INFORMATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

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
75732 PARIS CEDEX 15

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

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2010-8056

Date: 24 février 2010

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%**
Etablissement 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%
Systèmes 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 DGAl/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

Eléments 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

Eléments 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

Eléments 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