

SANTÉ

SANTÉ PUBLIQUE

Santé environnementale

MINISTÈRE DE LA SANTÉ
ET DES SPORTS

Direction générale de la santé

Sous-direction de la prévention des risques
liés à l'environnement et à l'alimentation

Bureau de l'alimentation
et de la nutrition

Circulaire DGS/EA3 n° 2010-186 du 4 juin 2010 relative à une enquête sur l'activité des agences régionales de santé et des services communaux d'hygiène et de santé en matière d'inspection et de contrôle en hygiène alimentaire, au cours de l'année 2009

NOR : SASP1014905C

Validée par le CNP, le 3 juin 2010 – Visa CNP 2010-75.

Date d'application : immédiate.

Résumé : Afin de répondre aux obligations européennes du règlement (CE) n° 882/2004 et à la mise en application du plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA) défini pour les années 2007 à 2009, la France doit réaliser un bilan annuel de ses activités de contrôle des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments. La synthèse des résultats des contrôles effectués en 2009 doit être transmise à la Commission européenne au plus tard le 30 juin 2010.

Mots clés : contrôles – inspection – sécurité sanitaire – hygiène – denrées alimentaires – remise directe – restauration collective.

Références :

Règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

Décision de la Commission du 21 mai 2007 établissant les lignes directrices pour aider les Etats membres à élaborer le plan de contrôle national pluriannuel intégré unique prévu par le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil ;

Circulaire DGS/DAGPB/162 du 29 mars 2004 relative aux missions des directions régionales et départementales des affaires sanitaires et sociales en santé environnementale ;

Note de service DGS/EA3/2007/255 du 22 juin 2007 relative au plan national de contrôle officiel pluriannuel des denrées alimentaires (PNCOPA) ;

Note de service DGS/SD 7D/2007/86 du 1^{er} mars 2007 relative au protocole du 29 décembre 2006 de coopération DGAL/DGCCRF/DGS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire ;

Circulaire DAGPB/SINTEL 2/2007/314 du 8 août 2007 relative à la diffusion d'un outil facilitant la génération d'enquêtes ponctuelles par les directions de l'administration centrale et des services déconcentrés vers un public interne ou externe au ministère ;

Note de service interministérielle n° DGS/EA3/DGAL/SDQPV/2008/333 du 7 novembre 2008 relative au transfert de compétences en matière de contrôle officiel des cressonnières.

Texte abrogé ou modifié : circulaire DGS/EA3/2009/119 du 30 avril 2009 relative à une enquête sur l'activité des services santé-environnement des DDASS, des DRASS et des services communaux d'hygiène et de santé en matière d'inspection et de contrôle en hygiène alimentaire au cours de l'année 2008.

Annexes :

Annexe I. – Questionnaire d'enquête relatif aux contrôles en hygiène alimentaire, hors eaux conditionnées.

Annexe II. – Notice explicative de l'enquête hygiène alimentaire.

La ministre de la santé et des sports à Mesdames et Messieurs les directeurs généraux des agences régionales de santé ; Mesdames et Messieurs les préfets de région ; Mesdames et Messieurs les préfets de département ; Monsieur le directeur de l'EHESP.

I. – CADRE RÉGLEMENTAIRE

Le règlement (CE) n° 882/2004, entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, impose aux États membres de contrôler et de vérifier le respect de la législation relative aux aliments par les exploitants des secteurs de la production, de la transformation et de la distribution.

Les contrôles officiels concernent les analyses des produits et les inspections des établissements. Ils doivent désormais être programmés sur la base d'une analyse de risque et faire l'objet d'un suivi.

L'organisation nationale est décrite dans le plan national de contrôle pluriannuel 2007-2009. Les données des États doivent être saisies dans la base Eurostat de la Commission européenne. Chaque État doit rédiger un bilan annuel d'activité et une synthèse de ses résultats dans les six mois au plus tard après l'année écoulée, soit pour fin juin de l'année en cours.

II. - ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE, HORS EAUX CONDITIONNÉES, RÉALISÉE EN 2009

La direction générale de la santé (DGS) lance une enquête sur l'activité des agences régionales de santé (inspections réalisées en 2009 par les services santé-environnement des DDASS) et des SCHS en hygiène alimentaire au cours de l'année 2009. Elle permettra de contribuer au bilan national demandé par la Commission européenne. L'enquête comporte un questionnaire relatif à l'hygiène des établissements alimentaires.

