	2	2	18,2%	0	0,0%
Distribution - Métiers de bouche	194	14,6%	532	476	111	8,4%	16	1,2%
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	36	19,0%	85	55	11	5,8%	2	1,1%
Entreposage de denrées alimentaires	49	22,1%	117	45	8	3,6%	3	1,4%
Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	114	45,1%	86	47	3	1,2%	3	1,2%
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	0	0,0%	5	0	0	0,0%	0	0,0%
Lait et produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	44	26,0%	70	41	11	6,5%	3	1,8%
Manipulation de produits de la pêche, navires agréés	24	20,3%	56	32	2	1,7%	4	3,4%
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	85	22,4%	174	105	14	3,7%	1	0,3%
Mise en oeuvre procédures de traçabilité - abattage BV E13	3	20,0%	4	5	2	13,3%	1	6,7%
Navires de pêche production primaire	4	66,7%	1	1	0	0,0%	0	0,0%
Préparation de produits à base de viandes	32	14,1%	119	67	6	2,6%	3	1,3%
Procédures traçabilité-gestion non conformités - abattage BV G08	2	12,5%	1	8	3	18,8%	2	12,5%
Production primaire laitière	6	23,1%	9	9	2	7,7%	0	0,0%
Restauration collective	112	9,6%	599	384	65	5,5%	12	1,0%
Restauration commerciale générale	36	3,5%	336	522	126	12,3%	7	0,7%
Restauration commerciale spécifique	9	4,6%	61	105	22	11,2%	0	0,0%
Transport de denrées alimentaires	105	62,5%	31	23	8	4,8%	1	0,6%

Tableau 2 : Evaluations globales d'ateliers

III- Bilan par domaine d'inspection

Les pourcentages des évaluations des items notables (**A** : conforme et **D** : non-conformité majeure) et des éléments non observés lors des inspections (**PO**) sont repris dans les tableaux suivants. Les éléments d'inspection particulièrement visés lors de cette opération sont en caractères gras.

III.1- Abattoirs de volailles et de lagomorphes

Eléments d'inspection	Item	A	D	PO
Maintenance	A04	44,4%	2%	14,9%
Systemes de nettoyage-désinfection	B02	59,3%	1,7%	21,9%
Equipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées	B04	61,9%	3,3%	9,9%
Hygiène générale du personnel	C01	44,7%	1%	34,1%
Propreté, respect procédures de ND des structures sans contact avec des denrées	E01	41,1%	3,3%	23,2%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	44,7%	2,6%	26,2%
Respect des procédures de contrôle à réception et expédition	E03	34,1%	3,3%	41,4%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	33,4%	2,3%	38,7%
Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives	E08	23,5%	3%	59,9%
Procédures de vérification (résultats des autocontrôles produits, réactivité)	E09	21,2%	6%	50,3%
Vérification de l'effectivité des procédures (dont les autocontrôles)	E0901	23,5%	6%	50,7%
Vérification de l'efficacité des procédures et exploitation des résultats	E0902	20,5%	3,6%	64,6%
Gestion des déchets et des sous-produits animaux	E10	44,4%	3,6%	40,7%
Respect des exigences spécifiques	E12	40,7%	2,6%	31,8%
Process d'abattage : hygiène et délais de succession des opérations	E1201	39,4%	2%	43%
Maîtrise des températures	E1203	45%	2%	39,4%
Respect procédures, traçabilité, retraits produits, gestion non-conformités	E13	33,1%	3,6%	50%

Cette synthèse sur les abattoirs de volailles est donnée à titre indicatif. En effet, pour les abattoirs il a été validé depuis plusieurs années et en particulier dans le cadre du dialogue de gestion qu'un établissement classé I ou II était considéré comme conforme et qu'un établissement classé III ou IV était considéré comme non conforme. Le taux d'établissements conformes à retenir reste bien celui donné dans le cadre du dialogue de gestion. La note de service DGAI/SDSSA/N2006-8233 du 26 septembre 2006 donne des lignes directrices en termes de passage de la notation de l'item (A B C D) au classement des abattoirs (I II III IV).

