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 - 75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Laure PAGET 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

NOR : AGRG1027870N
Réf. Interne : MOD10.21 D 22/ 09/10

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2010-8295

Date: 02 novembre 2010

Date de mise en application :	Sans objet
Abroge et remplace :	Sans objet
Date limite de réponse :	Sans objet
Nombre d'annexes :	3
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Bilan de l'Opération Interministérielle Vacances - Opération Alimentation Vacances 2010

Référence : Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8179 du 30 juin 2010

Résumé : La présente note dresse le bilan de l'Opération Alimentation Vacances 2010 réalisée entre le 1er juillet et le 31 août 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).
Au total, 19 153 inspections ont été menées durant cette période, tous secteurs d'activités confondus. 9% des interventions ont révélé des non-conformités majeures dans la notation globale des établissements, et 73% des inspections ont permis de constater des non-conformités mineures ou moyennes. Lors de cette opération ont été signalés des faits marquants concernant 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 clefs : Bilan - SIGAL - OAV – descripteurs – faits marquants

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

I - 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 l'opération alimentation vacances (OAV) les établissements suivants : les centres aérés, les centres de vacances et de loisirs, les restaurants commerciaux situés en zone touristique et la distribution-métiers de bouche.

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.

II - Bilan général

Comme chaque année, les services de contrôle ont renforcé leur vigilance avec cette opération mise en œuvre du 1er juillet au 31 août 2010.

Pendant cette opération, **19 153 inspections** (y compris les engins de transport) ont ainsi été recensées (23 :739 inspections lors de l'OAV 2009). **51 %** de ces inspections ont été réalisées dans des établissements de **remise directe** aux consommateurs : restaurants commerciaux, commerces de bouche et marchés locaux, soit 9 842 inspections (contre 11 621 en 2009) dans ce seul secteur. Par ailleurs, **14 %** des inspections ont été réalisées dans le secteur de la **restauration collective**, soit **2 648** inspections (contre 3 142 en 2009). En outre, **376** inspections ont concerné des **camps sous toile**, soit 2% des inspections.

Par ailleurs, **7,5%** des inspections ont été menées **au stade du transport** des denrées, soit **1 450** inspections (contre 1 638 en 2009)

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. **9%** des interventions ont révélé des **non-conformités classées majeures dans la notation globale des établissements**, ayant entraîné la rédaction de **207 procès-verbaux** (PV) d'infraction (237 en 2009) dont 129 PV en restauration commerciale et distribution, **496 mises en demeure** dont 262 en restauration commerciale et collective et **80 fermetures administratives** (76 en 2009) d'établissements dont 61 fermetures pour les seuls secteurs de la restauration commerciale et de la distribution. **73%** des inspections ont permis de constater des non-conformités mineures et moyennes, à l'origine notamment de **demandes de mesures correctives (436 au total).**

On comptabilise également :

- **1 151** avertissements administratifs ;
- **249** retraits, destructions, consignations, rappels et **52** saisies de produits.

Le tableau en annexe 1 présente les interventions réalisées en fonction de la grille d'inspection utilisée.
Les données en gras correspondent aux domaines d'activité particulièrement ciblés lors de cette opération. Ainsi, la pression d'inspection s'est exercée surtout dans les secteurs de la restauration commerciale (26%), de la restauration collective (15,4%), des marchés (13%) et de la distribution-métiers de bouche (12,8%).

Par ailleurs, il est à noter que le total de 17 182 interventions recensées est inférieur à celui mentionné ci-dessus, qui intègre en plus des interventions enregistrées dans SIGAL selon des modalités différentes.

Le tableau en annexe 2 présente les données relatives aux évaluations globales de grilles faites par domaine, suite aux inspections.

Il est à noter qu'environ **1,2%** des interventions n'ont pas fait l'objet d'une évaluation globale de la grille d'inspection utilisée, élément pourtant nécessaire à la détermination de la note de risque des ateliers.

Le taux d'anomalies majeures constatées (classées « D») est notamment de 3,6% pour les camps sous toile (3% en 2009), 10,7% en distribution (11% en 2009), 7,5% pour les marchés (8% en 2009), 6,9 % en restauration collective (6% en 2009) et 12,4% en restauration commerciale (12 % en 2009).
Ces anomalies ont entraîné des mises en demeure d'actions correctives et des fermetures provisoires ou définitives à l'égard des établissements concernés, sans préjudice des procès-verbaux d'infraction et des saisies de denrées y afférant.

