



OPÉRATION ALIMENTATION VACANCES (OAV) 2016

Introduction

Cette opération de contrôles renforcés a été mise en œuvre cette année, du 1er juin au 15 septembre 2016 en intégrant notamment les contrôles sanitaires diligentés dans le cadre des activités de restauration commerciale proposées lors de l'EURO de football organisé en France du 10 juin au 10 juillet 2016. Comme chaque année, elle a ciblé surtout les établissements de restauration et de remise directe notamment dans les régions à vocation touristique.

Bilan global des inspections de l'OAV 2016

Les services de contrôle du ministère chargé de l'agriculture ont renforcé leur vigilance pendant cette opération et effectué **17 507** inspections lors de la période de l'OAV 2016, tous secteurs d'activités confondus (production et distribution de denrées animales, y compris le transport). 66 % de ces inspections ont concerné les secteurs de la restauration collective et de la remise directe.

Les secteurs majoritairement ciblés de la **restauration commerciale et collective** ont respectivement présenté un taux global de non-conformités majeures* de 3 % (vs. 10 % en 2015) et de 0,5 % (vs. 3,8 % en 2015). Les non-conformités relevées en restauration ont en particulier concerné le respect des bonnes pratiques d'hygiène (locaux, personnel, manipulation / process de fabrication de denrées), ainsi que celui des dates limites de consommation ou températures de conservation des denrées.

Ces contrôles ont donné lieu notamment à l'établissement de **303 procès-verbaux d'infractions** et à **1 603 mises en demeure** auprès d'exploitants pour se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur, particulièrement en restauration commerciale et distribution/métiers de bouche. De plus, **206 fermetures** d'établissements ont été ordonnées, notamment en restauration commerciale qui est le secteur d'activité majoritairement concerné par la mise en place de suites administratives et pénales (avertissements, mises en demeure, fermetures, procès-verbaux).

* : Une non conformité dite « majeure » correspond à une perte de maîtrise des risques sanitaires au niveau d'un établissement de production ou de distribution impliquant, en raison du danger potentiel pour la santé publique, la mise en place immédiate d'actions correctives, voire la fermeture administrative temporaire ou définitive de tout ou partie de l'établissement concerné sans préjudice de suites judiciaires (procès-verbaux d'infraction).