III.2- Ateliers de découpe, viandes hachées, préparations de viande, VSM

Éléments d'inspection	Item	A	D	PO
Systèmes de nettoyage-désinfection	B02	63,3%	0,6%	21,7%
Hygiène générale du personnel	C01	58,9%	0%	21,1%
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	57,2%	3,3%	20%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	53,9%	1,1%	21,7%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	35%	2,8%	23,9%
Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives	E08	33,3%	2,2%	45,6%
Respect des exigences spécifiques	E12	58,9%	1,7%	27,2%
Maîtrise des températures	E1203	57,8%	0,6%	28,3%
Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non conformités	E13	42,8%	0,6%	31,1%
Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	G03	36,7%	0%	47,2%

Sur la base des résultats présentés en page 5, près de 14% de ces établissements sont conformes à la réglementation. Seuls 1,9% des établissements inspectés ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

Par ailleurs, dans le tableau ci-dessus, une fréquence élevée de PO est constatée pour l'item E08 (45,6%).

III.3- Distribution et métiers de bouche

Éléments d'inspection	Item	A	D	PO
Systèmes de nettoyage-désinfection	B02	67,1%	1%	22,3%
Hygiène générale du personnel	C01	68,5%	1,8%	10,6%
Conditionnements et emballages	D03	64,1%	1,2%	24,7%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	65,7%	2,7%	11,2%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	47,6%	5%	16,1%
Respect des exigences spécifiques	E12	40,8%	4,2%	32,4%
Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non conformités	E13	44,6%	5,1%	20,1%
Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	G03	27,3%	3%	41,8%
Procédures relatives à l'hygiène du personnel	G04	27%	1,8%	58,9%

Sur la base des résultats présentés en page 5, seuls 14,6% de ces établissements sont conformes à la réglementation. En revanche, près de 8,4% des établissements inspectés ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

Dans le tableau ci-dessus, en ce qui concerne les points d'inspection à privilégier, on observe un taux relativement faible de conformité d'ordre documentaire (G03 et G04). Par ailleurs, une fréquence élevée de PO est constatée pour ces items.

III.4- Entreposage de denrées alimentaires

Eléments d'inspection	Item	A	D	PO
Systèmes de nettoyage-désinfection	B02	64,4%	0,5%	24,4%
Hygiène générale du personnel	C01	77,6%	0%	14,6%
Produits finis	D05	70,7%	3,4%	9,8%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	60,5%	1,5%	16,1%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	63,9%	0,5%	21,5%
Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives	E08	28,3%	1%	44,4%
Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non conformités	E13	61%	2 %	25,9%
Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	G03	38,5%	2,4%	40%
Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits	G08	41,5%	2,4%	47,3%

Sur la base des résultats présentés en page 5, environ 22% de ces établissements sont conformes à la réglementation. Seuls 3,6% des établissements inspectés ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

Dans le tableau ci-dessus, une fréquence élevée de PO est constatée pour l'item G08 (47,3%).

III.5 - Etablissements de manipulation des produits de la pêche, navires agréés

Eléments d'inspection	Item	A	D	PO
Hygiène générale du personnel	C01	56,6%	0%	23,6%
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	57,5%	0%	25,5%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	70,8%	0%	18,9%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	48,1%	0,9%	27,4%
Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives	E08	34,9%	2,8%	51,9%
Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non conformités	E13	51,9%	0%	35,8%
Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	G03	36,8%	0%	39,6%
Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits	G08	43,4%	1,9%	41,5%

Sur la base des résultats présentés en page 5, près de 20,3% de ces établissements sont conformes à la réglementation. Seuls 1,7% des établissements inspectés ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

III.6- Etablissements de purification-expédition de coquillages

Eléments d'inspection	Item	A	D	PO
Points eau, circuits d'eau potable et non potable	A08	58,6%	0%	35,7%
Circuit hydraulique - réserve et bassin	A0801	57%	0,4%	35,7%
Systèmes de nettoyage-désinfection	B02	44,6%	0%	54,6%
Equipements relatifs aux déchets	B07	33,7%	0%	64,7%
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	83,9%	0,4%	11,2%
Production et récolte	D0102	84,7%	0%	11,2%
Produits finis	D05	75,5%	0,4%	20,9%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	56,6%	0%	40,6%
Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives	E08	26,1%	0,4%	70,3%
Procédures de vérification (résultats des autocontrôles produits, réactivité)	E09	64,3%	0,4%	17,3%
Vérification de l'effectivité des procédures (dont les autocontrôles)	E0901	65,5%	1,6%	18,1%
Vérification de l'efficacité des procédures et exploitation des résultats	E0902	47,8%	0%	46,2%
Respect des exigences spécifiques	E12	68,7%	1,2%	16,9%
Gestion de l'eau de mer propre	E1208	67,9%	1,2%	18,9%
Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non conformités	E13	55,4%	2%	20,5%
Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	G03	20,5%	0,4%	76,7%
Procédures relatives à l'hygiène du personnel	G04	16,5%	0%	83,1%

Sur la base des résultats présentés en page 5, près de 45% de ces établissements sont conformes à la réglementation. Seuls 1,2% des établissements inspectés ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

Dans le tableau ci-dessus, en ce qui concerne les points d'inspection à privilégier, on observe un taux relativement faible de conformité pour l'item E08 (26,1%) avec une fréquence élevée de PO (70,3%).

