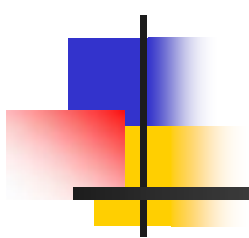


## Plan de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation des denrées réfrigérées, surgelées et glaces au stade de la distribution – 2005/2006/2007.

- 
- Tous départements
  - 3000 à 3700 points de vente par an
  - 30 à 35000 mesures par an
  - 4 catégories de produits : réfrigérés  $<4^{\circ}\text{C}$  - réfrigérés  $>4^{\circ}\text{C}$  – surgelés et glaces –  $18^{\circ}\text{C}$
  - Tous points de vente ( réception, entreposage et mise en vente) sédentaires et non sédentaires.

## Plan annuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

- GMS : amélioration globale des moyens : matériels, entretien, formation du personnel (bonne appréciation pour 65 à 70 % des magasins)
- MAIS
  - Confiance excessive dans les systèmes centralisés
  - Surveillance défectueuse des meubles promotionnels
  - Anomalies sur le rayon marée
  - Formation des personnels non permanents déficiente
  - Appareils obsolètes dans certains magasins
  - Méthodologie du contrôle en réception

## Plan annuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

- Supérettes, commerces de proximité, épiceries : bonne appréciation pour 50 à 53 %
  - Matériels souvent anciens, et absence de contrat de maintenance(appel en cas de panne)
  - Formation déficiente, mais progrès en boulangerie-pâtisserie (bonne formation des jeunes)
  - Mise en rayon défectueuse et cas de produits placés au dessus des vitrines
- Distribution spécialisée surgelés : taux de 90 à 95 %.
  - Aucun établissement n'a une mauvaise appréciation.

## Plan annuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

- **Contrôle des températures**
- Taux de non-conformité pour les meubles de vente : 7 à 8 %
  - Réfrigérés  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  : 12 à 13 %
  - Réfrigérés  $> 4^{\circ}\text{C}$  : 1,5 à 3 %
  - Surgelés : 5 à 5,5 %
  - Glaces : 2 à 3 %
- Taux de non-conformité des chambres froides : 2 à 4 %
- Taux de non-conformité en réception : 13 à 15 % (bas en 2007 : 5 % à confirmer)

## Plan annuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

- Suivi de la recommandation du CNF :
  - Disposer des taux de non-conformité en fonction des écarts / température réglementaire par groupes de produits
  - Disposer des taux de non-conformité par type de points de vente (Hypermarchés, supermarchés...)
  
- Modification en 2008 de l'application permettant de traiter les données d'enquête :
  - Les résultats ci-dessus seront disponibles pour 2009.

## Plan annuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

### ■ SUITES

- Procédures contentieuses : PV en diminution en 2007 (265 ) au profit des mesures de police administrative (139 contre 88 en 2006)
- Retrait et saisie de marchandises : 5 à 7 t
- Très nombreux rappels de réglementation (> 650)

## Plan annuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

### MARCHES

- Infrastructures : Sanitaires, points d'eau, branchements électriques
  - Taux moyen d'anomalies : 18 % marchés de plein air – 7,8 % marchés couverts
- Respect des règles d'hygiène et de la chaîne du froid
- Information du consommateur

# Manuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

- **Chaîne du froid**
  - Ecart 2/4°C : 6,4 % ► 10 %
  - Ecart > 4°C : 8,7 % ► 12,7 %
  
- **Hygiène** : taux d'anomalies/nombre de commerçants
  - Dispositif nettoyage des mains absent : 7,5 % ► 9,5 %
  - Hygiène des denrées : 9,7 % ► 14,4 %
  
- **Causes**
  - Performances des matériels surtout en plein air
  - Pratiques : transport, conservation, présentation
  - Formation et information

# Annuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

- Information du consommateur :
  - Vérification de l'étiquetage : taux de non-conformité 15 % en 2006 et 21 % en 2007 (► 20,3 en 2006 et 27,6 % en 2007)
  - Allégations trompeuses : 2,1 % en 2006 et 4,1 % en 2007 (► 5,4 % en 2006 et 7,5 % en 2007)

# Manuel de surveillance DGCCRF - Respect et maîtrise des températures de conservation

- **Quelles recommandations ?**
  - En GMS : Nécessité d'une formation spécifique des responsables des rayons sous température dirigée (connaissance des matériels, détection des anomalies de fonctionnement, surveillance des températures, mesures à prendre en cas de panne...)
  - En GMS : améliorer les conditions de conservation au rayon marée.
  - Marchés et non sédentaires : poursuivre l'information sur le terrain, établir un guide qui prenne en compte les contraintes de ce type de commerces.