III - Bilan des descripteurs spécifiques à l'OIV *(annexe V de la NS 8179 susréférencée)*

1- Enquête Anisakis - Maîtrise du risque dans les produits de la pêche

Ce descripteur concerne les restaurateurs, traiteurs, établissement de restauration collective utilisant du poisson cru.

Résultats :
- **220** "Conforme" : le risque Anisakis est maîtrisé
- **56** "Non conforme" : le risque Anisakis n'est pas maîtrisé.

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 80% des établissements conformes** (contre 82% l'année dernière).

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

Détermination du stade de la congélation des produits de la pêche.
Résultats :
Produits ayant subi une congélation :
- avant l'achat : **85**
- chez le restaurateur : **19**

La congélation est surtout réalisée en amont (avant achat), dans 82 % des cas.

3- Marquage des œufs

Descripteur renseigné chez les exploitants commercialisant des oeufs.
Résultats :

- **1 074** « A » : pas de non-conformité constatée
- **28** « B » : moins de 20 % des oeufs ont le marquage illisible
- **30** « C » : plus de 20% des oeufs ont le marquage illisible
- **83** « D » : toutes les autres non-conformités.

A noter : L'année précédente, le **marquage des œufs** était **absent** dans 9% des cas, alors qu'il est absent cette année uniquement dans **7% des cas (**au total 13% de non-conformités ont été relevées contre 15 % en 2009).

4- Gestion des invendus

Résultats :

- Remballe : **5 (9 en 2009)**
- Produits à DLC dépassée exposés à la vente : **180 (*Pas de donnée en 2009*)**

5- Denrées froides - Respect de la température réglementaire

Eu égard à l'augmentation des températures pendant cette période, cette enquête vise principalement le secteur de la distribution (marchés) et de la restauration commerciale.

Résultats :

- **3 864** "A" : température réglementaire
- **874** "B" : dépassement de la température réglementaire comprise entre [2°C;4°C]
- **716** "C" : dépassement de la température réglementaire comprise entre [4°C;6°C]
- **567** "D" : dépassement de la température réglementaire de plus de 6°C.

A noter : Environ 9 % des constats réalisés ont révélé un écart de plus de 6°C avec les températures réglementaires et des températures conformes dans 66 % des cas, similaires aux résultats de l'OAV 2009 .

6- Denrées chaudes - Respect de la température réglementaire

Résultats :
- **888** "A" : température réglementaire
- **95** "B" : écart par rapport à la température réglementaire compris entre [2°C;4°C]
- **112** "C" : écart par rapport à la température réglementaire compris entre [4°C;6°C]
- **132** "D" : écart par rapport à la réglementaire de plus de 6°C.

A noter : Environ 11 % des constats réalisés ont révélé un écart de plus de 6°C avec les températures réglementaires et des températures conformes dans 72 % des cas.

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

Températures de conservation relevées sur les produits de la pêche présentés à l'étal de vente au détail.

Résultats :
- température inférieure à 0°C : **5**
- température comprise entre 0 et +2°C : **120**
- température supérieure à +2°C **: 120**

On constate un taux de non-conformité ($T°C < 0°C$ ou $T°C > +2°C$) de 51%.
(NB : pas de données disponible en 2009, car cette enquête spécifique n'a été mise en place que cette année)

8- Gestion des MRS en remise directe

Résultats :

- **140** "Conforme" : tous les points sont correctement appliqués
- **67** "Non conforme" : au moins une non-conformité observée.

(NB : Pas de données disponibles pour 2009)

IV - Faits marquants

Il a été demandé, lors de cette opération, de cibler les faits marquants suivants :

- 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 et de viandes hachées et préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé,
- l'absence ou la péremption de l'attestation de conformité technique pour les engins de transport,
- un résultat d'analyse non conforme sur des germes réputés 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 soient clairement mis en évidence (cf. tableau récapitulatif en annexes 3).

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 notamment le retrait de **1 642 kg** de produits. En outre, il apparaît que 4 fermetures immédiates d'établissements ont été prononcées en procédure d'urgence, en raison de manquements graves constatés.