La collecte des données repose sur un questionnaire transmis par voie électronique et généré par l'outil d'enquêtes ponctuelles « SOLEN-wysuforms » mentionné dans la circulaire du 8 août 2007 sus-référencée. Le questionnaire doit être rempli sur un site internet sécurisé dont le lien sera diffusé par messagerie électronique.

Les agences régionales de santé (ARS) et les SCHS concernés recevront début juin 2010, par messagerie électronique, une invitation personnelle à se connecter au site internet sécurisé pour répondre au questionnaire précité. Pour de plus amples informations, je vous invite à consulter le site internet de l'éditeur du logiciel d'enquêtes qui comprend des exemples d'enquêtes et des démonstrations en ligne (<http://www.wysuforms.com>).

Les documents en annexe de la présente circulaire permettent d'identifier les informations qui seront collectées et la structure des questionnaires à remplir.

Le délai de réponse au questionnaire relatif à l'hygiène des établissements alimentaires est fixé au 30 juin 2010.

Cette enquête concerne les ARS et les SCHS. Les ARS ne seront pas chargées de transmettre le lien vers le questionnaire électronique aux SCHS. Ces derniers seront directement invités par messagerie électronique.

Dans le cadre de cette enquête vous trouverez, ci-joint, en annexes I et II, un questionnaire et une notice explicative.

Le questionnaire se compose de trois parties :

- partie I : renseignements généraux sur les services concernés ;
- partie II : bilan des contrôles officiels des établissements alimentaires :
 - secteur de la restauration collective à caractère social ;
 - secteur de la remise directe ;
- partie III : remarques.

Le contact au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) est Mme Elisabeth Kouvtanovitch (elisabeth.kouvtanovitch@sante.gouv.fr, tél. : 01-40-56-54-24).

Mes services restent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Pour la ministre et par délégation :
*La sous-directrice de la prévention des risques
liés à l'environnement et à l'alimentation,*

J. BOUDOT

ANNEXE I

ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ DES ARS ET DES SCHS EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE
DE JANVIER À DÉCEMBRE 2009

**Application aux établissements alimentaires, hors eaux conditionnées
(secteurs de la restauration collective à caractère social et de la remise directe)**

Rappel : Vous serez invités par message électronique à vous connecter à un site internet sécurisé, SOLEN-wysuforms, afin de remplir en ligne le questionnaire « Hygiène alimentaire ». En cas de difficultés lors de la saisie en ligne, contactez le bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS (contact : Élisabeth Kouvtanovitch, tél. : 01-40-56-54-24, courriel : elisabeth.kouvtanovitch@sante.gouv.fr).

Se référer préalablement à la notice en annexe II.

I. – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Q.1. Vous travaillez dans le département n°

Q.1.1. Quelle est votre structure ?

Délégation territoriale ARS SCHS

Q.1.2. Si SCHS, quel est le nom de la commune ou de l'intercommunalité ?

Q.2. Le service santé environnement de la DDASS (ou le SCHS) a-t-il effectué des inspections et/ou des contrôles de l'hygiène des aliments en 2009 ?

Oui Non

Si non, fin du questionnaire.

II. – BILAN DES CONTRÔLES OFFICIELS DES RÈGLES D'HYGIÈNE DES ALIMENTS

Attention : Les avis sur plan ne sont pas comptabilisés dans les contrôles.

Secteur de la restauration collective à caractère social

Q.3. Avez-vous effectué des contrôles d'hygiène des aliments pour le secteur de la restauration collective ?

Oui Non

Si non, passez à la question 4.

Q.3.1. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés en 2009 conjointement avec la DDSV :

*Pour les établissements **non visités conjointement** uniquement, merci de bien vouloir renseigner les résultats des contrôles ci-dessous.*

Q.3.2. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés :

Q.3.3. Type d'établissements inspectés ou contrôlés (crèches, restaurants scolaires, centres de loisir, prisons, maisons de retraite, etc.) :

Q.3.4. Nombre de visites réalisées :

Q.3.5. Nombre d'établissements avec au moins une infraction :

Q.3.6. Gestion des suites

Q.3.6.1. Nombre d'observations ou de rappels réglementaires :

Q.3.6.2. Nombre de mesures administratives ou de mises en demeure :

Q.3.6.3. Nombre de fermetures administratives effectives :

Q.3.6.4. Nombre de procès verbaux :

Secteur de la remise directe

Q.4. Avez-vous effectué des inspections et/ou des contrôles d'hygiène des aliments pour le secteur de la remise directe ?

