

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

Bureaux de la qualité des eaux

Sous-direction de la politique des produits
de santé et de la qualité
des pratiques et des soins

Bureau des dispositifs médicaux
et autres produits de santé

Instruction n° DGS/EA3/PP3/EA4/2016/121 du 15 avril 2016 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, des eaux conditionnées et des médicaments vétérinaires

NOR : AFSP1610357J

Validée par le CNP le 27 mai 2016. – Visa CNP 2016-91.

Date d'application : immédiate.

Résumé : certaines agences régionales de santé (ARS) et certains services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) interviennent dans des activités de contrôle en hygiène alimentaire. Les ARS sont également en charge du contrôle sanitaire des eaux conditionnées et des médicaments vétérinaires vendus en officine.

Afin de répondre aux obligations européennes du règlement (CE) n° 882/2004 et d'assurer la mise en application du plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA), la France doit réaliser un bilan annuel de ses activités de contrôle des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments (restauration collective à caractère social et remise directe) et des eaux conditionnées, ainsi qu'aux inspections réalisées dans les établissements de conditionnement d'eau et dans les pharmacies d'officine pour la délivrance des médicaments vétérinaires. La synthèse des résultats des contrôles effectués en 2015 doit être transmise à la Commission européenne à l'été 2016. Il s'agit, pour les ARS et les SCHS, de mettre à jour les éléments du bilan des contrôles réalisés en 2015 au plus tard pour le 23 juin 2016 (eaux conditionnées) et le 1^{er} juillet 2016 (hygiène alimentaire et médicaments vétérinaires).

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). Certaines ARS et certains SCHS participent à l'opération interministérielle 2016, dans les secteurs de la remise directe et de la restauration collective à caractère social. Une enquête sur les contrôles effectués en 2016 est réalisée. Il s'agit, pour les ARS et les SCHS, de compléter des informations d'ici le 15 octobre 2016.

Mots clés : contrôles – inspections – sécurité sanitaire – denrées alimentaires – remise directe – restauration collective – eaux conditionnées – pharmacies d'officine – médicaments vétérinaires.

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;
- Circulaire DGS/SD7A n° 2001-70 du 6 février 2001 relative à la saisie dans le logiciel SISE-Eaux des résultats du contrôle sanitaire des eaux conditionnées (eaux minérales naturelles, eaux de source et eaux rendues potables par traitements) et des établissements thermaux;
- Circulaire DGS/DGAL/DGCCRF n° 475 du 7 octobre 2003 relative à la répartition des inspections en matière de pharmacie vétérinaire;
- Circulaire DAGPB/SINTEL2/2007/314 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;
- Instruction DGS/EA n° 2011-406 du 26 octobre 2011 relative aux missions des agences régionales de santé (ARS) dans le domaine de la santé environnementale;
- Note de service DGS/SD7D/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;
- 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/EA4/2010/200 du 15 juin 2010 relative à une enquête sur l'activité des ARS en matière d'inspection et de contrôle des eaux conditionnées au cours de l'année 2009. (modifie l'annexe de la circulaire du 6 février 2001);
- Note d'information DGS/EA4/2014/165 du 23 mai 2014 relative à une enquête sur l'activité des ARS en matière d'inspection et de contrôle des eaux conditionnées au cours de l'année 2013 et à la diffusion d'un outil d'inspection-contrôle des établissements de conditionnement d'eau.

Textes abrogés : instruction n° DGS/EA3/PP3/EA4/2015/174 du 20 mai 2015 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, des eaux conditionnées et des médicaments vétérinaires.

Annexes :

- Annexe 1. – Enquête sur l'activité des ARS et des SCHS en matière d'inspection et de contrôle en hygiène alimentaire entrant dans le cadre du PNCOPA pour l'année 2015.
- Annexe 2. – Enquête sur l'activité des ARS en matière d'inspection et de contrôle des eaux conditionnées entrant dans le cadre du PNCOPA pour l'année 2015.
- Annexe 3. – Enquête auprès des ARS en matière d'inspection des médicaments vétérinaires dans les pharmacies d'officine dans le cadre du PNCOPA pour l'année 2015.
- Annexe 4. – Enquête auprès des ARS et des SCHS dans le cadre de l'OIV 2016.

La ministre des affaires sociales et de la santé à Mesdames et Messieurs les directeurs généraux des agences régionales de santé; Mesdames et Messieurs les maires des communes dotées de services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) (à l'attention des directeurs des SCHS); copie pour information à Mesdames et Messieurs les préfets de région; Mesdames et Messieurs les préfets de département.

I. – CADRE RÉGLEMENTAIRE

1. Plan national de contrôles pluriannuels (PNCOPA)

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 (PNCOPA). Le PNCOPA 2011-2013 a été reconduit pour l'année 2014 et le PNCOPA 2015-2019 est en cours de publication. Cette organisation concerne notamment l'hygiène alimentaire, les eaux conditionnées (les autres eaux destinées à la consommation humaine relevant de directives spécifiques) et les médicaments vétérinaires. Les données des États membres sont transmises à la Commission européenne. Chaque État membre doit rédiger un bilan annuel d'activité et une synthèse de ses résultats dans les six mois au plus tard après l'année écoulée.

a) Sécurité sanitaire des aliments

La réalisation des contrôles en matière d'hygiène des denrées alimentaires relève de la répartition des compétences en interservices, selon les orientations du protocole interministériel de coopération du 29 décembre 2006.

