

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° 2010-256 du 9 juillet 2010 relative à une enquête sur l'activité des ARS et des services communaux d'hygiène et de santé en matière d'inspection et de contrôle dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2010

NOR : SASP1018398C

Validée par le CNP le 9 juillet 2010 – Visa CNP 2010-130.

Date d'application : immédiate.

Résumé : les actions mises en œuvre par les services du ministère de la santé et des sports, avec la participation des autres administrations concernées, dans le cadre du dispositif annuel de contrôles renforcés lors des vacances d'été, comportent la sécurité sanitaire des aliments. La remontée des données de contrôle doit être harmonisée au niveau local et permettre d'établir un bilan de l'ensemble des actions mises en œuvre au niveau national. Les SCHS compétents y sont également associés.

Mots clés : contrôles – inspection – sécurité sanitaire – hygiène – denrées alimentaires – remise directe – restauration collective – opération interministérielle vacances (OIV).

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 États 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 ;

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

Note de service DGS/SD7D n° 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/SINTEL2 n° 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 ;

Code de la consommation, notamment ses articles L. 215-1 et L. 215-2 ;

Code de la santé publique, notamment ses articles L. 1312-1 et L. 1422-1.

Texte abrogé ou modifié : circulaire DGS/EA3 n° 2008-216 du 30 juin 2008 relative à la coordination des services dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2008.

Annexes :

- Annexe I. – Documents d'aide à l'inspection.
- Annexe II. – Notice explicative de l'enquête OIV 2010.
- Annexe III. – Questionnaire d'enquête relatif à l'activité des services des ARS des SCHS lors de l'opération interministérielle vacances 2010.
- Annexe IV. – Tableau.

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.

La période estivale correspond au développement de certaines activités qui multiplient les risques liés à la consommation de denrées alimentaires, notamment l'hébergement temporaire, les activités autour des baignades, la récolte des coquillages pour la pêche à pied de loisir, les manifestations musicales et sportives. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, sont par exemple concernés les centres aérés, de vacances et de loisirs et de nombreux restaurants et stands de vente ambulante situés en zone touristique.

En matière de sécurité sanitaire des aliments, la DGCCRF et la DGAL vont, cet été, continuer leur action de fond dans les secteurs de la distribution des aliments, de la restauration et du transport où demeurent des préoccupations récurrentes. Il est prévu notamment d'être particulièrement vigilant sur :

- le contrôle de la restauration rapide et des marchés ;
- l'action de contrôle et d'information de la mise en œuvre des mesures préventives à prendre lors de la vente de poissons pour consommation à l'état cru.

Une attention particulière sera apportée comme tous les ans aux structures de restauration collective qui ne fonctionnent qu'à cette période de l'année (notamment, les centres aérés, les centres de loisirs et les centres de vacances).

Certaines ARS et certains SCHS réalisent des activités de contrôle des règles d'hygiène des aliments, au titre du code de la consommation, en coordination avec les autres services compétents. Ainsi, ces ARS et ces SCHS sont amenés à participer au dispositif interministériel de contrôles dans le cadre de l'opération interministérielle vacances (OIV) pilotée par le ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et pour laquelle une lettre aux préfets de région est en cours de diffusion. Dans la nouvelle configuration territoriale, les préfets de région pourront s'appuyer sur les DIRECCTE qui sont au cœur du dispositif. Les missions opérationnelles (contrôle sur le terrain) relèvent de la responsabilité des DDI (DDPP, DDcsPP et DDTM) dans le cadre défini par les préfets de région et de département.

L'OIV se déroulera du 1^{er} juillet au 31 août 2010. Dans ce cadre, des inspections conjointes peuvent être réalisées, particulièrement avec les agents des DDI. Dans toute la mesure du possible, il convient de coordonner les actions à mener avec les autres administrations de votre région.

Outre l'action traditionnelle de surveillance de l'hygiène générale exercée toute l'année, vous voudrez bien porter votre attention sur les catégories d'établissements désignées dans la présente circulaire, en programmant vos inspections de façon adaptée à ces objectifs et selon les orientations définies au niveau local avec les autres administrations. Les éléments à prendre en considération dans cette action sont présentés en annexe I.

