



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE





MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Séance plénière du CNF Paris, 2 décembre 2009

Opération Alimentation Vacances [01-07-09 au 31-08-09]

Frédéric THIREAU

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



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

OAV 2009 Bilan général

Principaux secteurs concernés

- **Remise directe au consommateur**
 - Restauration rapide sédentaire et non sédentaire (ventes ambulantes, fêtes foraines, glaciers)
 - Restauration commerciale (zones touristiques)
 - Etablissements de distribution (ex : supérettes campings)
 - Marchés
- **Restauration collective**
 - Centres aérés, de vacances et de loisirs, camps sous toiles
- **Contrôle de la chaîne du froid**
 - Engins de transport sur route ou à la sortie des distributeurs (ex : “cash and carry”)



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

OAV 2009 Bilan général

- **Total inspections réalisées, tous secteurs confondus, sur la période de l'OAV : 23 739**
- **11 621 inspections en remise directe (restauration commerciale, métiers de bouche, distribution)**
- **1 893 inspections en restauration collective (centres de vacances, centres aérés, centres scolaires de loisirs)**



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

OAV 2009 Bilan général

Des points de contrôle ciblés :

- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels (respect des procédures)
- Hygiène des manipulations des denrées
- Etat des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des DLU, provenances autorisées)
- Respect des températures de conservation des denrées depuis la réception jusqu'à la vente
- Plan de formation du personnel à l'hygiène (PMS)
- Gestion des invendus ("remballe")



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

OAV 2009 Bilan général

Conclusions

- **En restauration collective**, la formation du personnel, le respect des températures et la traçabilité des denrées sont insuffisamment maîtrisés (personnel saisonnier, camps sous toile)
- **En remise directe**, les NC majeures les plus fréquentes concernent le non respect des procédures de contrôle à réception/expédition, de vérification des autocontrôles produits, de traçabilité et de gestion des non-conformités



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

OAV 2009 Bilan général

Suites administratives/pénales

- Pour 9% des interventions (tous secteurs confondus), des non-conformités jugées majeures ont été constatées, ayant abouti notamment à 76 fermetures d'établissements (67 en 2008), dont 42 en restauration commerciale et 237 (592 en 2008) procès-verbaux d'infraction (188 PV en remise directe)
- Avertissements : **1 048**
- Mises en demeure : **458 (335 en remise directe)**
- Ordres de mesures correctives : **400**
- Actes de saisie-retrait de produits : **58**



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

OAV 2009 Bilan général

Actions spécifiques

⊕ **Risque anisakis PP chez les restaurateurs**

- Constat : 18% (15% en 2008) de NC (absence de maîtrise du risque)
- Contrôles à effectuer :
 - ✓ Vérification de l'achat de poisson ou céphalopode assaini par congélation chez le fournisseur
 - ✓ Vérification de l'assainissement par congélation chez le restaurateur
- Distribution d'une plaquette d'information

⊕ **Marquage des oeufs** : sur marchés et commerces de détail : **15% de NC** (19% en 2008)



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

OAV 2009 Bilan général

Merci de votre attention