Certaines ARS et certains SCHS interviennent dans des activités de contrôle en hygiène alimentaire. Ces contrôles sont en corrélation directe avec la politique de santé publique qui concerne notamment « l'identification et la réduction des risques éventuels pour la santé liés à des facteurs [...] d'alimentation ou de consommation de produits et de services susceptibles de l'altérer » (article L. 1411-1 du code de la santé publique, CSP). Par ailleurs, l'article L. 215-1 du code de la consommation donne des pouvoirs de contrôle des règles d'hygiène des aliments aux agents habilités et assermentés du ministère chargé de la santé et aux agents des SCHS, par son renvoi aux dispositions de l'article L. 1312-1 du CSP. Cet article indique que les agents habilités à constater les infractions au titre du code de la santé publique sont les agents mentionnés aux articles L. 1421-1 et L. 1435-7 (agents des ARS) et les agents des collectivités territoriales habilités et assermentés dans des conditions fixées par décret en Conseil d'État (notamment les agents des SCHS). Ces agents sont compétents pour rechercher et constater les infractions au livre II du code de la consommation relatif à la conformité des biens et des services, à certains règlements communautaires, notamment le règlement (CE) n° 178/2002 dit « Food law » et le « Paquet hygiène » ainsi qu'à certaines dispositions du code rural. Deux cent huit services communaux d'hygiène et de santé disposent, pour partie et à titre dérogatoire, de la compétence en matière de contrôle des règles d'hygiène, en application de l'article L. 1422-1 du CSP.

b) Eaux conditionnées

Conformément aux dispositions du code de la santé publique (articles R. 1321-15 et R. 1322-40), les ARS sont en charge du contrôle sanitaire des eaux conditionnées. Le contrôle sanitaire comprend la vérification de la qualité des eaux conditionnées, l'inspection des installations et le contrôle des mesures de sécurité sanitaire mises en œuvre par l'exploitant.

c) Médicaments vétérinaires délivrés en officine

Conformément à l'article L. 5146-1 du code de la santé publique, les pharmaciens inspecteurs de santé publique et les inspecteurs des ARS ayant la qualité de pharmacien sont notamment chargés du contrôle de la délivrance au détail des médicaments vétérinaires en officine.

2. Opération interministérielle vacances (OIV)

La période estivale des vacances représente un enjeu pour le consommateur qui doit pouvoir bénéficier de produits et prestations permettant de garantir un niveau élevé de protection de la santé publique. 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, DGE), en collaboration avec les services ministériels suivants : la santé (DGS), l'agriculture (DGAL), les douanes (DGDDI), la gendarmerie (DGGN), l'intérieur (DCSP) et les sports (DS). 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, et encourager les actions interministérielles.

Certaines ARS y participent avec les 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 s'impliquant, de contribuer à sensibiliser les professionnels sur les risques de Toxi-infection alimentaires collectives (TIAC) et les mesures à mettre en place pour en améliorer la prévention.

II. – ENQUÊTE SUR LES ACTIVITÉS DE CONTRÔLE RÉALISÉES EN 2015 DANS LE CADRE DU PNCOPA (ANNEXES 1 À 3)

Afin de pouvoir répondre aux obligations européennes, la direction générale de la santé (DGS) diligente une enquête sur les activités suivantes réalisées au cours de l'année 2015 :

- l'activité des ARS et des SCHS relative aux contrôles en hygiène alimentaire (annexe 1);
- l'activité des ARS en matière d'inspection et de contrôle des eaux conditionnées (annexe 2);
- l'activité des ARS relative aux inspections en matière de médicament vétérinaire dans les pharmacies d'officine (annexe 3).

1. Enquête sur l'activité des ARS et des SCHS relative aux inspections et aux contrôles en hygiène alimentaire, réalisés dans les secteurs de la remise directe et de la restauration collective à caractère social (annexe 1)

Le questionnaire, figurant en annexe 1, se compose de trois parties :

Partie I : Renseignements généraux ;

Partie II : Bilan des contrôles officiels des établissements alimentaires ;

- secteur de la restauration collective à caractère social ;
- secteur de la remise directe ;
- secteur de la restauration commerciale,

Partie III : Remarques.

Les documents d'aide aux inspections et aux enquêtes, ainsi qu'une notice d'explication sont disponibles sur le réseau d'échanges en santé environnement (RESE), à l'adresse électronique suivante : <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/alim/pncopa/alim15.htm>

Le contact au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) est :

Solène DE COUESBOUC (solene.decouesbouc@sante.gouv.fr, tél. : 01.40.56.54.24).

Le délai de réponse à cette enquête est fixé au 1^{er} juillet 2016.

2. Enquête sur l'activité des ARS en matière d'inspection et de contrôle des eaux conditionnées (annexe 2)

Dans le cadre de l'enquête nationale pour l'année 2015, il est demandé aux ARS de :

1. Valider un fichier de données (liste des captages alimentant une chaîne d'embouteillage et résultats du contrôle sanitaire) obtenu par extraction de la base de données « SISE-Eaux », système d'information en santé-environnement sur les eaux (annexe 2a). La requête nationale ayant servi à l'extraction des données sera mise à la disposition des ARS sur le RESE ;

2. Compléter ou mettre à jour si besoin dans SISE-Eaux les informations suivantes :

- les types d'eaux, notamment lorsqu'il est fait mention du caractère approprié de l'eau pour l'alimentation du nourrisson (annexe 2b) ;
- l'item « Quantité eau/an » pour les unités de distribution (UDI) (annexe 2c) ;
- le(s) procédé(s) de traitement utilisé(s) sur chaque eau conditionnée (annexe 2d).

3. Compléter un fichier de données non incluses dans SISE-Eaux (notamment les suites données aux non-conformités) par établissement de conditionnement d'eau (annexe 2e).

4. Mettre à jour si besoin les listes des eaux conditionnées (annexe 2f).

Chaque ARS est invitée à signaler la validation officielle de l'ensemble des données régionales dans SISE-Eaux (points 1 et 2), et à transmettre les données complémentaires (point 3) ainsi que les éventuelles mises à jour des listes d'eaux conditionnées (point 4), et ce, par courriel adressé à la DGS, bureau de la qualité des eaux (nathalie.franques@sante.gouv.fr, copie à : dgs-ea4@sante.gouv.fr).

À toutes fins utiles, un outil d'inspection-contrôle des établissements de conditionnement d'eau, élaboré en lien avec les ARS, a été diffusé par note d'information n° DGS/EA4/2014/ du 23 mai 2014 susvisée.