De plus, pour faciliter l'organisation des contrôles, leur harmonisation et la réalisation des bilans :

- un document d'aide à l'inspection (annexe I, section III) reprenant les points de contrôle pour lesquels des bilans sont demandés et utilisant les intitulés des items et sous-items des grilles de la DGAL (grille Nergal) est joint ;
- une synthèse des principales températures auxquelles doivent être conservées les denrées alimentaires est présentée en annexe I, section IV.

Un premier état, très succinct, de la situation sera réalisé au niveau régional par les DIRECCTE pour le 23 juillet 2010. Il s'agira d'indiquer les éléments les plus importants du début de l'opération.

Un bilan exhaustif sera élaboré aussi au niveau régional par les DIRECCTE pour le 15 septembre 2010, pour lequel il est demandé de remplir et de renvoyer à la DIRECCTE de votre région le tableau synthétique en annexe IV.

La collecte des données par la DGS 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 ARS et les SCHS concernés recevront mi-août 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>).

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 II et III, une notice explicative et un questionnaire.

Le questionnaire se compose de quatre parties :

- I. – Renseignements généraux.
- II. – Bilan des interventions des ARS et des SCHS durant l'OIV 2010 (hygiène générale et hygiène alimentaire).
- III. – Autres actions réalisées dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2010.
- IV. – Remarques.

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

Le bilan des contrôles effectués dans le cadre de l'OIV devra impérativement être réalisé pour le 15 septembre 2010.

Vous voudrez bien m'informer, le cas échéant, des difficultés rencontrées dans le cadre de l'application de la présente circulaire.

Pour la ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général de la santé :
*L'adjoint à la sous-directrice
de la prévention des risques
liés à l'environnement et à l'alimentation,*
C. SAOUT

ANNEXE I

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Section I

Conditions d'inspection et de réalisation des bilans

1. Précisions sur l'inspection

Les différents textes du « paquet hygiène » relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires sont entrés en application au 1^{er} janvier 2006 (le 1^{er} janvier 2005 pour le règlement [CE] n° 178-2002). Les dispositions non redondantes et non contradictoires des textes nationaux existants restent applicables, notamment celles relatives aux températures de conservation et de transport des denrées alimentaires.

Il conviendra, en particulier en cas de constatation de non-conformités, de rappeler aux professionnels leur responsabilité au regard des conditions d'hygiène dans leur établissement et de la sécurité sanitaire des produits fournis aux consommateurs.

2. Restitution des données

Vous serez invités par message électronique à vous connecter à un site internet sécurisé « SOLEN-wysuforms » afin de remplir en ligne le questionnaire « opération interministérielle vacances ». En cas de difficultés lors de la saisie en ligne, vous voudrez bien prendre contact avec Elisabeth KOUV-TANOVITCH au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS (elisabeth.kouv-tanovitch@sante.gouv.fr, tél. : 01-40-56-54-24, fax : 01-40-56-54-12).

Se référer préalablement à la notice jointe en annexe II.

Section II

**Restauration collective
et remise directe au consommateur – tous produits**

1. Définitions et précisions

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 liée par accord ou par contrat. Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou 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 par l'arrêté cité en référence (référence : arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant).

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, personnes handicapées ou âgées, enfants).

Établissements du secteur de la remise directe :

Les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par remise directe, on entend toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective (référence : arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant).

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.
- Exemple : restaurants, boulangeries-pâtisseries, charcuteries, boucheries, traiteurs, vente à emporter, épicerie, supérettes, grandes et moyennes surfaces, marchés, foires, marchands ambulants.

2. Activités à contrôler

Pour orienter vos contrôles, vous prendrez l'appui des structures de coordination interservices.

2.1. Remise directe au consommateur

Dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2010, vous réaliserez des inspections et des contrôles, en favorisant les inspections conjointes avec les DD(cs)PP dans le secteur de la remise directe et en vous appuyant sur le protocole de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments du 29 décembre 2006.

