



<p><b>Direction générale de l'alimentation</b>  <b>Service de l'alimentation</b>  <b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b>  <b>Bureau des établissements de transformation et de distribution</b>  <b>251 rue de Vaugirard</b>  <b>75 732 PARIS CEDEX 15</b>  <b>0149554955</b></p>	<p><b>Note de service</b>  <b>DGAL/SDSSA/2017-929</b>  <b>27/11/2017</b></p>
--	--

**Date de mise en application :** Immédiate

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes :** 0

**Objet :** Bilan de l'Opération Interministérielle Vacances 2017

#### Destinataires d'exécution

DRAAF  
DAAF  
DD(CS)PP

**Résumé :** La présente note dresse le bilan global de l'Opération Interministérielle Vacances 2017 durant laquelle 17 400 inspections ont été réalisées par les agents de la DGAL entre le 1er juin et le 15 septembre 2017 pour le contrôle de l'hygiène de la production et de la distribution des denrées alimentaires. Elle intègre le bilan cumulé des interventions réalisées en hygiène alimentaire par les agents de la DGAL et de la DGCCRF dans les DD(CS)PP, dans les secteurs d'activité de la remise directe au consommateur final.

**Textes de référence :** Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-464 du 22/05/2017

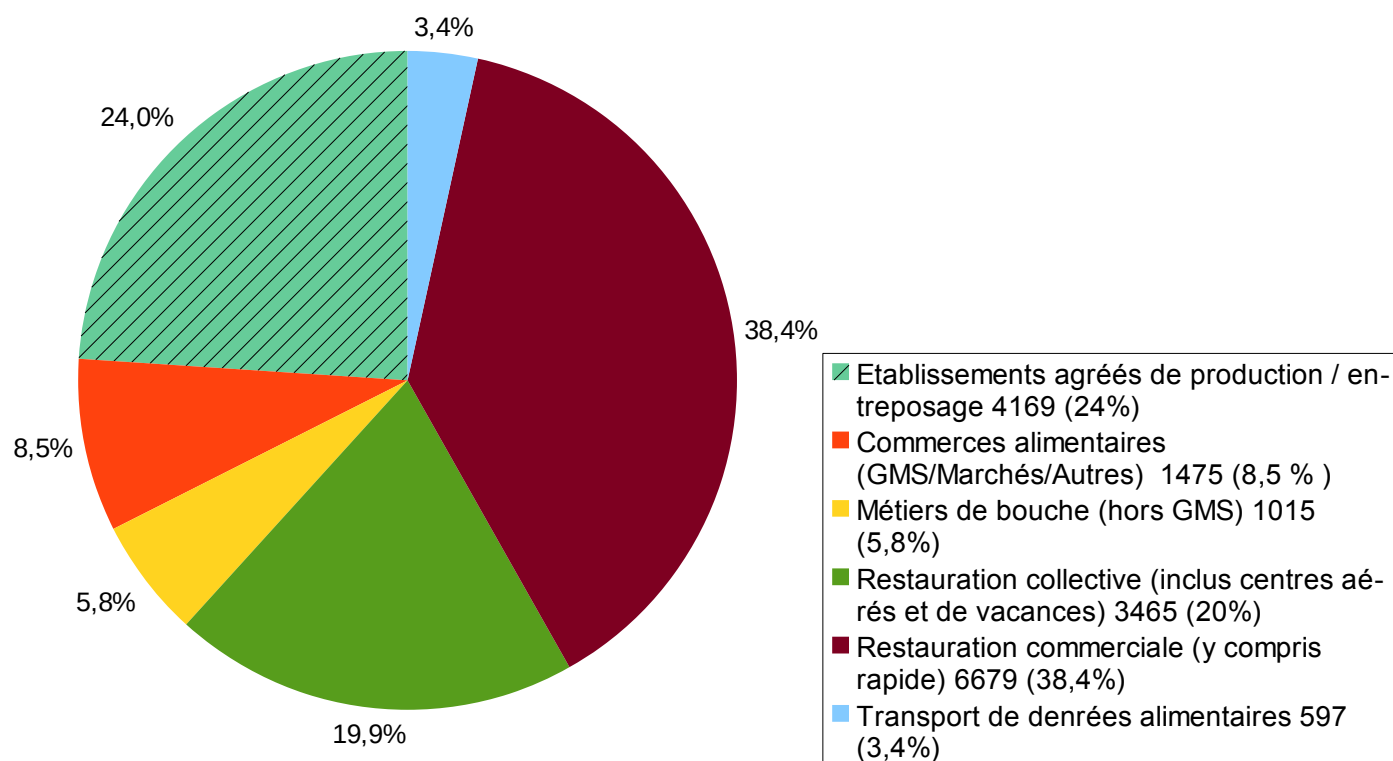
## I – BILAN DES INSPECTIONS MENEES PAR LES AGENTS DE LA DGAL

### I-1 – Nombre et répartition des inspections réalisées pendant l'OIV 2017

Au total 17 400 inspections ont été enregistrées dans le système d'information RESYTAL de la DGAL pendant l'OIV 2017, soit du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre 2017, tant en ce qui concerne les établissements agréés de production et d'entreposage des diverses catégories de produits d'origine animale que les secteurs non agréés de la remise directe au consommateur final (commerces de détail, restauration commerciale), de la restauration collective et du transport. Ce chiffre est comparable au nombre d'inspections réalisées pendant l'OIV 2016 sur la même période.

Lors de cette opération, les secteurs de la remise directe (9169 inspections), de la restauration collective (3465 inspections) et du transport (597 inspections) ont été particulièrement ciblés en concentrant 76 % des inspections réalisées sur cette période. La **figure 1** ci-dessous détaille le nombre et la répartition des inspections réalisées dans l'ensemble de ces secteurs, y compris l'activité connexe du transport.