L'ensemble des données détaillées recueillies au niveau national pour l'ensemble des domaines d'activités, par grille 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 sous l'intranet DGAL à la rubrique « alimentation/sécurité sanitaire »**.

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

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE 1

Interventions réalisées par domaine durant l'OAV

Libellé Grille inspection	Nombre d'interventions	°/age interventions
Abattoir d'animaux de boucherie	179	1%
Abattoir de volailles et de lagomorphes	400	2,3%
Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM	352	2%
Camps sous toile	**376**	**2,2%**
Centre d'emballage des oeufs	45	0,3%
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	14	0,1%
Criées : halles à marée, points de débarquement	18	0,1%
Distribution - Métiers de bouche	**2201**	**12,8%**
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	442	2,6%
Entreposage de denrées alimentaires	322	1,9%
Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	206	1,2%
Etablissements de manipulation produits de la pêche y compris nav	174	1%
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	11	0,1%
Inspection pré-opérationnelle boucherie E01E02	65	0,4%
Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	582	3,4%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage BV E12	28	0,2%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage PC E12	25	0,1%
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	**2249**	**13,1%**
Mise en oeuvre procédures de traçabilité - abattage BV E13	9	0,1%
Navires de pêche production primaire	1	0%
Préparation de produits à base de viandes	289	1,7%
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie A1B8G1G4	10	0,1%
Procédures traçabilité-gestion non-conformités - abattage BV G08	8	0 %
Production primaire laitière	128	0,7%
Restauration collective	**2648**	**15,4%**
Restauration commerciale générale	**4436**	**25,8%**
Restauration commerciale spécifique	514	3%
Transport de denrées alimentaires	1450	8,4%
TOTAL	**17 182**	**100%**

ANNEXE 2

Evaluations globales par domaine

Grille : Libellé	A	%A	B	C	D	%D	Total évalué	Non évalué
Abattoir d'animaux de boucherie	24	15,0%	56	59	21	13,1%	160	17
Abattoir de volailles et de lagomorphes	49	13,4%	176	117	25	6,8%	367	20
Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM	51	15,6%	156	105	15	4,6%	327	6
Camps sous toile	**16**	**4,4%**	184	150	**13**	**3,6%**	**363**	**5**
Centre d'emballage des oeufs	13	29,5%	17	10	4	9,1%	44	1
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	1	25,0%	1	0	2	50,0%	4	0
Criées : halles à marée, points de débarquement	2	11,8%	10	5	0	0,0%	17	1
Distribution - Métiers de bouche	**215**	**10,1%**	798	890	**227**	**10,7%**	**2130**	**26**
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	**67**	**15,6%**	169	132	**61**	**14,2%**	**429**	**3**
Entreposage de denrées alimentaires	88	27,8%	131	79	18	5,7%	316	1
Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	45	26,5%	68	42	15	8,8%	170	5
Etablissements de manipulation produits de la pêche y compris navires	30	18,0%	71	58	8	4,8%	167	3
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	2	18,2%	5	2	2	18,2%	11	0
Inspection pré-opérationnelle boucherie E01E02	4	12,5%	15	9	4	12,5%	32	8
Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	73	12,8%	281	170	47	8,2%	571	2
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage BV E12	3	25,0%	6	3	0	0,0%	12	4
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage PC E12	1	8,3%	8	3	0	0,0%	12	0
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	**512**	**23,1%**	854	688	**166**	**7,5%**	**2220**	**10**
Mise en oeuvre procédures de traçabilité - abattage BV E13	3	42,9%	2	1	1	14,3%	7	1
Navires de pêche production primaire	0	0,0%	1	0	0	0,0%	1	0
Préparation de produits à base de viandes	39	13,9%	132	95	14	5,0%	280	1
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie	0	0,0%	3	1	0	0,0%	4	0
Procédures traçabilité-gestion non-conformités - abattage BV G08	2	50,0%	0	1	1	25,0%	4	0
Production primaire laitière	33	27,7%	42	35	9	7,6%	119	6
Restauration collective	**238**	**9,2%**	1216	950	**177**	**6,9%**	**2581**	**14**
Restauration commerciale générale	**234**	**5,4%**	1582	1996	**542**	**12,4%**	**4354**	**46**
Restauration commerciale spécifique	29	5,7%	194	222	62	12,2%	507	4
Transport de denrées alimentaires	**724**	**52,8%**	279	222	**146**	**10,6%**	**1371**	**32**
TOTAL	**2498**	**15,1%**	6457	6045	**1580**	**9,5%**	16580	216