Pour vous aider dans la priorisation des points à contrôler, dans le cadre de la coordination interservices des contrôles, vous pourrez vous inspirer du bilan des non-conformités 2009 relevées par les services de la DGAL et de la DGCCRF (disponible sur le RESE). Des écarts en ce qui concerne le respect des règles de températures, le respect des dates limites de consommation, le respect des règles générales d'hygiène des établissements, l'existence de procédures de nettoyage et de désinfection et une difficulté pour suivre et contrôler les entreprises éphémères (telles que les baraques à frites, les sandwicheries et tout autre commerce de bouche à caractère ambulants) ont été relevés.

2.2. Restauration collective

Dans ce secteur, le bilan 2009 de la DGAL et de la DGCCRF a relevé l'absence de traçabilité des produits et un non-respect des règles générales d'hygiène (défaut de nettoyage et de désinfection, non-respect des règles de température lors de l'entreposage des produits périssables, congélations illicites...) qui illustrent un manque de connaissance des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et du plan HACCP par le personnel.

Dans les camps de vacances avec ou sans hébergement (centres aérés, de vacances, de loisirs...), vous veillerez donc :

- à l'hygiène générale des denrées, et notamment à l'état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés, ou dispensés...);
- au respect des températures des produits, de la réception des matières premières à la remise au consommateur ;
- au respect des procédures de nettoyage et de désinfection réguliers des locaux et du matériel ;
- à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application.

Vous y vérifierez également le respect de la conservation des plats témoins dans les conditions définies à l'annexe V, point 5, de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Concernant spécifiquement les camps de vacances sous toiles, s'il n'existe pas de moyens appropriés et efficaces de conservation des aliments sous température dirigée, vous vous attacherez à contrôler tout particulièrement le respect des deux précautions élémentaires suivantes :

- l'approvisionnement des denrées alimentaires doit s'effectuer uniquement en produits stables à température ambiante ;
- les excédents des plats, même s'ils n'ont pas été servis, ne doivent pas être conservés.

Vous y vérifierez également que :

- l'eau utilisée pour la préparation des repas et pour la consommation est de l'eau destinée à la consommation humaine (eau du réseau public ou eau provenant d'une ressource privée autorisée par arrêté préfectoral) ;
- des mesures de maîtrise existent et sont prises en compte pour la consommation des produits issus de la cueillette.

De manière générale, vous contrôlerez :

- l'existence et l'application effective d'un système de traçabilité ;
- la cuisson des viandes hachées à une température supérieure à + 65 °C à cœur pour les consommateurs sensibles (enfants, notamment) : viandes non rosées à cœur.

Section III

Documents d'aide à l'inspection

Présentation générale des outils d'inspection DGAL en hygiène alimentaire

Les grilles d'inspection de la DGAL listent les items à contrôler. Ces items dans leur totalité permettent d'inspecter les plans de maîtrise sanitaire des établissements à la fois sur le volet documentaire (conception du plan) et sur le volet de la mise en œuvre (inspection sur site). C'est pourquoi la grille d'inspection se compose de deux parties :

Les items spécifiques à l'inspection sur site : ces items sont regroupés en chapitres selon la logique des « 5 M » (milieu, matériel, main-d'œuvre, matière, méthode) et portent essentiellement sur les bonnes pratiques d'hygiène.

Chapitre A : locaux (ou « milieu »).

Chapitre B : équipement (ou « matériel »).

Chapitre C : personnel (ou « main-d'œuvre »).

Chapitre D : matières.

Chapitre E : fonctionnement (ou « méthodes de travail »).

Chapitre F : agrément, autorisation, dérogation, déclaration.

Les items spécifiques de l'inspection documentaire :

Chapitre G : BPH documentées et documents constitutifs du dossier d'agrément.

Chapitre H : plan HACCP.

Chapitre I : analyses.

Notation : l'inspecteur note chaque chapitre et item correspondant à son champ d'inspection à l'aide de quatre valeurs :

- « conforme » (A) ;
- « non-conformité mineure » (B) ;
- « non-conformité moyenne » (C) ;
- « non-conformité majeure » (D).

