



OPERATION ALIMENTATION VACANCES (OAV) - 2011

I – Contexte général

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.

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.

Sous le pilotage de la direction générale de l'alimentation (DGAL) et de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), les directions départementales chargées de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP) se sont assurées ainsi que l'intense activité commerciale développée pendant cette période **s'était déroulée dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité des produits**. Elles ont veillé notamment :

- au **respect des exigences de la réglementation sanitaire en vigueur** par les exploitants du secteur alimentaire (*ex : hygiène du personnel et des manipulations, propreté et procédures de nettoyage-désinfection des locaux et du matériel, températures de conservation et dates limite de consommation des produits*),
- à l'**information loyale des consommateurs** (*ex : origine et provenance des produits, recherche de tromperies et de falsifications, dénominations commerciales, affichage des menus*).

II – Bilan global OAV 2011

Pendant cette opération, mise en œuvre du 1^{er} juillet au 31 août 2011, les agents des DD(CS)PP ont effectué au total **22 262 interventions** dans les trois principaux secteurs de la distribution alimentaire, de la restauration commerciale et de l'activité non sédentaire sur les marchés, qui concentrent l'essentiel des contrôles lors de l'opération.

Par ailleurs, **1 145 inspections** ont été menées au stade du transport des denrées, aux fins de vérification de l'aptitude technique et sanitaire des engins utilisés.

Enfin, le secteur de la **restauration collective** a fait l'objet de **2 737 inspections**, notamment dans les centres de vacances et de loisirs.

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.

Les contrôles réalisés pendant l'OAV ont notamment donné lieu à l'établissement de **233 procès-verbaux d'infractions** et à **680 mises en demeure** auprès d'exploitants pour se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur, dont 418 en restauration commerciale et distribution/métiers de bouche. Les agents des DD(CS)PP ont également procédé à **87 fermetures d'établissements** (dont 46 pour le seul secteur de la restauration commerciale) et à des actions de retrait/destruction de produits considérés comme impropres à la consommation.

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 **2 341 kg** de produits.

Il est à noter que le taux d'anomalies majeures constatées lors de cette opération est de **14,3 %** en distribution-métiers de bouche et de **12,6 %** en restauration commerciale. Ces résultats justifient le maintien d'une pression de contrôle sur les établissements concernés.