Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITE
ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

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

Réf. Interne : MOD10.21 E 01/ 01/11

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2011-8238

Date: 03 novembre 2011

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	/
Abroge et remplace :	/
Date d'expiration :	/
Date limite de réponse/réalisation :	Récurrent
Nombre d'annexe(s) :	4
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Bilan de l'Opération Interministérielle Vacances - Opération Alimentation Vacances 2011

Références: Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8140 du 27 juin 2011.

Résumé : La présente note dresse le bilan de l'Opération Alimentation Vacances 2011 réalisée entre le 1er juillet et le 31 août 2011 pour le contrôle de l'hygiène de la production et de la commercialisation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant. Elle présente le bilan cumulé des interventions réalisées par les agents des DD(CS)PP en hygiène alimentaire dans le secteur de la remise directe (données SIGAL et SORA).Les résultats d'inspection extraits du système général d'information de la DGAL (SIGAL) sont par ailleurs détaillés. Au total, 15 692 inspections ont été comptabilisées durant cette période, tous secteurs d'activités confondus. 9 % des interventions ont révélé des non-conformités majeures (« D ») dans la notation globale des établissements, et 75 % des inspections ont permis de constater des non-conformités mineures (« B ») ou moyennes (« C »). Lors de cette opération, des faits marquants ont été signalés : ils concernent 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 : - DDPP/DDCSPP - DAAF - DTAM - DRAAF/ DRIAAF - BNEVP	- INFOMA - ENSV - DGCCRF - DGS

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 les établissements du secteur 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 2011.

Elle a été précédée cette année d'une opération de contrôles renforcés dans **les établissements de restauration rapide et de vente à emporter**, qui s'est déroulée durant la semaine du 27 juin au 1er juillet. Lors de cette opération, les agents des DD(CS)PP ont réalisé **1 725 interventions** (soit 1 426 contrôles dans les établissements de restauration rapide et 299 dans les commerces de vente à emporter) qui ont révélé un manque de connaissance des exigences réglementaires et une maîtrise insuffisante des bonnes pratiques d'hygiène lors de la préparation des repas de la part des professionnels, notamment en ce qui concerne le respect des températures de conservation et de la chaîne du froid, la traçabilité des denrées, les dates limites de consommation (DLC), ou encore l'hygiène des locaux (nettoyage et désinfection insuffisants) et du personnel, l'exiguïté et la vétusté des locaux. Ces contrôles ont donné lieu notamment à 140 mises en demeure, 9 fermetures d'établissements, et 43 procès-verbaux.

Lors de l'OAV qui a suivi, **15 692 inspections,** tous secteurs confondus, ont été menées et enregistrées dans SIGAL, dont **8 353 inspections** au stade de la remise directe.

Le nombre total d'interventions en remise directe recensées dans **SORA** s'élève à **14 560.**

II – 1 - Secteur de la remise directe

Dans la nouvelle configuration des services de l'Etat au niveau territorial (organisation des services déconcentrés au sein des DD(CS)PP), cette OAV a fait l'objet, pour la première fois, d'instructions conjointes avec la DGCCRF pour ce qui concerne les contrôles de l'hygiène alimentaire dans les établissements de remise directe aux consommateurs, principalement des restaurants commerciaux, des commerces de bouche, des établissements de distribution et des marchés.

Au total, au stade de la remise directe, les agents des DD(CS)PP ont réalisé **22 262 interventions**[1] (= visites d'établissements ou inspections) dans les trois principaux secteurs de la distribution alimentaire, de la restauration et de l'activité non sédentaire sur les marchés, qui concentrent l'essentiel des contrôles lors de l'opération.

[1] dont 651 contrôles réalisés conjointement par les agents ex. CCRF et ex. SV.

II – 2 - Autres secteurs

Pour ce qui concerne les domaines d'actions spécifiques de la DGAL (contrôle des engins de transport et restauration collective), les données sont récapitulées ci-après.

1 145 inspections (vs 1 450 en 2010) ont été menées au stade du transport des denrées avec un taux de non-conformités majeures de 7,7 % (vs 10,6 % en 2010) liées notamment à l'absence d'attestation technique et/ou au mauvais état d'entretien des caisses des engins de transport.