Deux autres valeurs sont aussi disponibles pour renseigner la grille : la valeur « pas observé » (PO) ou la valeur « sans objet » (SO).

Dans certaines grilles, pour certains items, un ou plusieurs sous-items sont ajoutés pour mettre en évidence certains points plus spécifiques.

Suites à donner à l'inspection

Pour rappel, il est obligatoire de donner des suites à l'inspection en cas de relevé d'au moins une infraction et une copie du rapport d'inspection doit accompagner le courrier.

Il peut s'agir :

- d'un simple courrier d'observations et de rappel réglementaire ;
- d'une mise en demeure pour mise en œuvre d'actions correctives ;
- d'une demande de fermeture administrative ;
- de la transmission d'un procès-verbal d'infraction.

DOCUMENT D'AIDE À L'INSPECTION (DGAL)

Raison sociale établissement :	Identifiant (SIRET) :		
	Siret :		
Catégorie d'établissement :			
Téléphone :	Télécopie :	E-mail :	
Responsable :	Interlocuteurs :		
Inspection du :			
Motif de l'inspection :	Inopinée <input type="checkbox"/>	Plainte <input type="checkbox"/>	Suivi <input type="checkbox"/>
Type d'inspection :	<input type="checkbox"/> Routine	<input type="checkbox"/> Contrôle à destination	<input type="checkbox"/> Remballe (reconditionnement)
Type d'atelier : <input type="checkbox"/> Fixe	Non sédentaire : <input type="checkbox"/> Étal ou stand <input type="checkbox"/> Moyen de transport		
Si moyen de transport : [(*) Immatriculation]	Véhicule boutique (*) :	Véhicule (*) :	Conteneur :
Si restaurant (nombre de places assises) :	Type de cuisine :		
Service inspecteur : <input type="checkbox"/> DDPP	<input type="checkbox"/> ARS	<input type="checkbox"/> SCHS	<input type="checkbox"/> Autre

Contrôle conjoint

Agent(s) d'inspection :

- Restauration de type rapide :
 - sandwicheries sur place et points chauds (hors pizzas) : sédentaires ;
 - sandwicheries sur place et points chauds (hors pizzas) : non sédentaires.
- Restauration de type traditionnel, hôtels touristiques avec restaurant (autres contrôles en restauration commerciale [restauration traditionnelle, camions pizza, fermes auberges]).
- Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (ex. : opérateurs des marchés).
- Hypermarchés, supermarchés.
- Supérettes, commerce de détail de produits surgelés.
- Commerce de détail de viandes et produits à base de viande (ex. : bouchers, charcutiers, traiteurs [en magasin], tripiers, volaillers [sauf marchés, grandes et moyennes surfaces (GMS)]).
- Commerce de détail de poissons, crustacés, mollusques (ex. : poissonniers, écaillers [sauf marchés, GMS]).
- Autres magasins de détail fixes (commerce de détail d'alimentation générale, commerce de détail en magasin spécialisé, commerce de détail en magasin non spécialisé...).
- Fermiers (fabrication et points de vente fromages, conserves...).
- Restauration collective à caractère social :
 - dont centre aéré, de vacances et de loisirs.
- Transport routier de marchandises de proximité, de marchandises interurbains, transports terrestres, transports urbains et routiers.
- Autres (grossistes, entrepôts, établissements de transformation hors commerce de détail [à l'exception des traiteurs ciblés suite à proposition de prestation en ligne ...]).

Extraits de la grille d'inspection de la DGAL

Numéro de l'item de la grille Nergal et points correspondants	NOTATION			
	Conforme	Non conforme	Pas observé	
E01. Propreté, respect des procédures de nettoyage-désinfection des structures sans contact avec les denrées : - hygiène générale de l'établissement (dont locaux : sols, murs, plafonds...).				
E02. Propreté, respect des procédures de nettoyage : - désinfection des structures au contact des denrées ; - propreté du matériel, des ustensiles et plans de travail.				
E04. Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel : - hygiène des denrées et du personnel.				
C02. Connaissance des BPH et du plan HACCP.				
G03. Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance des équipements : - procédures et enregistrement.				
E0401. Gestion des invendus.				
E12. Écart des températures.	A Conforme	B Non-conformité mineure Écart de 2 à 4 °C	C Non-conformité moyenne Écart de 4 à 6 °C	D Non-conformité majeure > 6 °C
E1216. Denrées froides : dépassement de la température réglementaire.				