Oui Non

Si non, passez à la question 5.

Q 4.1. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés en 2009 conjointement avec la DDSV ou l'UDCCRF :

*Pour les établissements **non visités conjointement** uniquement, merci de bien vouloir renseigner les résultats des contrôles ci-dessous.*

Q 4.2. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés :

Q 4.3. Type d'établissements inspectés ou contrôlés (boulangeries, vente ambulante, stands de restauration lors de manifestations, restaurants, épicerie, GMS, etc.) :

Q 4.4. Nombre de visites réalisées :

Q 4.5. Nombre d'établissements avec au moins une infraction :

Q 4.6. Gestion des suites

Q 4.6.1. Nombre d'observations ou de rappels réglementaires :

Q 4.6.2. Nombre de mesures administratives ou de mises en demeure :

Q 4.6.3. Nombre de fermetures administratives effectives :

Q 4.6.4. Nombre de procès verbaux :

III. – REMARQUES

(À compléter si vous le souhaitez.)

.....
.....
.....
.....
.....

Merci pour votre participation.

ANNEXE II

NOTICE EXPLICATIVE du questionnaire « Établissements alimentaires, hors eaux conditionnées »

I. – SAISIES VIA L'OUTIL WYSUFORMS

Pour remplir le questionnaire électronique Solen, il convient d'utiliser un poste de travail ayant accès au même compte de messagerie électronique que celui qui a reçu le mél d'invitation. Cocher ou saisir les réponses. Se déplacer dans le questionnaire uniquement au moyen de la souris de l'ordinateur. Ne pas utiliser le bouton « Entrée » ni la barre d'espace du clavier.

II. – DÉFINITIONS ET PRÉCISIONS

Depuis le 1^{er} avril 2010, les DDASS et les DRASS sont remplacées par les Agences régionales de santé. Les inspections en 2009 ont été réalisées par les services santé environnement des DDASS, intégrés dans les délégations territoriales des agences régionales de santé. Depuis le 1^{er} janvier 2010, les DDSV et les UDCCRF ont fait place aux directions départementales de la protection des populations.

Contrôle officiel : toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires (référence : règlement (CE) n° 178/2002).

Inspection : examen de tout aspect lié aux denrées alimentaires en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux denrées alimentaires (référence : règlement CE n° 178/2002).

L'inspection peut comprendre la visite d'un établissement pour vérifier la conformité aux exigences réglementaires ; elle fait systématiquement l'objet d'un rapport ou d'un enregistrement par le service en charge du contrôle. Les avis sur plan ne sont pas comptabilisés dans les contrôles officiels, mais les visites des locaux le sont.

Visite : il peut y avoir plusieurs visites d'un même établissement dans l'année.

Entreprise du secteur alimentaire : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires (référence : règlement (CE) n° 178/2002).

Exploitant du secteur alimentaire : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent (référence : règlement (CE) n° 178/2002).

Établissements avec une activité de restauration collective à caractère social : établissements publics ou privés assurant un service de restauration collective à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers. Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou à une entreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques, établissements à caractère social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires ; les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées (référence : arrêté du 29 septembre 1997).

Établissements et services sociaux et médico-sociaux : ils ont pour mission principale d'aider les personnes dites « fragiles » (personnes en situation de précarité, d'exclusion, handicapées, âgées, enfance).

Établissements du secteur de la remise directe : établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur (référence : arrêté du 9 mai 1995).

Par *remise directe*, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées :

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité, à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par le décret n° 66-239 du 18 avril 1966 relatif aux abattoirs de volailles ;

- les activités des établissements de restauration, y compris les fermes-auberges, sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social ;
 - les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures-boutiques, les activités utilisant des structures légères.
- Exemples : restaurants, boulangeries-pâtisseries, charcuteries, boucheries, traiteurs, vente à emporter, épiceries, supérettes, grandes et moyennes surfaces, marchés, foires, marchands ambulants.

Sigles utilisés :

- ARS : agence régionale de santé.
- DDSV : direction départementale des services vétérinaires.
- DISSA : délégation interservices « sécurité sanitaire des aliments ».
- MISSA : mission interservices « sécurité sanitaire des aliments ».
- MRIICE : mission régionale et interdépartementale d'inspection, contrôle et évaluation.
- SCHS : service communal d'hygiène et de santé.
- SSE : service santé environnement.
- UDCCRF : unité départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.