Enfin, le secteur de la **restauration collective** concentre **17,3 %** des inspections, soit **2 737** inspections (vs 2 648 en 2010) avec un taux de non-conformités majeures de 5,5% (vs 6,9 % en 2010).

II – 3 - Données et suites des interventions enregistrées dans SIGAL

Le tableau en **annexe 1** présente le nombre d'interventions réalisées **par 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 (25 %), de la restauration collective (17,4 %), de la distribution-métiers de bouche (12,6 %) et des marchés (11,6 %).

Le tableau en **annexe 2** présente les données relatives aux évaluations globales de grilles faites par domaine, suite aux inspections. On note que 15 % (idem en 2010) des interventions sont conformes et que 9 % (idem en 2010) ont présenté des non-conformités majeures, notées « D ».
En particulier, on notera que le taux d'anomalies majeures constatées est de 3,6 % pour les camps sous toile (idem en 2010), **14,3 %** en distribution-métiers de bouche (10,7 % en 2010), 7,6 % pour les marchés (7,5% en 2010), 5,5 % en restauration collective (6,9 % en 2010) et **12,6 %** en restauration commerciale générale (12,4 % en 2010, 13 % lors de l'opération contrôles renforcés en restauration rapide et vente à emporter de juin 2011). Il apparaît également qu'environ 0,8 % des interventions (vs 1,2% en 2010) n'ont pas fait l'objet d'une évaluation globale de la grille d'inspection utilisée, élément entrant dans le calcul de la note de risque des ateliers concernés.

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. Cette opération a ainsi donné lieu à :

- **233 procès-verbaux** (PV) d'infraction (207 en 2010, soit une progression de 12,5 %) ;
- **1 525 avertissements** administratifs (1 151 en 2010, soit une progression de 32 %) ;
- **680 mises en demeure** (496 en 2010, soit une progression de 37 %) dont 283 en restauration commerciale (42 %) et 135 en distribution-métiers de bouche (20 %) ;
- **254 retraits**, destructions, consignations, rappels (249 en 2010, soit une progression de 2 %) et **84** saisies de produits (52 en 2010) ;
- **87 fermetures administratives** (80 en 2010, soit une progression de 9 %) d'établissements, dont 46 fermetures (53 %) pour le seul secteur de la restauration commerciale (61 en 2010).

Lors de cette opération, on constate une forte augmentation des suites données aux contrôles par rapport à 2010, qui peut notamment s'expliquer par la mise en œuvre de la nouvelle programmation des contrôles, portant sur les points identifiés comme sensibles dans les actions visées par les axes amélioration et répression. Le secteur de la remise directe est plus particulièrement concerné par l'axe répression, avec des actions de type « coup de poing » dont l'objectif essentiel est l'application de sanctions lorsque des non-conformités sont observées sur les points de contrôle ciblés. Ces résultats justifient de maintenir une pression de contrôle sur les établissements concernés.

L'annexe 3 présente le bilan des descripteurs spécifiques à l'OAV. On notera une détérioration du niveau de conformité suite à l'enquête Anisakis - Maîtrise du risque dans les produits de la pêche.

III- Faits marquants

Il a été demandé, lors de cette opération, de cibler des faits marquants tels que :

- 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 micro-organismes 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 puissent être quantifiés (cf. tableau récapitulatif en **annexe 4**).

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 le retrait de **2 341 kg** de produits avec en particulier la destruction de 1 100 kg de divers produits frais suite à une rupture de chaîne du froid dans un engin de transport et de 894 kg de denrées corrompues dans une charcuterie artisanale.

♦ ♦ ♦
♦

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) **sera disponible dans l'intranet du MAAPRAT, rubrique « missions techniques/alimentation/sécurité sanitaire »**.

