Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2018-939** **19/12/2018**

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 alimentation vacances 2018

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente note d'information présente le bilan des contrôles officiels renforcés menés en sécurité sanitaire des aliments par les inspecteurs des DD(CS)PP et DAAF pendant la période estivale entre le 1er juin et le 15 septembre 2018.
Elle intègre le bilan cumulé des interventions réalisées par les agents des DD(CS)PP en hygiène alimentaire dans les divers secteurs d'activité de la remise directe au consommateur final.

Textes de référence : Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-401 du 25/05/2018

Mise en œuvre du 1er juin au 15 septembre, cette opération alimentation vacances visait, comme chaque année, à renforcer durant la période estivale les contrôles concernant la sécurité sanitaire des aliments, notamment dans les domaines de la remise directe au consommateur, de la restauration collective et du transport des denrées périssables.

I – BILAN DES INSPECTIONS MENÉES PAR LES AGENTS DE LA DGAL

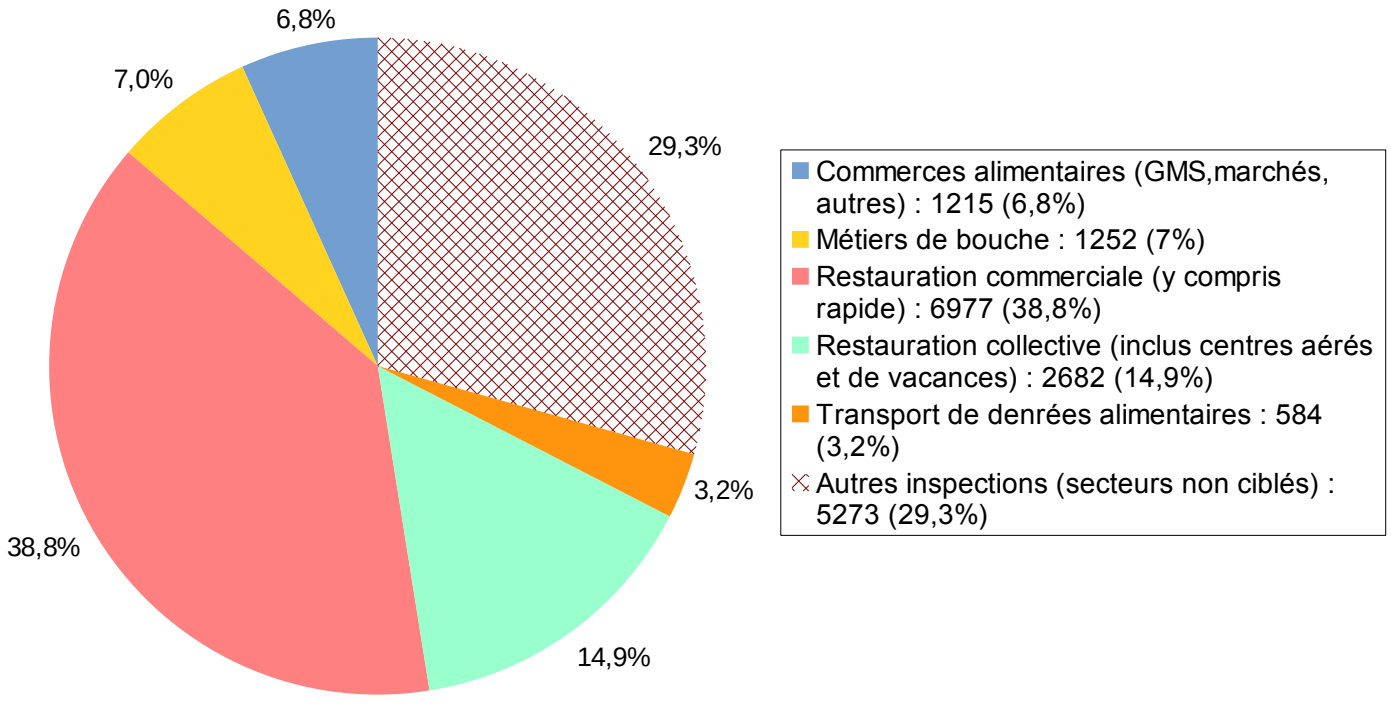
I-1 – Nombre et répartition des inspections réalisées pendant l'OAV 2018

Sur l'ensemble de cette période, 17 983 inspections ont été enregistrées dans le système d'information RESYTAL. Parmi celles-ci, 12 710 entrent plus spécialement dans le périmètre de cette opération.

La **figure 1** ci-dessous donne la répartition pour l'ensemble des inspections réalisées sur la période.

Celles-ci concernent non seulement les établissements agréés de production et d'entreposage de diverses catégories de produits d'origine animale y compris le transport, mais également, à hauteur de 9 444, le secteur de la remise directe au consommateur final (commerce de détail, restauration commerciale).