Par ailleurs, un bilan national relatif à la qualité des eaux conditionnées élaboré à partir des données 2014 transmises par les ARS en 2015 a été mis en ligne sur le site Internet du ministère chargé de la santé.

Le délai de réponse à cette enquête est fixé au 22 juin 2016.

3. Enquête auprès des ARS en matière d'inspection des médicaments vétérinaires dans les pharmacies d'officine dans le cadre du PNCOPA pour l'année 2015 (annexe 3)

Le questionnaire, figurant en annexe 3, se compose de trois parties :

Partie I : Renseignements généraux.

Partie II : Bilan des infractions relatives aux médicaments vétérinaires.

Partie III : Suites des inspections relatives aux médicaments vétérinaires.

Le contact au bureau des dispositifs médicaux et autres produits de santé (PP3) est :

Maria AQALLAL (maria.aqallal@sante.gouv.fr, tél. : 01.40.56.44.79).

Le délai de réponse à cette enquête est fixé au 1^{er} juillet 2016.

III. – ENQUÊTE SUR LES ACTIVITÉS DE CONTRÔLE RÉALISÉES EN 2016 DANS LE CADRE DE L'OIV (ANNEXE 4)

Dans le cadre de l'OIV 2016, qui couvre la période du 1^{er} juin au 15 septembre 2016, un questionnaire et ses modalités de mise en œuvre sont disponibles sur le RESE, permettant ainsi à vos services d'orienter leurs actions dans leur domaine de compétence pour cet été. Pour répondre aux priorités des centres d'intérêts et des attentes des consommateurs, les trois thématiques suivantes de prévention et de contrôles ont été retenues par les ministères comme priorité cette année :

- les événements estivaux notamment les manifestations culturelles et sportives tels que les festivals et l'Euro 2016 de football, et les marchés saisonniers alimentaires et non alimentaires ;
- les activités et les sports liés à la nature, principalement leur sécurité ;
- l'offre touristique sur support numérique.

Concernant les produits alimentaires, il s'agira notamment de porter une attention particulière aux équipements mis à disposition par les professionnels (points d'eau...), à l'hygiène des denrées alimentaires et au respect des températures (matériel frigorifique, stands de présentation...).

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.

Un bilan des contrôles effectués dans le cadre de l'OIV 2016 doit être réalisé. A cet effet, un questionnaire d'enquête relatif à l'activité des ARS et des SCHS lors de l'OIV 2016 figure en annexe 4. Un document d'aide à l'inspection et une note explicative de l'enquête OIV 2016 sont disponibles sur le lien électronique suivant : <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/lieuac/oiv/oiv2016/index.htm>

Les ARS et les SCHS concernés recevront au cours du mois d'août 2016, par messagerie électronique, une invitation personnelle à se connecter au site Internet sécurisé pour répondre au questionnaire précité. Les ARS ne sont donc pas chargées de transmettre le lien vers le questionnaire électronique aux SCHS, ces derniers étant directement invités par messagerie électronique.

Le contact au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) est :

Solène DE COUESBOUC (solene.decouesbouc@sante.gouv.fr, tél. : 01.40.56.54.24).

Le délai de réponse de ce questionnaire est fixé au 15 octobre 2016.

Mes services restent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Pour la ministre et par délégation :

*Le secrétaire général des ministères
chargés des affaires sociales,*
P. RICORDEAU

Le directeur général de la santé,
Pr B. VALLET

ANNEXE 1

ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ DES ARS ET DES SCHS EN MATIÈRE D'INSPECTION ET DE
CONTRÔLE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ENTRANT DANS LE CADRE DU PNCOPA POUR
L'ANNÉE 2015

(DE JANVIER 2015 A DÉCEMBRE 2015)

Application aux établissements alimentaires, hors eaux conditionnées

(Secteurs de la restauration collective à caractère social, 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». Pour remplir le questionnaire électronique SOLEN: cocher ou saisir les réponses, se déplacer dans le questionnaire uniquement au moyen de la «souris» de l'ordinateur, ne pas utiliser les boutons «Entrée» ou la «Barre d'espace» du clavier.

En cas de difficultés lors de la saisie en ligne, prendre contact avec le bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS. (Contact: Solène DE COUESBOUC, 01.40.56.54.24, solene.decouesbouc@sante.gouv.fr).

Se référer préalablement à la notice sur le lien électronique suivant: <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/alim/pncopa/alim15.htm>

I. – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Q.1. Vous travaillez dans le département n°:

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 de l'hygiène des aliments en 2015? OUI NON

si non, fin du questionnaire

Q 2.1: Quel est l'équivalent ETP ayant réalisé des contrôles en hygiène alimentaire?

.....

Q 2.2: Avez-vous suivi une formation particulière dans ce cadre en 2015?

OUI NON

Q 2.3: Si oui, laquelle?

.....

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 à caractère social?

OUI NON

Si non, passage à la question 4

Q 3.1. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés en 2015 conjointement avec la DDPP/
DDCSPP:

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

Q 3.2 Motif de contrôle des établissements: aléatoire ou ciblé

Aléatoire Ciblé

Si contrôle ciblé, expliquez le motif en quelques lignes

.....
.....

Q 3.3. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés:

Q 3.4.Type d'établissements inspectés ou contrôlés

- Restauration scolaire
- Maison de retraite
- Établissements hospitaliers
- Centre de loisir
- Accueil adultes
- Accueil enfants (dont crèches)
- Prisons
- Centre de vacances et camps de vacances
- Autres (préciser):

Q 3.5. Nombre de visites réalisées:

Q 3.6. Nombre d'établissements avec au moins une infraction:

Q 3.7. Gestion des suites:

Q 3.7.1. Nombre d'observations ou de rappels réglementaires:

Q 3.7.2. Nombre de mesures administratives ou de mises en demeure:

Q 3.7.3. Nombre de fermetures administratives effectives:

Q 3.7.4. Nombre de procès verbaux:

SECTEUR DE LA REMISE DIRECTE (hors restauration commerciale)

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, passage au III Remarques.