La Directrice Générale

Pascale BRIAND

ANNEXE 1

Interventions réalisées par secteur durant l'OAV 2011**(en gras : secteurs ciblés)**
(données SIGAL)

Intitulé de grille d'inspection	Nombre d'Interventions	% interventions
Abattoir d'animaux de boucherie	148	0,9%
Abattoir de volailles et de lagomorphes	408	2,6%
Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM	266	1,7%
Boucher MRS	158	1,0%
Camps sous toile	**334**	**2,1%**
Centre d'emballage des oeufs	47	0,3%
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	36	0,2%
Contrôle traçabilité abattoir BOVINS	1	0,0%
Criées : halles à marée, points de débarquement	8	0,1%
Distribution - Métiers de bouche	**1973**	**12,6%**
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	384	2,5%
Entreposage de denrées alimentaires	225	1,4%
Etablissement conchylicole : purification,expédition,coquillages	241	1,5%
Etablissements de manipulation produits de la pêche y compris navires	156	1,0%
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	10	0,1%
Inspection pré-opérationnelle boucherie E01E02	68	0,4%
Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	532	3,4%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage BV E12	37	0,2%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage PC E12	16	0,1%
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	**1827**	**11,6%**
Mise en oeuvre procédures de traçabilité - abattage BV E13	3	0,0%
Navires de pêche production primaire	7	0,0%
Préparation de produits à base de viandes	240	1,5%
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie A1B8G1G4	20	0,1%
Procédures traçabilité - gestion non-conformités - abattage BV G08	5	0,0%
Production primaire laitière	107	0,7%
Restauration collective	**2737**	**17,4%**
Restauration commerciale générale	**4034**	**25,7%**
Restauration commerciale spécifique	**519**	3,3%
Transport de denrées alimentaires	**1145**	**7,3%**
TOTAL	15 692	100,0%

ANNEXE 2

OAV 2011 - Evaluations globales par secteur (en gras : secteurs ciblés) (données SIGAL)

Libellé grille d'inspection	A	%A	B	C	D	% D	Total évalué	Non évalué
Abattoir d'animaux de boucherie	13	9,3%	60	52	15	10,7%	140	4
Abattoir de volailles et de lagomorphes	59	15,2%	197	111	21	5,4%	388	12
Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM	40	15,9%	125	72	15	6,0%	252	1
Boucher MRS	57	37,3%	46	33	17	11,1%	153	1
Camps sous toile	30	**9,0%**	144	147	12	**3,6%**	333	0
Centre d'emballage des oeufs	6	13,0%	22	15	3	6,5%	46	0
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	1	4,2%	16	4	3	12,5%	24	0
Contrôle traçabilité abattoir BOVINS	0	0,0%	1	0	0	0,0%	1	0
Criées : halles à marée, points de débarquement	0	0,0%	4	3	1	12,5%	8	0
Distribution - Métiers de bouche	252	**13,2%**	618	769	274	**14,3%**	1913	26
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	93	**24,6%**	151	100	34	**9,0%**	378	3
Entreposage de denrées alimentaires	40	18,9%	109	43	20	9,4%	212	1
Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages	87	40,7%	64	54	9	4,2%	214	0
Etablissements de manipulation produits de la pêche y compris nav	31	21,2%	66	40	9	6,2%	146	0
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	2	20,0%	6	2	0	0,0%	10	0
Inspection pré-opérationnelle boucherie E01E02	3	7,9%	20	12	3	7,9%	38	3
Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	57	11,2%	279	144	31	6,1%	511	6
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage BV E12	2	7,7%	16	7	1	3,8%	26	4
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage PC E12	1	14,3%	4	2	0	0,0%	7	2
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	399	**22,1%**	744	525	137	**7,6%**	1805	12
Mise en oeuvre procédures de traçabilité - abattage BV E13	0	0,0%	1	0	0	0,0%	1	0
Navires de pêche production primaire	4	57,1%	2	1	0	0,0%	7	0
Préparation de produits à base de viandes	29	12,6%	122	62	17	7,4%	230	1
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie A1B8G1G4	0	0,0%	8	3	0	0,0%	11	0
Procédures traçabilité - gestion non-conformités - abattage BV G08	1	33,3%	1	1	0	0,0%	3	0
Production primaire laitière	22	21,2%	50	31	1	1,0%	104	0
Restauration collective	186	**7,0%**	1262	1077	148	**5,5%**	2673	14
Restauration commerciale générale	219	**5,5%**	1328	1930	501	**12,6%**	3978	35
Restauration commerciale spécifique	29	5,6%	216	210	62	12,0%	517	0
Transport de denrées alimentaires	636	**55,9%**	204	210	88	**7,7%**	1138	4
TOTAL	2299	**15,1%**	5886	5660	1422	**9,3%**	15267	129

ANNEXE 3

Bilan des descripteurs spécifiques à l'OIV *(annexe 3 de la NS 8140 susréférencée*)

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

Ce descripteur concerne les restaurateurs ou les traiteurs utilisant du poisson cru.