Figure 1 : Répartition des inspections liées spécifiquement à l 'OAV 2018 et de celles rattachées aux autres secteurs (données RESYTAL)



I-2 – Évaluations globales des inspections de l'OAV enregistrées dans RESYTAL

Les **figures 2a et 2b** ci-dessous font apparaître respectivement pour l'OAV 2017 et 2018 la répartition des évaluations globales selon les niveaux de maîtrise des risques (satisfaisant, acceptable, insuffisant, perte de maîtrise-urgence) en fonction du nombre d'inspections réalisées globalement et dans chacun des secteurs d'activité visés par ces opérations.

Par rapport aux résultats de l'OAV 2017, on note globalement et par secteur ciblé (hormis les métiers de bouche) une légère dégradation pour les niveaux confondus « perte de maîtrise - urgence » et « maîtrise des risques insuffisante », en particulier pour les secteurs de la restauration collective et commerciale concernées par de mauvaises pratiques d'hygiène (locaux, person-

nel, manipulation / process de fabrication de denrées) souvent associées au non-respect des DLC et/ou des températures de conservation des denrées.

Figure 2a : Evaluations globales tous secteurs d'activité et domaines ciblés* de l'OIV 2017 (Données RESYTAL)

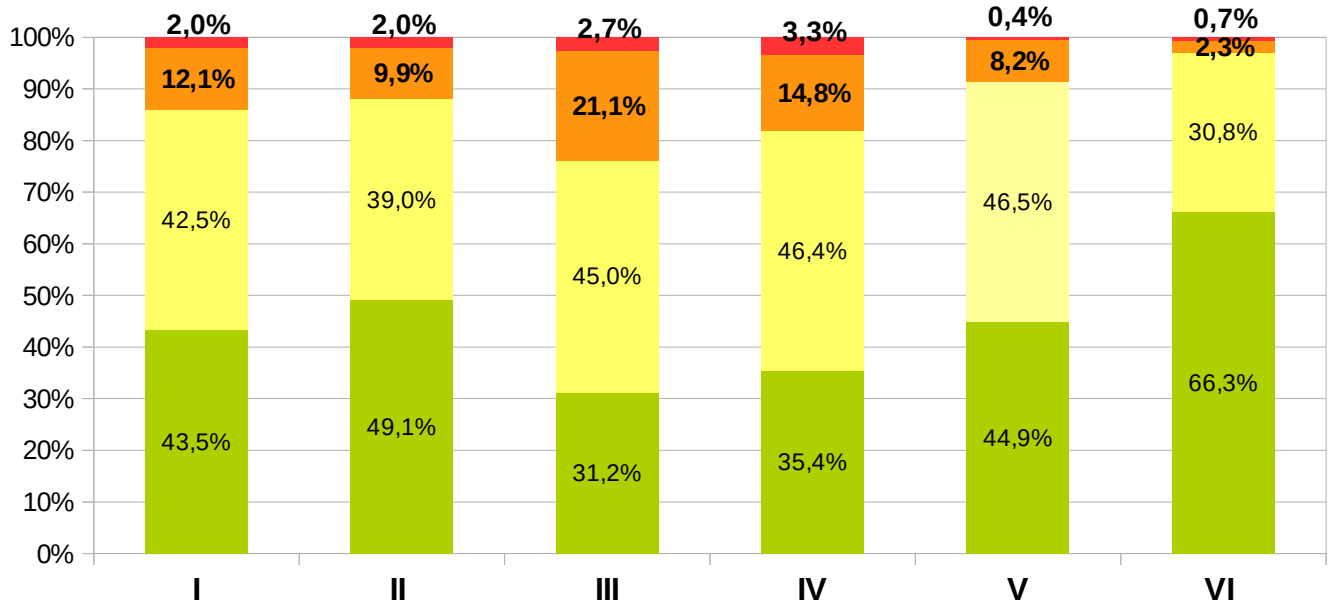
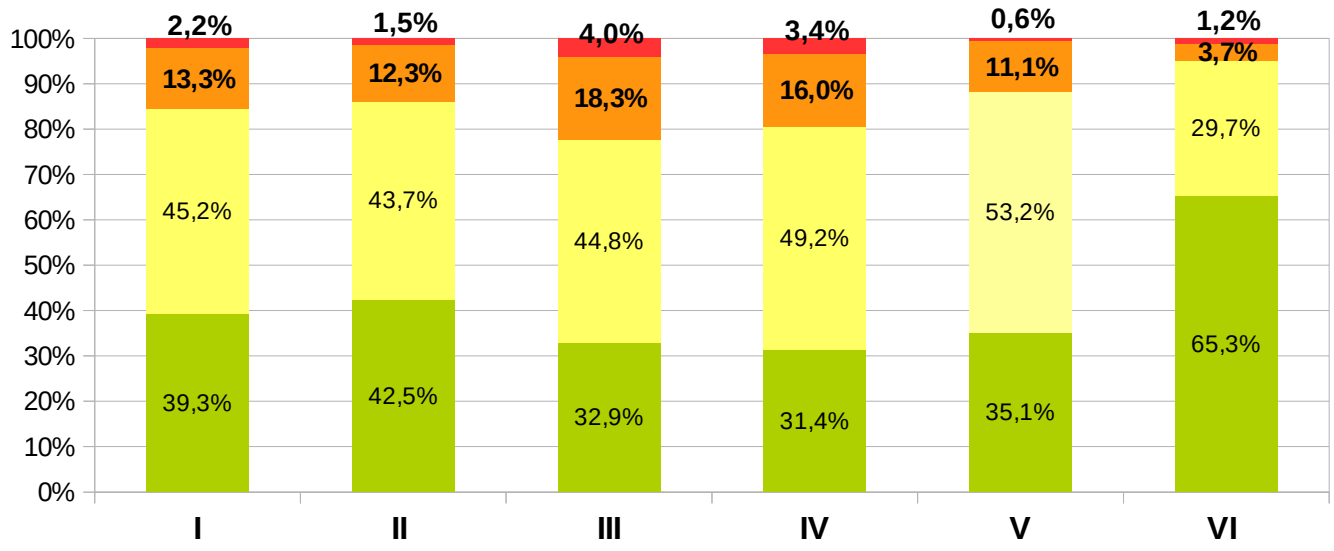