Faits marquants OAV 2010 ANNEXE 3 (1/2)

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
109006914306	Traiteur	1	1	Consigne	0	DLC – Hygiène- T°C	
101006911700	Boulangerie	1	1 (urgence)		0	Hygiène –T°C	
100906592331	Restaurant	1	1 (urgence)		0	Hygiène	
104006922402	Restaurant	1	1		0	Hygiène déplorable	Arrêté municipal
105606408797 1056064798	Charcutier-traiteur	0	1		0	Hygiène -Traçabilité Cahier charges MRS	PV en 2005
108406922313	Boulangerie-Pâtisserie	0	1		0	Hygiène -T°C-autocontrôles micro	Fermeture temporaire
100906592330	Restaurant	1		Mise en demeure	13	DLC - Hygiène	
100906591924	Atelier découpe	0		Rappel lot contaminé	13	Salmonelles dans lot viandes hachées	
Dpt 17	Restaurant	2		Mise en demeure	4,6	DLC – Hygiène- T°C - Traçabilité	PV pour DLC dépassée
102406911899	GMS			Avertissement	3	DLC – T°C	
103506923749	Crêperies	1		Mise en demeure	45	DLC – T°C	Denrées corrompues
103506905659	Restaurant	1		Mise en demeure	88	DLC- Etiquetage-Hygiène	
103506913612	Restaurant	1			15	DLC- Etiquetage	
107206899773 107206899769	GMS (boucherie)	1		Mise en demeure	108	DLC- Etiquetage-T°C-statut personnel	
107206904578	Kébab	1		Mise en demeure	5	DLC – T°C	Suite plainte
108306912196	Restaurant	1			24,5	DLC	
108306913387	Restaurant	1			20	DLC	
101306898108	Entrepôt	0		Avertissement	0	Transport v. hachées	Pas de système d'enregistrement T°C
102506915532	Véhicule	0		Courrier transporteur	0	Pas d'ATP	
101306912558	GMS	1			0	T°C	
101306906759	GMS	1			65	DLC- Etiquetage	
101306915590	GMS	1			160	T°C	
101306912338	GMS	1			15	T°C	
100006917403 101006917228	Point de vente ambulante	1			0	Hygiène -Absence déclaration -T°C-Traçabilité	

Faits marquants OAV 2019 ANNEXE 3 (2/2)

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suites	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observations
10106912849	Boucherie	0		Retrait autorisation MRS	0	Hygiène-respect cahier des charges MRS	
101306911777 101306912323	Boucherie	2	1	Mise en demeure	40	DLC – Hygiène – MRS – Etiquetage - Tromperie	Proposition de fermeture après 2 inspections
104306927756	Cuisine collective				10	T°C	
106606499992	Restaurant	1			60	DLC – T°C	Opération médiatisée
108706933685	Entreposage (engin de transport)	1			57	T°C	Présence de découpe de viande malgré fermeture
101906933702	GMS	1			126	T°C	
106906932723 106906937025	Traiteur	0		Mise en demeure	0	Hygiène	Laboratoire de l'aéroport Lyon Saint-Exupéry
105006932161	Boucherie	0	1 (urgence)		720	Conservation denrées – Traçabilité -MRS	Réouverture avec suivi particulier Ets
102406909680	Restaurant	1	1	Mise en demeure		Hygiène (N/D)	
102406908650	Restaurant	1		Mise en demeure		Hygiène - Entretien	
102406938841	Restaurant	1		Mise en demeure	7	DLC – Hygiène	Contrôle suite à avertissement initial
102406939113	Restaurant	1		Mise en demeure		Hygiène	
107006895997	Véhicule	0			26	T°C	
101006944162	Restaurant	1		Mise en demeure		DLC – Hygiène- Traçabilité	
106206950637	Restaurant		1 (urgence)			DLC – Hygiène	Déjà fermé en 2006
101106924277	Restaurant		1			Hygiène	
105606408846 105606961656	GMS		1			DLC – Hygiène	Déjà averti en 09/09 et 01/10
103506951617	Restaurant	1	1		17,5	Hygiène – T°C -DLC	