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

A l'instar de l'année dernière, les contrôles renforcés ont été maintenus en la matière lors de la présente opération. Les résultats sont moins satisfaisants cette année **avec un taux de conformité de 65 %** vs 80 % l'an passé.

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 : **40**
- chez le restaurateur : **12**

La congélation reste principalement réalisée en amont (avant achat).

3- Marquage des œufs

Descripteur renseigné chez les exploitants commercialisant des oeufs.

Résultats :
- **547** « A » : pas de non-conformité constatée
- **11** « B » : moins de 20 % des oeufs ont le marquage illisible
- **18** « C » : plus de 20% des oeufs ont le marquage illisible
- **62** « D » : toutes les autres non-conformités.

A noter : L'année précédente, le **marquage des œufs était absent** dans 7 % des cas, alors qu'il est absent cette année dans **10 % des cas**. Au total, environ 12-13% de non-conformités ont été relevées comme en 2010.

4- Gestion des invendus

Résultats :

- Remballe : **8** ***(5 en 2010)***
- Produits à DLC dépassée exposés à la vente : **81 (*180 en 2010*)**

ANNEXE 3 (suite)

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 :

- **2 288** "A" : température réglementaire
- **496** "B" : dépassement de la température réglementaire comprise entre [2°C;4°C]
- **397** "C" : dépassement de la température réglementaire comprise entre [4°C;6°C]
- **358** "D" : dépassement de la température réglementaire de plus de 6°C.

A noter : Environ 10 % des constats réalisés ont révélé un écart de plus de 6°C avec les températures réglementaires et des températures conformes dans 65 % des cas, résultats similaires à ceux de l'OAV 2010.

6- Denrées chaudes - Respect de la température réglementaire

Résultats :
- **500** "A" : température réglementaire
- **36** "B" : écart par rapport à la température réglementaire compris entre [2°C;4°C]
- **53** "C" : écart par rapport à la température réglementaire compris entre [4°C;6°C]
- **86** "D" : écart par rapport à la réglementaire de plus de 6°C.

A noter : Environ 13 % des constats réalisés ont révélé un écart de plus de 6°C avec les températures réglementaires et des températures conformes dans 74 % des cas, résultats similaires à ceux de l'OAV 2010.

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 : **3**
- température comprise entre 0 et +2°C : **81**
- température supérieure à +2°C **: 52**

On relève un taux global de non-conformité (T°C $<$ 0°C ou T°C $>$ +2°C) de 40 % (vs 51% en 2010).

ANNEXE 4-1

OAV 2011 - Faits marquants

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
103507887024	Restaurant	1	1		0ui	♦Hygiène (pas de PMS et de formation du personnel) ♦Denrées périmées et corrompues	
101007887723	Producteur fermier		1		Oui	♦Hygiène (locaux et équipements - PH) ♦Denrées impropres	
105807887875	Restaurant		1			Hygiène (locaux et équipements - personnel)	
103807896185	Restaurant		1		oui	♦Hygiène (formation du personnel – PH -) ♦Chaîne du froid	
108507891902	Véhicule boutique			Mise en demeure		♦Hygiène générale ♦Températures	
108507864265	Restaurant				30	♦Hygiène générale ♦DLC dépassée ♦Pas de traçabilité	Mise en œuvre satisfaisante d'actions correctives
106407889152	Boucherie/traiteur		1	Retrait autorisation désossage		♦Hygiène (locaux et équipements - pas de PMS et procédures d'autocontrôles) ♦MRS	

ANNEXE 4-2
OAV 2011 - Faits marquants

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
108407895856	Restaurant		1			♦ Hygiène (locaux et équipements) ♦ Absence PMS et procédures d'autocontrôles	
108407898556	Restaurant		1			♦ Hygiène (locaux et équipements) ♦ Absences PMS et autocontrôles ♦ Formation et suivi médical du personnel ♦Denrées périmées	
106207906051	Restaurant		1		75	♦ Hygiène (locaux) ♦ Congélation (température – traçabilité)	
109407903680	Boucherie/traiteur	1	1			♦Hygiène (locaux et équipements) ♦Traçabilité ♦DLC dépassée ♦MRS (cahier des charges)	
109407897781	Traiteur	1	1			♦Hygiène (locaux, équipements, denrées) ♦Traçabilité ♦DLC dépassée	