**Figure 1 : Répartition par secteur des inspections réalisées durant l'OIV 2017 (données RESYTAL)**



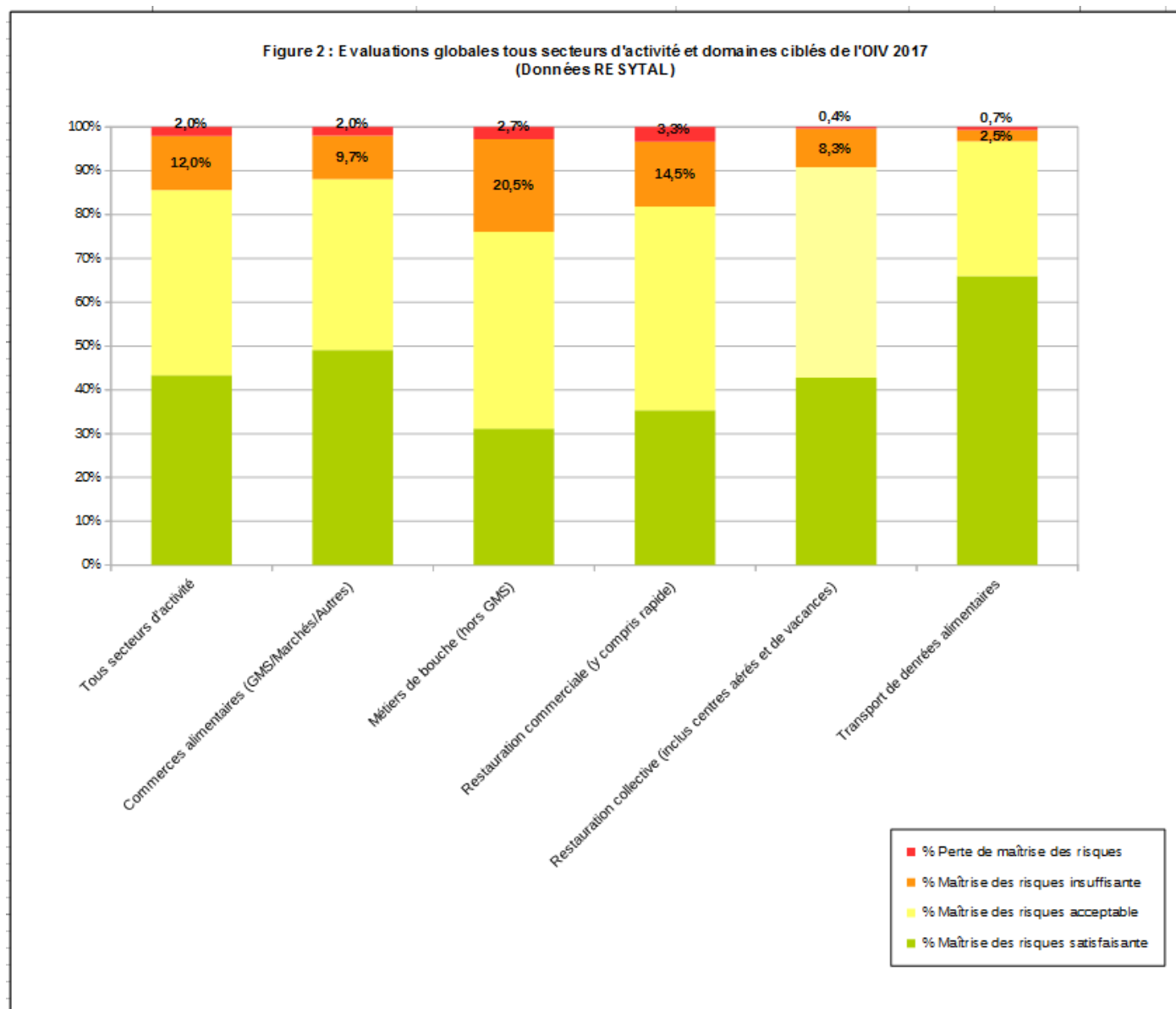
### I-2 – Évaluations globales des inspections enregistrées dans RESYTAL

La **figure 2** ci-après présente la répartition des évaluations globales selon les niveaux de maîtrise des risques (satisfaisant, acceptable, insuffisant, perte de maîtrise-urgence) rapportées au nombre d'inspections réalisées dans l'ensemble des secteurs d'activité et dans chacun des secteurs ciblés lors de la présente opération. Les secteurs majoritairement ciblés de la restauration commerciale et collective ont ainsi respectivement présenté un taux de non-conformités liées à une perte de maîtrise des risques de 3,3 % et de 0,4 %, stable par rapport à l'OIV 2016. Ces non-conformités relevées en restauration ont en particulier concerné le respect des bonnes pratiques d'hygiène (locaux, personnel, manipulation / process de fabrication de denrées), ainsi que celui des dates limites de consommation ou températures de conservation des denrées.

Les secteurs des métiers de bouche et de la restauration commerciale présentent par ailleurs des niveaux de maîtrise des risques insuffisante plus élevés que le taux global tous secteurs confondus établi à 12 %.

Par ailleurs, les inspections menées au stade du **transport** des denrées ont présenté un taux de non-conformités majeures de 0,7 % (vs 0,4 % en 2016), liées principalement à des problèmes de conformité technique et/ou au mauvais état d'entretien des engins de transport.

Globalement, on note par rapport à l'OIV 2016 une hausse du nombre d'inspections « acceptables » (niveau B) corrélée à une baisse du nombre d'inspections « satisfaisantes » (niveau A), les autres niveaux d'évaluations C et D demeurant relativement stables.