Numéro de l'item de la grille Nergal et points correspondants	NOTATION		
	Conforme	Non conforme	Pas observé
E1217. Dentrées chaudes : non-respect de la température réglementaire pour les plats livrés chauds au consommateur.			

Températures relevées (le cas échéant) Références du thermomètre étalonné	
Produit	Température relevée

Suites de l'inspection :

Simple courrier de rappel réglementaire :

Mise en demeure d'actions correctives :

Fermeture administrative :

Procès-verbal :

Section IV

Principales températures maximales à respecter pour les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Températures maximales des denrées réfrigérées

NATURE des denrées	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective	DÉPASSEMENT toléré (*) Tel que prévu dans les GBPH sectoriels publiés au JORF
Viandes hachées.	+ 2 °C	+ 2 °C	
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvages).	+ 3 °C	+ 3 °C	+ 3 °C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Préparations de viandes.	+ 4 °C	+ 4 °C	
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites, et de petit gibier sauvage.	+ 4 °C	+ 4 °C	+ 3 °C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage).	+ 7 °C	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe	+ 3 °C pour une durée courte (chargement, déchargement) pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche (*).	Glace fondante 0, + 2 °C	Glace fondante 0, + 2 °C	+ 2 °C lors de la présentation à la vente

NATURE des denrées	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective	DÉPASSEMENT toléré (*) Tel que prévu dans les GBPH sectoriels publiés au <i>JORF</i>
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C	
Lait cru destiné à la consommation en l'état.	+ 4 °C	+ 4 °C	
Lait pasteurisé.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Fromages affinés.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 2 °C pendant 6 heures
Autres denrées alimentaires très périssables (**).	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C ou température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Autres denrées alimentaires périssables (***)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C ou température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide.	+ 3 °C	+ 3 °C	

(*) Sont concernés les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.

(**) Denrée alimentaire périssable : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Exemple : denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets) ; produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.

(***) Denrée alimentaire très périssable : toute denrée alimentaire qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Exemple : produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait.

ANNEXE II

NOTICE EXPLICATIVE DU QUESTIONNAIRE « OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES 2010 »

I. – SAISIES VIA L'OUTIL INFORMATIQUE 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 message d'invitation à l'enquête. Ouvrir l'application SOLEN en cliquant sur le lien internet présent dans le message. 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 ou la barre d'espace du clavier.

II. – DÉFINITIONS ET PRÉCISIONS

Contrôle officiel (référence : règlement [CE] n° 178/2002) : 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 [...].

Inspection (référence : règlement [CE] n° 178/2002) : l'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 (...).

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 (référence : règlement [CE] n° 178/2002) : 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.

Exploitant du secteur alimentaire (référence : règlement [CE] n° 178/2002) : 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.

Établissements avec une activité de restauration collective à caractère social (référence : arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 29 septembre 1997) : 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 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 établissement de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par l'arrêté de référence.

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, personnes handicapées ou âgées, enfants).

Établissements du secteur de la remise directe (référence : arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 9 mai 1995) :

Les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

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 abat-toirs 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.

Exemple : restaurants, boulangeries pâtisseries, charcuteries, boucheries, traiteurs, vente à emporter, épiceries, supérettes, grandes et moyennes surfaces, marchés, foires, marchands ambulants.

Pêche à pied (PAP) de loisir : activité de récolte de coquillages sur des gisements naturels, sans engin de collecte et sans visée commerciale. Elle est réalisée sur une grande partie du littoral français, sur des zones conchylicoles (zones de production professionnelle de coquillages) ou sur des zones sauvages.

La gestion des zones de production conchylicole relève de la compétence du ministère chargé de l'alimentation, alors que la gestion de la pap de loisir hors zone de production conchylicole relève de la compétence du ministère chargé de la santé.