Q 4.1. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés en 2015 conjointement avec la
DDPP / DDCSPP:

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

Q 4.2 Motif de contrôle des établissements: aléatoire ou ciblé

Aléatoire Ciblé

Si contrôle ciblé, expliquez le(s) motif(s) en quelques lignes

.....
.....

Q 4.3. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés:

Q 4.4. Type d'établissements inspectés ou contrôlés:

- Boulangeries
- Vente ambulante
- Epicerie
- GMS
- Autre (préciser):

Q 4.5. Nombre de visites réalisées:

Q 4.6. Nombre d'établissements avec au moins une infraction:

Q 4.7. Gestion des suites

Q 4.7.1. Nombre d'observations ou de rappels réglementaires:

Q 4.7.2. Nombre de mesures administratives ou de mises en demeure:

Q 4.7.3. Nombre de fermetures administratives effectives:

Q 4.7.4. Nombre de procès verbaux:

SECTEUR DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

Q 5. Avez-vous effectué des inspections et/ou des contrôles d'hygiène des aliments pour le secteur de la restauration commerciale?

OUI NON

Si non, passage au III remarques.

Q 5.1. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés en 2015 conjointement avec la DDPP / DDCSPP:

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

Q 5.2 Motif de contrôle des établissements: aléatoire ou ciblé

Aléatoire Ciblé

Si contrôle ciblé, expliquez le(s) motif(s) en quelques lignes

.....
.....

Q 5.3. Nombre d'établissements inspectés ou contrôlés:

Q 5.4. Type d'établissements inspectés ou contrôlés:

- Stands de restauration lors de manifestations
- Restaurants
- Autre (préciser):

Q 5.5. Nombre de visites réalisées:

Q 5.6. Nombre d'établissements avec au moins une infraction:

Q 5.7. Gestion des suites

Q 5.7.1. Nombre d'observations ou de rappels réglementaires:

Q 5.7.2. Nombre de mesures administratives ou de mises en demeure:

Q 5.7.3. Nombre de fermetures administratives effectives:

Q 5.7.4. Nombre de procès verbaux:

III. – REMARQUES

(à compléter si vous le souhaitez)

.....

.....

.....

Merci de votre participation.

ANNEXE 2

ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ DES ARS EN MATIÈRE D'INSPECTION ET DE CONTRÔLE DES EAUX CONDITIONNÉES ENTRANT DANS LE CADRE DU PNCOPA POUR L'ANNÉE 2015

ANNEXE 2A

FICHER NATIONAL DES CAPTAGES ALIMENTANT UNE CHAÎNE D'EMBOUTEILLAGE EXTRAIT DE SISE-EAUX

Le fichier Excel, disponible sur le RESE (<http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/ocondi/pncopa16/index.htm>), établit la liste, pour chaque département, des captages alimentant une chaîne d'embouteillage dont les installations ont été saisies dans SISE-Eaux (l'usage direct de l'UDI est alors « CND » – pour conditionnement) conformément à l'annexe de la circulaire DGS/SD7A n° 2001-70 du 6 février 2001 (la dernière mise à jour de l'annexe de cette circulaire date de mai 2010 et est disponible en annexe de la note de service du 15 juin 2010 susvisée). Le fichier contient également les données suivantes extraites de SISE-Eaux : le nombre de résultats conformes ou non conformes aux limites de qualité dans le cadre du contrôle sanitaire réalisé par les ARS et mis en place au niveau du captage, en sortie de traitement le cas échéant et lors du conditionnement. Les motifs des prélèvements représentatifs pris en compte dans la requête de SISE-Eaux sont CS (pour les prélèvements résultant d'un programme réglementaire), CD (pour les contrôles complémentaires), S1 (pour les recontrôles de l'eau en distribution) et S2 (pour les recontrôles de l'eau brute).

→ Il est demandé aux ARS de :

- vérifier, pour chaque captage, l'ensemble des données du tableau : en cas d'erreur ou d'absence de données, les ARS doivent faire les modifications correspondantes directement dans SISE-Eaux ;
- créer dans SISE-Eaux les captages et chaînes d'embouteillage en exploitation qui n'apparaîtraient pas.

Si l'ARS rencontre des difficultés concernant la modélisation des installations, elle peut contacter le pôle d'administration des données sur l'eau (PADSE) (ARS-MIDIPY-PADSE@ars.sante.fr) et le bureau de la qualité des eaux de la DGS (nathalie.franques@sante.gouv.fr).

Vous trouverez, ci-dessous, des éléments d'information concernant la requête informatique ayant permis d'extraire les données de la base SISE-Eaux d'alimentation :

- pour l'extraction nationale (dans l'onglet « nombre de prélèvements »), le choix a été fait pour qu'à chaque source soit associée l'installation située en aval (TTP pour station de traitement production ou UDI). Ainsi, une TTP ou UDI alimentée par n sources est remontée de la base SISE-Eaux n fois ;
- afin qu'elles apparaissent dans la requête nationale, les installations concernées par le conditionnement doivent être déclarées de responsabilité de suivi égale à N (pour national) ;
- la conformité ou non d'un résultat tient compte du type d'eau déclaré sur le prélèvement (PLV). Le type d'eau du PLV devrait toujours être le même que le type d'eau du point de surveillance principal (PSP) ;
- dans certains départements, les modifications effectuées au cours des années passées sur les PLV des bases départementales ne remontaient pas dans la base nationale lorsque la mise à jour des PSV était réalisée à partir des installations. En attendant la correction de ce problème identifié par les services informatiques, il avait été demandé aux services concernés par ce problème de réenregistrer les PSV modifiés, en utilisant l'accès direct par le menu PSV de l'application SISE-Eaux. Si le problème persiste, la même procédure devra être appliquée.

La requête nationale est disponible sur le RESE : <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/ocondi/pncopa16/index.htm>

ANNEXE 2B

ÉLÉMENTS D'INFORMATION CONCERNANT LE REMPLISSAGE DE L'ITEM « TYPE D'EAU »

→ Il est demandé aux ARS de compléter ou mettre à jour si besoin dans SISE-Eaux les types d'eau, notamment lorsqu'il est fait mention du caractère approprié de l'eau pour l'alimentation du nourrisson, selon les modalités proposées dans le tableau ci-dessous.

		AU CAPTAGE (CAP)		EN SORTIE de traitement (TTP) ou lors de la mise en bouteille (UDI)		EN SORTIE de traitement (TTP) ou lors de la mise en bouteille (UDI), lorsque l'eau fait état de son caractère approprié pour l'alimentation du nourrisson	
		Champ «type d'eau»	Analyses	Champ «type d'eau»	Analyses	Champ «type d'eau»	Analyses
Eau minérale naturelle	Sans traitement autorisé	MI ou N1	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, I-B1, II ou annexe I-A, IV	MI	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, I-B1, II	N1	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, IV
	Avec traitement autorisé	B2	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A	MI	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, I-B1, II	N1	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, IV
Eau de source	Sans traitement autorisé	CD ou N2	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, I-B2, I-B3, II ou annexe I-A, IV	CD	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, I-B2, I-B3, II	N2	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, IV
	Avec traitement autorisé	B2	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A	CD	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, I-B2, I-B3, II	N2	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, IV
Eau rendue potable par traitements	Avec traitement autorisé	B2	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A	PO	Arrêté du 14 mars 2007 modifié, annexe I-A, I-B2, I-B3, II	sans objet	sans objet

Le tableau ci-dessus remplace le tableau qui était proposé dans l'annexe (mise à jour au 26 mai 2010) de la circulaire DGS/SD7A n° 2001/70 du 6 février 2001 relative à la saisie dans le logiciel SISE-Eaux des résultats du contrôle sanitaire des eaux conditionnées et des établissements thermaux (Contrôle sanitaire des eaux conditionnées et des établissements thermaux : règles de modélisation et d'intégration des données dans SISE-Eaux).

Pour rappel, deux « types d'eau » sont spécifiques des eaux conditionnées faisant mention du caractère approprié de l'eau pour l'alimentation du nourrisson :

TYPE D'EAU SISE-EAUX	LIBELLÉ SISE-EAUX	SIGNIFICATION
N1	MI nourrisson	eau minérale naturelle faisant mention du caractère approprié de l'eau pour l'alimentation du nourrisson
N2	CD nourrisson	eau de source faisant mention du caractère approprié de l'eau pour l'alimentation du nourrisson

Le type d'eau déclaré sur le prélèvement (PLV) devrait être le même que le type d'eau déclaré du point de surveillance principal (PSP).

Du fait de certains choix dans la modélisation SISE-Eaux (type d'eau), des résultats peuvent apparaître comme non conformes dans SISE-Eaux alors qu'il n'existe pas d'exigences de qualité réglementaires sur ces installations. Les exigences de qualité réglementaires à la ressource concernent uniquement les paramètres microbiologiques et il n'existe pas d'exigences de qualité réglementaires en sortie de traitement (TTP). De ce fait, lors de l'exploitation des données pour la réalisation du bilan, il ne sera tenu compte que des résultats non conformes aux exigences de qualité et aux points de conformité prévus par la réglementation.

ANNEXE 2C

ÉLÉMENTS D'INFORMATION CONCERNANT LE REMPLISSAGE DE L'ITEM « QUANTITÉ EAU/AN »

Il est demandé aux ARS de compléter ou mettre à jour si besoin dans SISE-Eaux, pour chaque UDI, le volume d'eau moyen distribué par an. Dans SISE-Eaux, cela correspond à : module « UDI »/onglet « Fréquence »/item « Quantité eau/an ». L'objet BO (outil de requête de la base SISE-Eaux) correspondant est « UDI - Eau distribuée (m³/an) ».

ANNEXE 2 D

IDENTIFICATION DES TRAITEMENTS UTILISÉS POUR CHAQUE EAU CONDITIONNÉE DANS SISE-EAUX

→ Il est demandé aux ARS de rattacher ou mettre à jour si besoin, dans SISE-Eaux, un ou plusieurs procédé(s) de traitement à une installation de conditionnement d'eau *via* la station de traitement (STT) de l'installation de traitement et production (TTP) selon les modalités suivantes :

- s'agissant des eaux rendues potables par traitements conditionnées, elles peuvent subir tous les traitements autorisés pour l'eau du réseau public. Les procédés de traitement à renseigner sont donc à choisir parmi la liste de l'ensemble des procédés de traitements de SISE-Eaux ;
- s'agissant d'une eau minérale naturelle ou d'une eau de source conditionnée, l'eau peut faire l'objet des seuls traitements et adjonctions prévus dans la réglementation (arrêté du 14 mars 2007 modifié). La désinfection est interdite et le traitement ne doit pas modifier les caractéristiques physico-chimiques essentielles et microbiologiques de l'eau. Pour chacun de ces traitements ou adjonctions, il est proposé d'y associer le code SISE-EAUX identifié ci-dessous :

TRAITEMENTS AUTORISÉS pour les eaux minérales naturelles et les eaux de source (arrêté du 14 mars 2007 modifié)	PROPOSITIONS D'ASSOCIATION « TRAITEMENTS » – « CODE SISE-EAUX »			
	Code	Nom/Libellé	Fonction	Liste
Élimination du gaz carbonique libre	DEGAZ	Degazage (stripping)	1. Prétraitement des eaux	TR
Aération par air comprimé stérile	AERAT	Aération	1. Prétraitement des eaux	TR
Décantation	DECAN	Décantation	2. Clarification	TR
Filtration (dont le seuil de coupure est supérieur à 0,8 µm)	FILDI	Filtration directe	2. Clarification	TR
Filtration (dont le seuil de coupure est inférieur à 0,8 µm)	FIL08	Filtration inf 0,8 µm	2. Clarification	TR
Alumine activée (pour éliminer les fluorures)	DEFLU	Defluo. Sur alumine acti. Ou apat.	3. Affinage-modif.minéralisation	TR
Adsorption sélective d'arsenic sur supports recouverts d'oxyhydroxydes de fer	ARSE4	Elim. As ADSOR. OXY-HYDROXYDE DE FER	3. Affinage-modif.minéralisation	TR
Adsorption sélective d'arsenic sur supports recouverts de dioxyde de manganèse	ARSE2	ELIM. De As sur MnO2	3. Affinage-modif.minéralisation	TR
Adsorption sélective de manganèse sur supports recouverts d'oxyhydroxydes de fer	DEMn4	Elim. Mn ADSOR. OXY-HYDROXYDE DE FER	3. Affinage-modif.minéralisation	TR
Adsorption sélective de manganèse sur supports recouverts de dioxyde de manganèse	DEMn2	ELIM. De Mn sur MnO2	3. Affinage-modif.minéralisation	TR
Adsorption sélective d'arsenic sur alumine activée	ARSE1	Elimin. de As sur aluminium activée	3. Affinage-modif.mineralisation	TR
Oxydation de l'arsenic par air enrichi en ozone	ARSE5	Elim. As par O ₃	4. Oxydation – désinfection	TR
Oxydation du manganèse par air enrichi en ozone	DEMn5	Elim. Mn par O ₃	4. Oxydation – désinfection	TR
Oxydation du fer par air enrichi en ozone	DEFE5	Elim. Fe par O ₃	4. Oxydation – désinfection	TR
Oxydation des composés du soufre par air enrichi en ozone	DECS5	Elim. S par O ₃	4. Oxydation – désinfection	TR
Incorporation ou réincorporation de gaz carbonique	GECO2	Incorporation ou réincorporation de CO ₂	3. Affinage-modif.minéralisation	TR

Attention, les procédés de traitement ne doivent pas être attachés à la TTP mais à la STT *via* les filières de traitement. Pour rappel, afin de créer ou mettre à jour la filière de traitement à associer ou déjà associée à la STT, il faut passer par les tables : Tables/installations/filière de traitement.

ANNEXE 2 E

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES, À RENSEIGNER POUR CHAQUE ÉTABLISSEMENT DE CONDITIONNEMENT

Des données complémentaires sont nécessaires à la DGS afin de fournir à la Commission européenne les suites qui ont été données aux non conformités relevées par les ARS dans le cadre du contrôle sanitaire ou lors d'inspections durant l'année 2015. Ces données complémentaires, non incluses dans SISE-Eaux, sont à renseigner par les ARS dans le tableau ci-après, pour chaque établissement de conditionnement d'eau (tableau disponible sous format excel sur le RESE : <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/ocondi/pncopa16/index.htm>).

→ Il est demandé aux ARS d'indiquer :

- le nombre d'inspections. On entend par inspection, 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 [...]. (Référence : règlement (CE) n° 178/2002). L'inspection comprend la visite par l'ARS d'un établissement de conditionnement pour vérifier la conformité aux exigences réglementaires, et fait l'objet d'un rapport ;
- le nombre de déplacements de l'ARS ou du laboratoire agréé, ayant notamment donné lieu à des prélèvements d'échantillon d'eau en vue de leur analyse.

→ Lorsqu'une non-conformité a été mise en évidence de manière ponctuelle ou récurrente, il est demandé aux ARS d'indiquer :

- si le motif de la ou des non-conformité(s) a été identifié (oui/non), et, le cas échéant, de préciser succinctement ce motif (ex : déficience passagère du traitement, contamination extérieure probable, phénomène naturel, défaut dans l'HACCP...);
- si une action a été mise en œuvre (oui/non), et, le cas échéant, de préciser cette action (ex : nettoyage/désinfection des installations, recontrôle, actions engagées à l'encontre de l'établissement...).

On entend ici par non conformité, le dépassement d'un critère ou d'une limite de qualité pour un prélèvement d'échantillon d'eau réalisé dans le cadre du contrôle sanitaire (captage/chaîne d'embouteillage/distribution), ainsi que plus généralement toute anomalie identifiée lors d'une inspection (problème d'hygiène du personnel, des locaux, du matériel, non respect de procédure).

→ Afin d'évaluer les suites réservées aux non-conformités, il est demandé aux ARS d'indiquer également :

- le nombre de mises en demeure réalisées ;
- le nombre de procédures de retrait de lots accompagnées ou non d'un rappel de lots. Le retrait vise à empêcher la distribution et la présentation à la vente d'un produit pour la consommation lorsqu'il présente une non conformité avérée ou dans certains cas fortement suspectée. Le rappel est décidé en fonction du danger présenté par le produit et vise à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et à informer celui-ci du danger qu'il court éventuellement s'il a consommé le produit et de la conduite à tenir. Il n'y a pas de rappel sans retrait ;
- le nombre de suspensions d'activités (ex : arrêt d'une chaîne d'embouteillage dans l'usine). Ces suspensions d'activités sont liées à une demande de l'ARS ou décidées à l'initiative de l'exploitant ;
- s'il y a eu une fermeture administrative effective, accompagnée ou non de suites pénales.

MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES ET DE LA SANTÉ
MINISTÈRE DES FAMILLES, DE L'ENFANCE ET DES DROITS DES FEMMES

RÉGION administrative	DÉPARTEMENT	NOM DE l'établissement de conditionnement d'eau	NOMBRE d'inspections	NOMBRE de visites de l'ARS ou du laboratoire agréé	EN CAS de non-conformité(s) observée(s) dans l'établissement		NOMBRE de mises en demeure	NOMBRE DE procédures de retraits de lots, accompagnées ou non d'une procédure de rappel de lots	NOMBRE DE suspensions d'activités	FERMETURE administrative accompagnée ou non de suites pénales (oui/non)	COMMENTAIRES
					Motif(s) de la/des non-conformité(s) (oui/non), et si oui, préciser succinctement	(si non, indiquer sans objet) Actions mises en œuvre (oui/non), et si oui, préciser succinctement					

ANNEXE 2F

LISTE DES EAUX CONDITIONNÉES CONNUES DE LA DGS EN AVRIL 2016

Les listes des eaux conditionnées (eaux minérales naturelles, eaux de source, eaux rendues potables par traitement) en France connues de la DGS en avril 2016 sont disponibles sur le RESE : <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/ocondi/pncopa16/index.htm>

Il est demandé aux ARS d'informer la DGS des éventuelles modifications à faire sur la liste (changement de nom de la source ou de désignation commerciale, changement de dénomination de vente, nouvelle autorisation d'exploiter, cessation d'activité...).

ANNEXE 3

ENQUÊTE AUPRÈS DES ARS EN MATIÈRE D'INSPECTION DES MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES
DANS LES PHARMACIES D'OFFICINE DANS LE CADRE DU PNCOPA POUR L'ANNÉE 2015

Rappel:

Toutes les ARS seront invitées par message électronique à se connecter à un site internet sécurisé « SOLEN-wysuforms » afin de remplir en ligne le questionnaire « médicament vétérinaire en pharmacie d'officine ».

Pour remplir le questionnaire électronique SOLEN : cocher ou saisir les réponses, se déplacer dans le questionnaire uniquement au moyen de la « souris » de l'ordinateur, ne pas utiliser les boutons « Entrée » ou la « Barre d'espace » du clavier.

En cas de difficultés lors de la saisie en ligne, prendre contact avec le bureau des dispositifs médicaux et autres produits de santé (PP3) de la DGS. (Contact : Maria AQALLAL, 01.40.56.44.79, maria.aqallal@sante.gouv.fr).

Le sigle « MV » signifie « médicament vétérinaire »

I. – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Q.1. Lors d'inspections d'officines effectuées en 2015, avez-vous réalisé des contrôles relatifs aux médicaments vétérinaires ?

oui (si oui : indiquer le nombre d'officines inspectées qui ont fait l'objet de contrôles relatifs au médicament vétérinaire : N =)

non

Si vous avez répondu « oui » à la question 1, merci de poursuivre le questionnaire.

Si vous avez répondu « non » à la question 1, le questionnaire est terminé.

Q 2. Parmi les N officines inspectées en 2015 ayant fait l'objet de contrôles relatifs aux médicaments vétérinaires, indiquer le nombre d'officines inspectées selon le motif de l'inspection :

Inspection(s) de « routine » (inspection(s) hors signalement) : nombre d'officines

Inspection(s) suite à un signalement relatif au MV : nombre d'officines

Inspection(s) suite à un signalement non relatif au MV : nombre d'officines

Autre motif d'inspection : nombre d'officines

(préciser le motif)

Q 3. Parmi les N officines inspectées en 2015 ayant fait l'objet de contrôles relatifs aux médicaments vétérinaires, indiquer le nombre d'officines inspectées selon la présence d'autres services lors de l'inspection :

Inspection(s) réalisée(s) conjointement avec les services déconcentrés chargés de l'alimentation ou de la protection des populations : nombre d'officines

Inspection(s) réalisée(s) conjointement avec la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) : nombre d'officines

Inspection(s) réalisée(s) avec d'autres services : nombre d'officines

(préciser l'identité des autres services)

II. – BILAN DES INFRACTIONS RELATIVES AUX MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES

Q 4. Parmi les N officines inspectées en 2015 ayant fait l'objet de contrôles relatifs aux médicaments vétérinaires, combien d'officines ont fait l'objet d'au moins une infraction relative au médicament vétérinaire ? :

Nombre d'officines avec au moins une infraction relative au médicament vétérinaire :

Si ce nombre est différent de zéro, merci de poursuivre le questionnaire.

Si ce nombre est égal à zéro, le questionnaire est terminé.

Q 5. Parmi les officines inspectées en 2015 ayant fait l'objet d'au moins une infraction relative aux médicaments vétérinaires, indiquer pour chacune des infractions suivantes, le nombre d'officines présentant l'infraction :

Délivrance sans ordonnance de MV soumis à prescription: nombre d'officines

Règles de délivrance de MV sur ordonnance non respectées (ex: ordonnance existante mais incomplète ou invalide, non respect des règles de renouvellement, non respect des quantités délivrables, non respect de l'interdiction de délivrance au public): nombre d'officines

Mauvaise tenue de l'ordonnancier lors de la délivrance du MV (ex: absence d'enregistrement du numéro de lot de fabrication du MV): nombre d'officines

Non application des règles de détention des MV relevant des listes I et II et des MV stupéfiants (ex: accès direct de MV contenant des substances vénéneuses et qui ne sont pas des produits dérogeant au monopole de délivrance au détail selon les deux derniers alinéas de l'article L. 5143-2 du CSP): nombre d'officines

Non respect des bonnes pratiques de préparations extemporanées de médicaments vétérinaires: nombre d'officines

Délivrance de prémélanges médicamenteux au public: nombre d'officines

Autre infraction relative au MV: nombre d'officines

(Préciser la nature de l'infraction):

III. – SUITES DES INSPECTIONS RELATIVES AUX MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES

Q 6. Parmi les officines inspectées en 2015 ayant fait l'objet d'au moins une infraction relative aux médicaments vétérinaires, indiquer le nombre d'officines selon les suites données:

Nombre d'officines ayant fait l'objet de suites administratives liées aux infractions portant sur le médicament vétérinaire (infractions notifiées dans le rapport, actions demandées...):

Nombre d'officines ayant fait l'objet de suites disciplinaires liées aux infractions portant sur le médicament vétérinaire:

Nombre d'officines ayant fait l'objet de suites pénales liées aux infractions portant sur le médicament vétérinaire:

Merci de votre participation.

ANNEXE 4

ENQUÊTE AUPRÈS DES ARS ET DES SCHS DANS LE CADRE DE L'OIV 2016

1. Rappels réglementaires

- 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 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/EA3/2007/255 du 22 juin 2007 relative au plan national de contrôle officiel pluriannuel des denrées alimentaires (PNCOPA);
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant;
- 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;
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant;
- Note de service DGS/SD7D/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/SINTEL2/2007/314 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.

Les différents textes du paquet hygiène 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.

2. Précisions sur l'inspection

L'opération interministérielle vacances (OIV) 2016 est une opération saisonnière, pilotée par la DGCCRF dans le cadre du dispositif annuel de contrôles renforcés lors des vacances d'été.

Les actions mises en œuvre par les services du ministère des affaires sociales et de la santé, avec la participation des autres administrations concernées portent notamment sur la sécurité sanitaire des aliments. La remontée des données de contrôles doit être harmonisée et permettre d'établir un bilan national de l'ensemble des actions mises en œuvre. Les services communaux d'hygiène et de Santé (SCHS) compétents y sont également associés. Il s'agit de reporter, sur un questionnaire *via* internet, les éléments des contrôles réalisés dans le cadre de l'OIV 2016 relatifs aux contrôles d'hygiène générale et d'hygiène alimentaire.

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.

L'OIV se déroulera du 1^{er} juin au 15 septembre 2016. Dans ce cadre, des inspections conjointes peuvent être réalisées, particulièrement avec les agents des DDPP, des DDcPP et des DDTM. Dans toute la mesure du possible, il convient de coordonner les actions à mener avec les autres services concernés de votre région.

Pour faciliter l'organisation des contrôles, leur harmonisation et la réalisation des bilans, les documents suivants sont disponibles sur le lien électronique suivant : <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/lieuac/oiv/oiv2016/index.htm>

- Un document d'aide à l'inspection, 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;
- Une synthèse des principales températures auxquelles doivent être conservées les denrées alimentaires.

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.

La DGS transmettra aux ARS et aux SCHS concernés, mi-août 2016, 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 étant directement invités par messagerie électronique. Dans le cadre de cette enquête vous trouverez une notice explicative sur le lien : <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/lieuac/oiv/oiv2016/index.htm>.

Le questionnaire se compose de quatre parties :

I: Renseignements généraux

II: Bilan des interventions des ARS et des SCHS durant l'OIV 2016 (hygiène générale et hygiène alimentaire).

III: Autres actions réalisées dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2016.

IV: Remarques

Votre contact est Solène DE COUESBOUC, Bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3), solene.decouesbouc@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 octobre 2016.

Je vous indique que, comme les années précédentes, des instructions spécifiques seront fournies aux ARS en matière de contrôle des eaux de baignade. Les informations seront collectées par des applications informatiques spécifiques.

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

3. 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, prendre contact avec Solène DE COUESBOUC au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS. (solene.decouesbouc@sante.gouv.fr, tél.: 01.40.56.54.24)

Se référer préalablement à la notice en ligne.

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

1^{er} JUIN AU 15 SEPTEMBRE 2016

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, prendre contact avec Solène DE COUESBOUC au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS. (solene.decouesbouc@sante.gouv.fr), tél. : 01.40.56.54.24)

Se référer préalablement à la notice.

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 2016? OUI NON

Si non, fin du questionnaire

Si oui, merci de passer au II

II. – BILAN DES INTERVENTIONS DES ARS ET DES SCHS DURANT L'OIV 2016
(HYGIÈNE GÉNÉRALE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE)

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 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 11

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:

Q 9. Avez-vous accueilli des événements liés à l'Euro 2016 de football ?

OUI NON

Si non, passage à la question 11

Q 9.1. Si oui, avez-vous réalisé des contrôles des règles d'hygiène dans des établissements spécifiquement à cette occasion ?

OUI NON

Si non, passage à la question 11

Q 9.2. Si oui, nombre d'établissements inspectés pour cette occasion 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:

Pour l'ensemble de ces inspections, merci de bien vouloir renseigner les résultats des contrôles ci-dessous:

Q 9.3. Nombre d'établissements visités:

Q 9.4. Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements:

Q 9.5. Nombre de procès-verbaux:

Q 9.6. Quantité de produits alimentaires saisis (kg):

Q 9.7. Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure:

Q 9.8. Nombre d'établissements fermés:

Q 10. Remarques relatives à l'Euro 2016 de football (points d'attention particuliers relevés, etc.):
.....

III. – AUTRES ACTIONS RÉALISÉES DANS LE CADRE DE L'OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES 2016

Q 11. 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 12

Q 11.1. Nombre de sites que vous surveillez:

Q 11.2. Nombre de sites interdits à la pêche à pied de loisir au moins une fois entre le 1^{er} juin et le 15 septembre 2016:

Q 11.2.1. parmi lesquels, nombre de sites interdits suite à votre surveillance:

Q 11.2.2. 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 11.3. Total du nombre de jours d'interdiction par site:
.....

Q 11.4. Nombre de sites interdits pour des raisons sanitaires:

Q 11.4.1. dues à une contamination bactériologique:

Q 11.4.2. dues à une contamination virale:

Q 11.4.3. dues à la présence de phycotoxines (Dinophysis et toxines DSP, Alexandrium et toxines PSP et Pseudo Nitzschia et toxines ASP):

Q 11.4.4. dues à une autre cause sanitaire (pollution aux hydrocarbures, métaux lourds...):

Q 11.5. Nombre de sites ayant fait l'objet d'une recommandation de cuisson des coquillages auprès des pêcheurs à pied amateurs:

Q 12. Avez-vous fait de l'information grand public dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2016 (plaquettes, affichage)? OUI NON

Précisez:

IV. – REMARQUES

(à compléter si vous le souhaitez)

.....
.....

Merci pour votre participation.