

SANTÉ

SANTÉ PUBLIQUE

Santé environnementale

MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES
ET DE LA SANTÉ

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

Note d'information DGS/EA3 n° 2013-307 du 12 juillet 2013 relative à l'opération interministérielle vacances 2013

NOR : AFSP1320168N

Le directeur général de la santé à Mesdames et Messieurs les directeurs généraux des agences régionales de santé; Mesdames et Messieurs les maires des communes dotées de SCHS (à l'attention des directeurs des SCHS).

La période estivale des vacances représente un enjeu pour le consommateur, qui doit pouvoir espérer bénéficier du meilleur rapport qualité-prix des produits et prestations qui lui sont présentés. Répondre à ces enjeux constitue l'une des priorités essentielles du dispositif interministériel de contrôles renforcés, appelé « opération interministérielle vacances » (OIV), piloté par le ministère chargé de l'économie (DGCCRF), en collaboration avec les services interministériels suivants : la santé (DGS), l'agriculture (DGAL), les douanes (DGDDI), la gendarmerie (DGGN), l'intérieur (DCSP), les sports (DS), les finances (DGCIS). Ce dispositif a depuis plusieurs années prouvé son utilité, en contribuant à renforcer la confiance des touristes, qu'ils résident en France ou qu'ils viennent de pays étrangers. Chaque année, les ministères se concertent pour établir des orientations prioritaires entrant dans le cadre de cette opération, en fonction des résultats des données de contrôles de l'année écoulée. Puis, chaque ministère instruit ses services déconcentrés et les remontées des actions sont analysées par chacun des ministères.

Les ARS y participent avec les services communaux d'hygiène et de santé (SCHS), notamment dans le cadre de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, aux titres du code de la consommation et du code de la santé publique dans leur domaine de compétence.

Les actions sont menées dans le secteur de la remise directe et de la restauration collective à caractère social, notamment dans les campings et les centres de vacances. Elles ne portent pas uniquement sur l'hygiène alimentaire mais aussi sur le respect de l'ensemble des règles d'hygiène. Cette enquête est donc l'occasion, pour les ARS et les SCHS, de contribuer à sensibiliser les professionnels sur les risques de TIAC¹.

Pour mémoire, les résultats issus de l'enquête l'OIV 2012 pour le ministère chargé de la santé, sont les suivants : 46 services, dont 13 ARS et 33 SCHS, ont déclaré avoir effectué des actions dans le cadre de l'OIV. 1 495 d'établissements concernés (GMS, petits commerces de détail, restaurants, hôtels, campings, centres aérés, centres de loisirs et de vacances) ont été contrôlés en 2012. Parmi ces établissements, 431 ont fait l'objet de rappels réglementaires, 21 de procès-verbaux, 135 de mise en demeure, 16 de fermetures administratives et de la saisie de 794,8 kg de denrées alimentaires.

Dans le cadre de l'OIV 2013, qui couvre la période du 1^{er} juin au 15 septembre 2013, un questionnaire et les modalités de mise en œuvre vous sont jointes en annexe de ce courrier. Ces documents vous sont transmis pour rappel et pour information, pour permettre à vos services d'orienter leurs actions dans leur domaine de compétence pour cet été.

(1) TIAC : toxi-infection alimentaire collective.

À titre facultatif, vous avez la possibilité d'adresser les questionnaires renseignés par le lien SOLEN qui vous sera communiqué par mail.

Pour répondre aux priorités des centres d'intérêt et des attentes des consommateurs, les quatre thématiques suivantes de prévention et de contrôles ont été retenues par les ministères comme priorités cette année:

- mobilisation sur les manifestations et rassemblements festifs;
- la valorisation des produits locaux et régionaux;
- la sécurité des activités sportives et de loisir;
- l'hébergement de vacances.

Ces priorités sont complétées par un socle d'actions indispensables portant sur les contrôles en hygiène alimentaire dans les secteurs de la restauration commerciale à caractère social et dans la remise directe.

Le directeur général de la santé,

DR J.-Y. GRALL

ANNEXE

INTERVENTION DES ARS ET DES SCHS DURANT L'OIV 2013
(HYGIÈNE GÉNÉRALE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE)

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 2013 ? OUI NON

Si non, fin du questionnaire.

Si « oui » :

Q.2.1. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés conjointement avec la DD(cs)PP 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) :

Q.2.2. Motif de contrôle des établissements (aléatoire ou ciblé) :

Aléatoire Ciblé

Si contrôle ciblé, expliquez le motif en quelques lignes :

.....
.....

Q.3. Avez-vous effectué des contrôles des règles d'hygiène des aliments dans les hypermarchés, supermarchés ? OUI NON

Si « non », passage à la question 4.

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

Q.3.1. Nombre d'établissements visités :

Q.3.2. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements :

Q.3.3. Nombre de procès-verbaux :

Q.3.4. Quantité de produits alimentaires saisis (kg) :

Q.3.5. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure :

Q.3.6. Nombre d'établissements fermés :

Q.4. 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 5.

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

- 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 restaurants de type traditionnel, rapide, hôtelier, social (hors centres de vacances et de loisir) et cafés?

OUI NON

Si « non », passage à la question 6.

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

- 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 générale (y compris les règles d'hygiène des aliments) dans les campings? OUI NON

Si « non », passage à la question 7.

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

- 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 hôtels? OUI NON

Si « non », passage à la question 8.

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

- 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 centres aérés, les centres de vacances et de loisirs?

OUI NON

Si « non », passage à la question 9.

Q.8.1. Nombre de camps sous toile:

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

Q.8.2. Nombre d'établissements visités:

Q.8.3. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements:

Q.8.4. Nombre de procès-verbaux:

Q.8.5. Quantité de produits alimentaires saisis (kg):

Q.8.6. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure:

Q.8.7. Nombre d'établissements fermés:

II. – AUTRES ACTIONS RÉALISÉES DANS LE CADRE DE L'OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES 2013

Q.9. Avez-vous réalisé une surveillance des gisements naturels de coquillages fréquentés pour la pêche à pied récréative? OUI NON

Si « non », passage à la question 10.

Q.9.1. Nombre de sites que vous surveillez :

Q.9.2. Nombre de sites interdits à la pêche à pied de loisir au moins une fois entre le 1^{er} juin et le 31 août 2013:

Q.9.2.1. Parmi lesquels, nombre de sites interdits suite à votre surveillance:

Q.9.2.2. Parmi lesquels, nombre de sites interdits suite à des résultats d'analyses sur des zones de production conchylicole à proximité des zones de pêche à pied de loisir que vous surveillez:

Q.9.3. Total du nombre de jours d'interdiction par site:

Q.9.4. Nombre de sites interdits pour des raisons sanitaires:

Q.9.4.1. Dues à une contamination bactériologique:

Q.9.4.2. Dues à une contamination virale:

Q.9.4.3. Dues à la présence de phycotoxines (*Dinophysis* et toxines DSP, *Alexandrium* et toxines PSP et *Pseudo Nitzschia* et toxines ASP):

Q.9.4.4. Dues à une autre cause sanitaire (pollution aux hydrocarbures, métaux lourds...):

Q.9.5. Nombre de sites ayant fait l'objet d'une recommandation de cuisson des coquillages auprès des pêcheurs à pied amateurs:

Q.10. Avez-vous fait de l'information grand public dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2013 (plaquettes, affichage)? OUI NON

Précisez:

.....
.....