Sigles utilisés

DDPP ou DDCSPP : direction départementale de la protection des populations et direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

ARS : Agence régionale de santé.

DT ARS : délégation territoriale des ARS.

SCHS : Service communal d'hygiène et de santé.

ANNEXE III

ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ DES SERVICES SANTÉ ENVIRONNEMENT DES ARS ET DES SCHS
LORS DE L'OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES JUILLET-AOÛT 2010

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 difficulté lors de la saisie en ligne, vous voudrez bien prendre contact avec Elisabeth KOUVTANOVITCH au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS (elisabeth.kouvtanovitch@sante.gouv.fr, tél : 01-40-56-54-24, fax : 01-40-56-54-12).

Se référer préalablement à la notice explicative de l'annexe II.

I. – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Q 1. Vous travaillez dans le département ou la région :

Q 1.1. Quelle est votre structure ARS SCHS ?

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

Q 2. L'ARS (ou le SCHS) a-t-il effectué des inspections et/ou des contrôles et/ou de l'information grand public dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2010 ? oui non

Si réponse non, fin du questionnaire.

Si oui,

II. – BILAN DES INTERVENTIONS DES ARS ET DES SCHS DURANT L'OIV 2010
(hygiène générale et hygiène alimentaire)

Q 3. Avez-vous effectué des contrôles des règles d'hygiène des aliments, conjointement avec la DDCSPP, dans :

Les hypermarchés, supermarchés ?	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Les petits commerces de détail ?	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Les restaurants ?	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Les campings ?	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Les hôtels ?	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Centres aérés, centres de vacances et de loisirs (dont camps sous toile) ?	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Autres :	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non

Si réponse non, passage à la question 4.

Q 3.1. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés conjointement avec la DDCSPP par type d'établissement :

Hypermarchés, supermarchés :

Petits commerces de détail (supérettes, boucheries, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, poissonneries, magasins de fruits et légumes) :

Restaurants (de type traditionnel, rapide, hôtelier, social [hors centres de vacances et de loisir]) et cafés :

Camping :

Hôtels :

Centres aérés, centres de vacances et de loisirs (dont camps sous toile) :

Autres :

Pour les établissements non visités conjointement uniquement, merci de bien vouloir renseigner les questions 4 à 9, sinon passez à la question 10.

Q 4. Avez-vous effectué des contrôles des règles d'hygiène des aliments dans les hypermarchés, supermarchés ? oui non

Si non, passage à la question 5.

Q 4.1. Nombre d'établissements visités :

Q 4.2. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements :

Q 4.3. Nombre de procès-verbaux :

Q 4.4. Quantité de produits alimentaires saisis (kg) :

Q 4.5. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure :

Q 4.6. Nombre d'établissements fermés :

Q 5. Avez-vous effectué des contrôles des règles d'hygiène des aliments dans les petits commerces de détail (supérettes, boucheries, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, poissonneries, magasins de fruits et légumes)? oui non

Si non, passage à la question 6.

Q 5.1. Nombre d'établissements visités :

Q 5.2. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements :

Q 5.3. Nombre de procès-verbaux :

Q 5.4. Quantité de produits alimentaires saisis (kg) :

Q 5.5. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure :

Q 5.6. Nombre d'établissements fermés :

Q 6. Avez-vous effectué des contrôles des règles d'hygiène des aliments dans les restaurants (de type traditionnel, rapide, hôtelier, social [hors centres de vacances et de loisir]) et cafés? oui non

Si non, passage à la question 7.

Q 6.1. Nombre d'établissements visités :

Q 6.2. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements :

Q 6.3. Nombre de procès-verbaux :

Q 6.4. Quantité de produits alimentaires saisis (kg) :

Q 6.5. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure :

Q 6.6. Nombre d'établissements fermés :

Q 7. Avez-vous effectué des contrôles des règles d'hygiène générale (y compris les règles d'hygiène des aliments) dans les campings? oui non

Si non, passage à la question 8.

Q 7.1. Nombre d'établissements visités :

Q 7.2. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements :

Q 7.3. Nombre de procès-verbaux :

Q 7.4. Quantité de produits alimentaires saisis (kg) :

Q 7.5. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure :

Q 7.6. Nombre d'établissements fermés :

Q 8. Avez-vous effectué des contrôles des règles d'hygiène générale (y compris les règles d'hygiène des aliments) dans les hôtels? oui non

Si non, passage à la question 9.

Q 8.1. Nombre d'établissements visités :

Q 8.2. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements :

Q 8.3. Nombre de procès-verbaux :

Q 8.4. Quantité de produits alimentaires saisis (kg) :

Q 8.5. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure :

Q 8.6. Nombre d'établissements fermés :

Q 9. Avez-vous effectué des contrôles des règles d'hygiène générale (y compris les règles d'hygiène des aliments) dans les centres aérés, les centres de vacances et de loisirs? oui non

Si non, passage à la question 10.

Q 9.1. Nombre de camps sous toile :

Q 9.2. Nombre d'établissements visités :

Q 9.3. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements :

Q 9.4. Nombre de procès-verbaux :

- Q 9.5. Quantité de produits alimentaires saisis (kg) :
Q 9.6. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure :
Q 9.7. Nombre d'établissements fermés :

III – AUTRES ACTIONS RÉALISÉES
DANS LE CADRE DE L'OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES 2010

Q 10. Avez-vous réalisé une surveillance des gisements naturels de coquillages fréquentés pour la pêche à pied récréative? oui non

Si réponse non, passage à la question 11.

- Q 10.1. Nombre de sites que vous avez surveillés :
Q 10.2. Nombre de sites interdits à la pêche à pied de loisir au moins une fois entre le 1^{er} juillet et le 31 août 2010 :
Q 10.2.1. Parmi lesquels, nombre de sites interdits à la suite de votre surveillance :
Q 10.2.2. Parmi lesquels, nombre de sites interdits à la suite des résultats d'analyses sur des zones de production conchylicole à proximité des zones de pêche à pied de loisir que vous surveillez :
Q 10.3. Total du nombre de jours d'interdiction par site :
.....
.....
.....

- Q 10.4. Nombre de sites interdits pour des raisons sanitaires :
Q 10.4.1. Du à une contamination bactériologique :
Q 10.4.2. Du à une contamination virale :
Q 10.4.3. Du à la présence de phycotoxines (*Dinophysis* et toxines DSP, *Alexandrium* et toxines PSP et Pseudo Nitzschia et toxines ASP) :
Q 10.4.4. Du à une autre cause sanitaire (pollution aux hydrocarbures, métaux lourds...):
Q 10.5. Nombre de sites ayant fait l'objet d'une recommandation de cuisson des coquillages auprès des pêcheurs à pied amateurs :

Q 11. Avez-vous effectué un suivi des eaux de baignades et de loisirs? oui non

Q 12. Avez-vous fait de l'information grand public dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2010 (plaquettes, affichage)? oui non

Précisez :
.....
.....
.....

IV. – REMARQUES
(À compléter si vous le souhaitez.)

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

Merci pour votre participation au bilan de l'OIV.

ANNEXE IV

BILAN RÉGIONAL DES INTERVENTIONS – OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES 2010
 (Tableau de l'annexe IV de la lettre commune n° 2010 du 1^{er} juillet 2010.)

PAR SERVICE (remontées des unités départementales à faire remonter aux DIRECCTE)	NOMBRE de commerces ou de points d'activité ayant fait l'objet d'une visite	NOMBRE d'actions ou de points contrôlés	NOMBRE de rappels à la réglementation ou d'avertissements	NOMBRE de procès- verbaux	QUANTITÉ de produits alimentaires saisis (en kg)	QUANTITÉ de produits non alimentaires saisis (et leur désignation)	NOMBRE de mesures de police administrative ou de mises en demeure	NOMBRE d'établissements fermés
DDPP ou DCSPP (missions SV et CCRF)								
Douanes et des droits indirects								
DDCS (missions jeunesse et sports)								
Gendarmerie								
Police								
ARS (missions affaires sanitaires et sociales)								
DDTM (missions des affaires maritimes)								
Autres								
Total								