ANNEXE 4-3
OAV 2011 - Faits marquants

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
108307910122	Restaurant	1			11	♦DLC dépassée	
103407887019	Remorque -boutique	1		Mise en demeure	19	♦Mauvais état de la remorque ♦Rupture chaîne du froid	
103407903919	Restaurant	1		Mise en demeure	30	♦Rupture chaîne du froid	
103507913194	Restaurant	1		Mise en demeure		♦Hygiène (fonctionnement) ♦Pas de déclaration ♦Denrées corrompues ♦Pas de PMS ♦Traçabilité	
103507907184	Restaurant	1	1			♦Etat général (« D ») ♦Pas de déclaration ♦Denrées corrompues ♦DLC dépassée ♦Pas de PMS ♦Traçabilité	
103507913311	Restaurant	1		Mise en demeure		♦Hygiène générale (« C ») ♦Pas de déclaration ♦ Rupture chaîne du froid ♦Pas de PMS ♦Traçabilité	Vol d'effets personnels de l'inspecteur DDCSPP 35 !!
102907913280	Centre de vacances			Avertissement	25	♦Denrées non conformes (DLC, étiquetage, traçabilité) ♦Process congélation	

ANNEXE 4-4
OAV 2011 - Faits marquants

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
103407919245	GMS (atelier boucherie)	1		Fermeture	60	♦ Hygiène (C.Froide) ♦ Traçabilité ♦ Formation du personnel ♦ Denrées périmées et avariées	
109407927638	Centre de loisirs		1			♦Hygiène générale (« D »)	
109407	Restaurant		1	Mise en demeure		♦Hygiène générale (« D »)	
107907925790	Restaurant		1			♦Hygiène générale (« D »)	
107907926505	Boucherie dérogataire	1				♦Fonctionnement (vente de viandes hachées à un restaurant)	
107907899023	GMS	1			oui	♦Denrées corrompues ♦DLC dépassée	Inspection suite à plaintes
106207928400 106207932982	Charcuterie artisanale	1	1		894	♦Hygiène générale ♦Denrées corrompues	
101707699526	Restaurant		1			♦Hygiène générale (locaux – PMS) ♦Denrées corrompues ♦ Formation du personnel	
101707884786	Commerce ambulant		1			♦véhicule non adapté ♦ Chaîne du froid ♦ Formation à l'hygiène ♦ N/D	Commerce ambulant sur plusieurs départements
103807927779	Engin de transport			Actions administrative et judiciaire	58	♦ Rupture chaîne du froid ♦ Enceinte (Propreté – maintenance)	Utilisation d'une cloison mobile« bi-température » non autorisée

ANNEXE 4-5
OAV 2011 - Faits marquants

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
103807930573	Engin de transport			Actions administrative et judiciaire	1100	♦ Rupture chaîne du froid	
101707926269	Restaurant-traiteur		1 (partielle)	Action pénale		♦ Hygiène (locaux)	
101707902448	Commerce ambulant		1			♦ Hygiène générale ♦ Traçabilité ♦ Chaîne du froid ♦Denrées périmées et avariées	Absence de mise en œuvre des actions correctives demandées
101707934017	Restaurant		1			♦ Hygiène générale ♦ Chaîne du froid ♦Denrées périmées	
197107940376	Restaurant (rapide)	1	1			♦ Etat des locaux ♦ Chaîne du froid	
100807944395	Restaurant asiatique		2	Action judiciaire		♦ Hygiène (locaux – personnel))	
04097 (SORA)	Restaurant-Epicerie		1		50	♦ Hygiène générale ♦ Chaîne du froid	Réouverture très rapide
197107757461	Boucherie	1	1		135	♦ Chaîne du froid	
197107324170	Boucherie	0	1			♦ Hygiène (locaux) ♦ Chaîne du froid	Inspections suite à mise en demeure
107707941489	Restaurant			Mise en demeure		♦ Hygiène générale ♦ Traçabilité	Suite à plainte pour présence de rongeurs