### I-3 – Suites administratives et pénales liées aux inspections enregistrées dans RESYTAL

Ces inspections ont conduit à établir **1 638 mises en demeure** et **192 fermetures administratives**, ordonnées majoritairement dans le domaine de la restauration, assorties de **244 procès-verbaux** d'infractions pénales dont **147** pour le seul secteur de la restauration commerciale.

L'unique fait véritablement marquant signalé a visé un centre de vacances pour enfants dont les graves manquements à l'hygiène concernant l'activité de restauration ont entraîné une décision de suspension immédiate de celle-ci.

Par ailleurs, **33 TIAC à histamine** liées à la consommation de thon sur la période d'avril à juillet 2017, soit pour partie pendant cette opération, ont touché 200 malades environ, dont 24 de ces TIAC sont imputables à du thon exclusivement en provenance d'Espagne. Cette situation justifie de fait la continuation en 2018 du plan de surveillance de 2017 ciblant spécifiquement le thon, notamment au stade de la distribution.

Enfin, **la surveillance des conditions et des températures de conservation** (sous-item C401 du vademecum général) des denrées réfrigérées dans les établissements de remise directe (étals de marchés, commerces de bouche, GMS) a permis de relever que dans respectivement 5 % et 14 % des cas, ces températures présentaient un dépassement supérieur à 3°C et compris entre 2°C et 3°C.

## **II – BILAN DES INSPECTIONS MENÉES AU STADE DE LA REMISE DIRECTE PAR LES AGENTS DE LA DGAL ET DE LA DGCCRF**

La note de service DGAL/SDSSA/2017-464 du 22/05/2017 avait diffusé les instructions communes données aux agents de la DGCCRF et de la DGAL pour l'inspection des établissements de remise directe.

Le tableau suivant présente le bilan global des inspections réalisées par les deux services et des suites administratives et pénales qui y ont été données. En italique figurent les données équivalentes pour l'année 2016.

<b>Secteur Remise Directe</b>	Nombre d'interventions	Avertissements	Mises en demeure	Procès-verbaux	Fermetures *
Restauration commerciale	<b>8 562</b> <i>(8 210)</i>	<b>2 313</b> <i>(2 036)</i>	<b>608</b> <i>(621)</i>	<b>366</b> <i>(341)</i>	<b>145</b> <i>(113)</i>
Métiers de bouche	<b>2 911</b> <i>(2 903)</i>	<b>697</b> <i>(614)</i>	<b>306</b> <i>(293)</i>	<b>108</b> <i>(108)</i>	<b>17</b> <i>(26)</i>
GMS et commerces d'alimentation générale	<b>2 595</b> <i>(2 813)</i>	<b>534</b> <i>(577)</i>	<b>162</b> <i>(130)</i>	<b>211</b> <i>(195)</i>	<b>17</b> <i>(9)</i>
Marchés	<b>2 664</b> <i>(2 532)</i>	<b>571</b> <i>(648)</i>	<b>73</b> <i>(54)</i>	<b>132</b> <i>(118)</i>	
Autres établissements de remise directe	<b>930</b> <i>(916)</i>	<b>169</b> <i>(155)</i>	<b>43</b> <i>(56)</i>	<b>44</b> <i>(42)</i>	
<b>TOTAL</b>	<b>17 662</b> <i>(17 374)</i>	<b>4 284</b> <i>(4 030)</i>	<b>1 192</b> <i>(1 154)</i>	<b>861</b> <i>(804)</i>	<b>179</b> <i>(151)</i>

\* Données issues exclusivement de RESYTAL

Cette opération a fait apparaître une stabilité du taux global de ces suites par rapport à la même période de 2016, 1 % (vs. 0,9 %) des établissements de remise directe contrôlés ayant fait l'objet de mesures de fermetures administratives, 6,7 % (vs. 6,6 %) de mises en demeure et 24 % (vs. 23 %) de simples avertissements. La restauration commerciale est le secteur d'activité majoritairement concerné par la mise en place de ces suites.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT