



OPERATION ALIMENTATION VACANCES (OAV) 2015

I – Introduction

Certaines activités des professionnels du secteur alimentaire ne s'exercent que durant la période estivale, d'autres connaissent une augmentation importante au cours de cette période. C'est le cas notamment pour les établissements suivants : centres aérés, centres de vacances et de loisirs, restaurants commerciaux et marchés alimentaires locaux situés en zones touristiques.

Hormis le niveau de formation à l'hygiène du personnel embauché pendant cette période d'intense activité, la présence d'une clientèle nombreuse et passagère peut être source de problèmes d'approvisionnement, de stockage, de respect de la chaîne du froid¹ et de gestion des stocks. En outre, la période estivale étant généralement associée à des températures ambiantes élevées, les anomalies en matière de respect de la chaîne du froid peuvent être plus fréquentes, notamment lors du transport des denrées alimentaires.

II – Bilan global OAV 2015

Les services de contrôle du ministère chargé de l'agriculture ont renforcé leur vigilance avec cette opération, mise en œuvre du 15 juin au 15 septembre 2015, et effectué **17 239** interventions (17 628 en 2014) dans les secteurs liés à la production et à la distribution d'aliments.

Les secteurs majoritairement concernés de la **restauration commerciale et collective** ont concentré respectivement 27,4 % des interventions (27,8 % en 2014) avec un taux global de non-conformités majeures de 10 % (vs 10,8 % en 2014), et 19,8 % des interventions (20,6 % en 2014) avec un taux de non-conformités majeures de 3,8 % (vs 5,1 % en 2014).

Par ailleurs, **1 237** inspections (1 115 en 2014) ont été menées au stade du transport des denrées avec un taux de non-conformités majeures de 5 % (6,3 % en 2014), liées notamment à l'inaptitude technique et/ou au défaut d'entretien des moyens de transport.

Il ressort que globalement 14,3 % (12,1 % en 2014) des inspections sont conformes, et que **6,6 %** (vs 7,4 % en 2014) d'entre elles ont présenté des non-conformités majeures.

Ces contrôles ont donné lieu notamment à l'établissement de **390 procès-verbaux d'infractions** et à **1 106 mises en demeure** auprès d'exploitants pour se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur, principalement en restauration commerciale et distribution/métiers de bouche. Par ailleurs, **134 fermetures** d'établissements ont été ordonnées, principalement en restauration commerciale.

De cette opération ressortent principalement des anomalies liées à l'hygiène (état des locaux, formation du personnel, manipulation des denrées) et au non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des produits. Ces anomalies, classées généralement comme « majeures » par les services d'inspection, ont entraîné le retrait de la consommation de **4,5 tonnes** de produits (1,6 tonnes en 2014).

¹ « chaîne du froid » : succession des étapes (élaboration, transport, stockage, distribution, consommateurs) appliquées aux produits (réfrigérés ou congelés) pour leur conservation par le froid jusqu'à leur consommation.