III.7- Ateliers de préparation de produits à base de viande

Eléments d'inspection	Item	A	D	PO
Systèmes de nettoyage-désinfection	B02	69,5%	0,5%	19%
Hygiène générale du personnel	C01	62,9%	0%	17,1%
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	53,3%	0,5%	21,9%
Produits finis	D05	57,6%	4,3%	21,4%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	61,4%	1,9%	16,7%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	39,5%	1,4%	25,7%
Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives	E08	37,6%	5,2%	39,5%
Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non conformités	E13	39,5%	2,9%	32,9%
Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	G03	37,6%	1,4%	43,8%
Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits	G08	35,7%	2,4%	50,5%

Sur la base des résultats présentés en page 5, près de 14% de ces établissements sont conformes à la réglementation. Seuls 2,6% des établissements inspectés ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

Dans le tableau ci-dessus, on note une fréquence assez élevée de PO pour l'item G03 (43,8%).

III.8- Restauration commerciale générale

La grille unique « restauration commerciale » utilisée en 2008 ayant été subdivisée ensuite en deux grilles, on peut difficilement émettre de comparaison avec les données de l'OFFA 2008.

La grille « restauration commerciale générale » est à utiliser dans tous les établissements de restauration commerciale ne pratiquant pas d'opération à risque (notamment la stérilisation/pasteurisation, la cuisson sous vide, la salaison/fumaison et la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours).

Eléments d'inspection	Item	A	D	PO
Hygiène générale du personnel	C01	58,7%	6,9%	6,7%
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	58,3%	12,1%	5,3%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	66%	5,3%	4,2%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	37,5%	7,4%	9,1%
Maîtrise des températures	E12	35,3%	5,9%	15,5%
Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	G03	25,2%	8%	17,5%
Procédures relatives à l'hygiène du personnel	G04	30,5%	8,3%	29,4%

Sur la base des résultats présentés en page 5, seulement 3,5% de ces établissements sont conformes à la réglementation, dont 12,3% ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

Dans le tableau ci-dessus, en ce qui concerne les points d'inspection à privilégier, on observe un taux relativement faible de conformité d'ordre documentaire (G03 et G04).

III.9- Restauration commerciale spécifique

La grille « restauration commerciale spécifique » est à utiliser dans les établissements pratiquant au moins une opération à risque pour laquelle des mesures de maîtrise spécifiques sont à mettre en place. (ex : cuisson sous vide)

Eléments d'inspection	Item	A	D	PO
Systèmes de nettoyage-désinfection	B02	66,5%	0,5%	19,3%
Hygiène générale du personnel	C01	53,8%	7,6%	8,6%
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	57,9%	12,7%	5,6%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	53,8%	7,1%	7,6%
Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	E04	46,2%	4,1%	18,3%
Maîtrise des températures	E1203	36,5%	2,5%	21,3%
Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	G03	21,3%	5,6%	25,4%
Procédures relatives à l'hygiène du personnel	G04	18,3%	3%	47,2%

Sur la base des résultats présentés en page 5, seuls 4,6% de ces établissements sont conformes à la réglementation, dont 11,2% ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

Comme précédemment, dans le tableau ci-dessus, en ce qui concerne les points d'inspection à privilégier, on observe un taux relativement faible de conformité d'ordre documentaire (G03 et G04). Par ailleurs, une fréquence assez élevée de PO est constatée pour G04 (47,2%).

III.10- Transport de denrées alimentaires

Éléments d'inspection	Item	A	D	PO
Etiquetage	D0502	73%	1,2%	19,6%
Marques de salubrité ou d'identification	D0503	73,6%	1,8%	20,2%
Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées	E02	77,3%	1,8%	7,4%
Maîtrise des températures	E1203	70,6%	3,1%	19,6%
Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations	F01	77,3%	4,3%	5,5%
Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits	G08	52,1%	1,2%	45,4%

Sur la base des résultats présentés en page 5, plus de 62% de ces établissements sont conformes à la réglementation. Seuls 4,8% des établissements inspectés ont été jugés comme présentant des non-conformités majeures.

Dans le tableau ci-dessus, en ce qui concerne les points d'inspection à privilégier, on observe globalement un taux élevé de conformité, supérieur à 70%, excepté pour l'item G08 (52,1%).

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

Jean-Luc ANGOT