Figure 2b : Evaluations globales tous secteurs d'activité et domaines ciblés* de l'OIV 2018 (Données RESYTAL)



I : Tous secteurs d'activité
II : Commerces alimentaires (GMS, marchés, autres)*
III : Métiers de bouche (hors GMS)*
IV : Restauration commerciale (y compris rapide)*
V : Restauration collective (inclus centres aérés et de vacances)*
VI : Transport de denrées*

- % Perte de maîtrise des risques
- % Maîtrise des risques insuffisante
- % Maîtrise des risques acceptable
- % Maîtrise des risques satisfaisante

I-3 – Suites administratives et pénales des inspections enregistrées dans RESYTAL

Les 12 710 inspections ciblées, liées à cette opération, ont conduit à établir notamment **1 687** mises en demeure et **213** fermetures administratives, **dont 160 dans le seul secteur de la restauration commerciale,** en lien avec une perte de maîtrise des risques sanitaires.

Ces sanctions ont été assorties de **278** procès-verbaux d'infractions pénales, dont **242 en remise directe**, majoritairement en restauration commerciale (165 PV).

En particulier, **la surveillance des conditions et températures de conservation** (sous-item C401 du vade-mecum général) des denrées réfrigérées dans les établissements de remise directe (étals de marchés, commerces de bouche, GMS) a permis de relever que dans respectivement **10 %** (vs 5 % en 2017) et **22 %** (vs 14 % en 2017) des cas, ces températures présentaient un dépassement supérieur à 3°C et compris entre 2°C et 3°C.

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

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-401 du 25/05/2018 avait diffusé les instructions communes données aux agents de la DGAL et de la DGCCRF dans le cadre de l'inspection des établissements de remise directe.

Le tableau ci-dessous présente le bilan des 21 099 inspections réalisées dans ces établissements par les deux services dont 9 444 par les seuls agents de la DGAL avec leurs suites administratives et pénales. En italique figurent les données équivalentes de l'opération alimentation vacances 2017.

Ce bilan fait apparaître par rapport à l'opération précédente une pression d'inspection plus forte avec pour corollaire une augmentation du nombre de fermetures en restauration commerciale et métiers de bouche ordonnées par les agents de la DGAL (194 vs 162), ainsi qu'un accroissement des mises en demeure dans l'ensemble des secteurs concernés, notamment en restauration (1396 vs 608).

Secteur Remise Directe	Nombre d'inspections	Avertissements	Mises en demeure	Procès-verbaux	Fermetures
Restauration commerciale	**10 543** *(8 562)*	**3 932** *(2 313)*	**1 396** *(608)*	**364** *(366)*	**160** *(145)*
Métiers de bouche	**3 150** *(2 911)*	**971** *(697)*	**473** *(306)*	**109** *(108)*	**34** *(17)*
GMS et commerces d'alimentation générale	**3 775** *(2 595)*	**753** *(534)*	**233** *(162)*	**214** *(211)*	**10** *(17)*
Étals de marchés	**2 766** *(2 664)*	**793** *(571)*	**108** *(73)*	**106** *(132)*	
Autres établissements de remise directe	**865** *(930)*	**177** *(169)*	**59** *(43)*	**33** *(44)*	
TOTAL DGAL + DGCCRF	**21 099** *(17 662)*	**6 626** *(4 284)*	**2 269** *(1 192)*	***826*** *(861)*	***204*** *(179)*
TOTAL DGAL seule	**9 444** *(9 169)*	**3 957** *(3 241)*	**1 407** *(1 144)*	**242** *(210)*	***204*** *(179)*

Le Directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT