

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

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 DGS/EA3/PP3 n° 2014-191 du 11 juin 2014 relative à une enquête sur l'activité des ARS et des services communaux d'hygiène et de santé en matière d'inspection et de contrôle en hygiène alimentaire et des médicaments vétérinaires

NOR : AFSP1413501J

Validée par le CNP le 5 juin 2014. – Visa CNP 2014-94.

Date d'application : immédiate.

Résumé : les agences régionales de santé (ARS) et des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) sont investis dans des activités de contrôle en hygiène alimentaire. Afin de répondre aux obligations européennes du règlement (CE) n° 882/2004 et à la mise en application du plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA) défini pour les années 2011 à 2013, la France doit réaliser un bilan annuel de ses activités de contrôle des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments et aux inspections réalisées dans les pharmacies d'officine sur les médicaments vétérinaires. La synthèse des résultats des contrôles effectués en 2013 doit être transmise à la Commission européenne à l'été 2014. Les secteurs concernés sont : la restauration collective à caractère social, la remise directe et la délivrance au détail des médicaments vétérinaires dans les pharmacies d'officine. Il s'agit de reporter les éléments du bilan des contrôles réalisés en 2013. Pour cela, les agences régionales de santé (ARS) et les services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) devront répondre à deux questionnaires en ligne sur Internet et les renvoyer au plus tard le 15 juillet 2014. 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). Les ARS et les SCHS interviennent dans le cadre de l'opération interministérielle 2014, dans les secteurs de la remise directe et de la restauration collective à caractère social.

Mots clés : contrôles – inspection – sécurité sanitaire – hygiène – denrées alimentaires – remise directe – restauration collective – 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/DGAL/DGCCRF n° 475 du 7 octobre 2003 relative à la répartition des inspections en matière de pharmacie vétérinaire ;
Circulaire DAGPB/SINTEL2 n° 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 n° 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 n° 2007-255 du 22 juin 2007 relative au plan national de contrôle officiel pluriannuel des denrées alimentaires (PNCOPA) ;
Note de service interministérielle DGS/EA3/DGAL/SDQPV n° 2008-333 du 7 novembre 2008 relative au transfert de compétences en matière de contrôle officiel des cressonnières.

Textes abrogés ou modifiés :

- Instruction DGS/EA3/PP3 n° 2013-164 du 16 avril 2013 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 et des médicaments vétérinaires entrant dans la mise en application du plan de contrôle pluriannuel, au cours de l'année 2012.

Annexes :

- ANNEXE I. – 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 et des médicaments vétérinaires entrant dans la mise en application du plan de contrôle pluriannuel, au cours de l'année 2013.
- ANNEXE I a. – Questionnaire d'enquête relatif aux contrôles en hygiène alimentaire, hors eaux conditionnées.
- ANNEXE I b. – Questionnaire d'enquête relatif aux inspections en matière de médicament vétérinaire dans les pharmacies d'officine.
- ANNEXE I c. – Notice explicative de l'enquête relative aux contrôles en hygiène alimentaire, hors eaux conditionnées.
- ANNEXE II. – Opération interministérielle vacances 2014.
- ANNEXE II a. – Documents d'aide à l'inspection.
- ANNEXE II b. – Notice explicative de l'enquête OIV 2014.
- ANNEXE II c. – Questionnaire d'enquête relatif à l'activité des services des ARS des SCHS lors de l'opération interministérielle vacances 2014.
- ANNEXE III. – Bilan de l'activité des agences régionales de santé (ARS) et des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) en matière de contrôle des règles d'hygiène alimentaire pour l'année 2012.

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 SCHS (à l'attention des directeurs des SCHS) ; copie pour information : Mesdames et Messieurs les préfets de région ; Mesdames et Messieurs les préfets de département.

I. – CADRE RÉGLEMENTAIRE

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.

Les agences régionales de santé (ARS) et des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) sont investis 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 » (art. 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.

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 2011-2013. Les données des États doivent être saisies dans la base EUROSTAT de la Commission européenne. Chaque État doit rédiger un bilan annuel d'activité et une synthèse de ses résultats dans les six mois au plus tard après l'année écoulée.

Opération interministérielle vacances (OIV)

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, DGCIS), 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). 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 toxi-infection alimentaires collectives (TIAC) et les mesures à mettre en place pour en améliorer la prévention.

II. – ENQUÊTE SUR LES ACTIVITÉS DE CONTRÔLES RÉALISÉS EN 2013 DANS LE CADRE DU PNCOPA (ANNEXE I)

La direction générale de la santé (DGS) diligente une enquête sur les activités suivantes réalisées au cours de l'année 2013 :

- l'activité des ARS et des SCHS relative aux contrôles en hygiène alimentaire hors eaux conditionnées (pour les eaux conditionnées, une note spécifique est transmise aux ARS);
- l'activité des ARS relative aux inspections en matière de médicament vétérinaire en pharmacies d'officine.

Elle permettra de contribuer au bilan national demandé par la Commission européenne.

L'enquête comporte deux questionnaires : contrôles en hygiène alimentaire hors eaux conditionnées (annexe I) et inspections en matière de médicament vétérinaire en pharmacies d'officine (annexe II). La collecte des données repose sur ces questionnaires transmis par voie électronique et générés par l'outil d'enquêtes ponctuelles SOLEN- wysuforms mentionné dans la circulaire du 8 août 2007 sus-référencée. Chaque questionnaire doit être rempli sur un site Internet sécurisé dont le lien sera diffusé par messagerie électronique.

Les ARS et les SCHS concernés recevront courant juin 2014, par messagerie électronique, une invitation personnelle à se connecter au site Internet sécurisé pour répondre à chaque questionnaire précité. Les ARS ne sont donc pas chargés de transmettre le lien vers le questionnaire électronique aux SCHS, ces derniers étant directement invités par messagerie électronique.

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>).

Le délai de réponse de ces questionnaires est fixé au 15 juillet 2014.

a) Questionnaire sur l'activité des ARS et des SCHS en hygiène alimentaire

Vous trouverez le questionnaire en annexe I *a* et une notice explicative en annexe I *c*

Le questionnaire 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 ;

Partie III : remarques.

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

Soline TABOUIS-CHAUMIEN (soline.tabouis-chaumien@sante.gouv.fr, tél. : 01-40-56-54-24).

b) Questionnaire sur l'activité des ARS relative aux inspections en matière de médicament vétérinaire en pharmacies d'officine

Vous trouverez le questionnaire en annexe I *b*.

Le questionnaire 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).

III. – ENQUÊTE SUR LES ACTIVITÉS DE CONTRÔLES RÉALISÉS EN 2014 DANS LE CADRE DE L'OIV (ANNEXE II)

Dans le cadre de l'OIV 2014, qui couvre la période du 1^{er} juin au 15 septembre 2014, un questionnaire et les modalités de mise en œuvre vous sont jointes en annexe de ce courrier pour rappel, 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 quatre thématiques suivantes de prévention et de contrôles ont été retenues par les ministères comme priorité cette année :

- les marchés forains ;
- le contrôle des activités de loisirs, sportifs en particulier ;
- l'hébergement de vacances ;
- le tourisme historique.

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.

L'enquête comporte un document d'aide à l'inspection (annexe II a), une note explicative de l'enquête OIV 2014 (annexe II b) et un questionnaire d'enquête relatif à l'activité des ARS et des SCHS lors de l'OIV 2014.

Les ARS et les SCHS concernés recevront courant mi-août 2014, par messagerie électronique, une invitation personnelle à se connecter au site Internet sécurisé pour répondre à chaque 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 délai de réponse de ce questionnaire est fixé au 15 octobre 2014.

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

Soline TABOUIS-CHAUMIEN (soline.tabouis-chaumien@sante.gouv.fr, tél. : 01-40-56-54-24).

IV. – BILAN DE L'ACTIVITÉ DES AGENCES RÉGIONALES DE SANTÉ (ARS) ET DES SERVICES COMMUNAUX D'HYGIÈNE ET DE SANTÉ (SCHS) EN MATIÈRE DE CONTRÔLE DES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR L'ANNÉE 2012 (ANNEXE III)

Un bilan national de l'activité des ARS et des SCHS en matière de contrôle des règles d'hygiène alimentaire pour l'année 2012 figure en annexe III. Ce bilan résulte des résultats de l'enquête portant sur les données de l'année 2012. Les données recueillies ont été transmises à l'Union européenne.

Mes services restent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Pour la ministre et par délégation :
Le directeur général de la santé,
PR B. VALLET

ANNEXE I

ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ DES AGENCES RÉGIONALES DE SANTÉ ET DES SERVICES COMMUNAU-NAUX D'HYGIÈNE ET DE SANTÉ EN MATIÈRE D'INSPECTION ET DE CONTRÔLE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET DES MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES ENTRANT DANS LA MISE EN APPLICATION DU PLAN DE CONTRÔLE PLURIANNUEL, AU COURS DE L'ANNÉE 2013

Résumé: afin de répondre aux obligations européennes du règlement (CE) n° 882/2004 et à la mise en application du plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA) défini pour les années 2011 à 2013, la France doit réaliser un bilan annuel de ses activités de contrôle des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments et aux inspections réalisées dans les pharmacies d'officine sur les médicaments vétérinaires. La synthèse des résultats des contrôles effectués en 2013 doit être transmise à la Commission européenne à l'été 2014. Les secteurs concernés sont: la restauration collective à caractère social, la remise directe et la délivrance au détail des médicaments vétérinaires dans les pharmacies d'officine. Il s'agit de reporter les éléments du bilan des contrôles réalisés en 2013. Pour cela, les agences régionales de santé (ARS) et les services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) devront répondre à deux questionnaires en ligne sur internet et les renvoyer au plus tard le 15 juillet 2014.

Annexes:

- ANNEXE I a. – Questionnaire d'enquête relatif aux contrôles en hygiène alimentaire, hors eaux conditionnées.
- ANNEXE I b. – Questionnaire d'enquête relatif aux inspections en matière de médicament vétérinaire dans les pharmacies d'officine.
- ANNEXE I c. – Notice explicative de l'enquête relative aux contrôles en hygiène alimentaire, hors eaux conditionnées.

ANNEXE I a

ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ DES ARS ET DES SCHS EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE
DE JANVIER 2013 À DECEMBRE 2013

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: Soline TABOUIIS-CHAUMIEN, téléphone: 01-40-56-54-24, soline.tabouis-chaumien@sante.gouv.fr.)

Se référer préalablement à la notice en annexe III.

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 2013 ?

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 2013 ?

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 2013 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

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 2013 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
- Stands de restauration lors de manifestations
- Restaurants
- Épicerie
- 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 :

III. – REMARQUES

(À compléter si vous le souhaitez).

.....
.....
.....

Merci de votre participation.

ANNEXE I b

ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ DES ARS RELATIVE AUX INSPECTIONS EN MATIÈRE DE MÉDICAMENT VÉTÉRINAIRE EN PHARMACIE D'OFFICINE DE JANVIER 2013 À DÉCEMBRE 2013

Rappel: vous serez invités par message électronique à vous 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 2013, 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: $N = \dots\dots\dots$)

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 2013 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 2013 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 phyto-sanitaires (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 2013 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 2013 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 antiparasitaires externes pour animaux de compagnie dérogeant au monopole de délivrance au détail selon le dernier alinéa 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 prémélange 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 2013 ayant fait l'objet d'au moins une infraction relative aux médicaments vétérinaires, indiquer le nombre d'officines selon les suites données¹:

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 1 c

NOTICE EXPLICATIVE DU QUESTIONNAIRE SUR L'ACTIVITÉ DES ARS
ET DES SCHS EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

(Établissements alimentaires, hors eaux conditionnées)

Définitions et précisions

Contrôle officiel: toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires [...]. (Références: règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 882/2004).

Inspection des établissements alimentaires: 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 [...]. (références: règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 882/2004).

¹ Les suites peuvent être soit clôturées, en cours ou prévues/envisagées.

L'inspection peut comprendre la visite d'un établissement pour vérifier la conformité aux exigences réglementaires, elle fait systématiquement l'objet d'un rapport ou d'un enregistrement par le service en charge du contrôle. Les avis sur plan ne sont pas comptabilisés dans les contrôles officiels, mais les visites des locaux le sont.

Visite: il peut y avoir plusieurs visites d'un même établissement dans l'année.

Entreprise du secteur alimentaire: toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires (référence: règlement (CE) n° 178/2002).

Exploitant du secteur alimentaire: la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent (référence: règlement (CE) n° 178/2002).

Établissements avec une activité de restauration collective à caractère social (références: arrêté du 29 septembre 1997, arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 8 octobre 2013): établissements publics ou privés assurant un service de restauration collective à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers. Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou une entreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques, établissements à caractère social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissement de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte.

Établissements et services sociaux et médico-sociaux: ils ont pour mission principale d'aider les personnes dites « fragiles » (personnes en situation de précarité, d'exclusion, handicapées, âgées, enfance).

Établissements du secteur de la remise directe (référence: arrêté du 9 mai 1995, arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 8 octobre 2013): les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par « remise directe », on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées:

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité, à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par le décret n° 2003-851 du 1^{er} septembre 2003 relatif à la partie réglementaire du livre VI du code rural et modifiant la partie réglementaire des livres II et III du même code;
- les activités des établissements de restauration, y compris les fermes-auberges, sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social;
- les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant des structures légères.

Exemples: restaurants, boulangeries-pâtisseries, charcuteries, boucheries, traiteurs, vente à emporter, épicerie, supérettes, grandes et moyennes surfaces, marchés, foires, marchands ambulants.

Sigles utilisés:

DDPP: direction départementale de la protection des populations.

DDCSPP: direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

SCHS: service communal d'hygiène et de santé.

ARS: agence régionale de santé.

ANNEXE II

OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES 2014

Résumé : les actions mises en œuvre par les services du ministère de la santé et des sports, avec la participation des autres administrations concernées, dans le cadre du dispositif annuel de contrôles renforcés lors des vacances d'été, comportent la sécurité sanitaire des aliments. La remontée des données de contrôles doit être harmonisée au niveau local et permettre d'établir un bilan de l'ensemble des actions mises en œuvre au niveau national. Les SCHS compétents y sont également associés.

Annexes :

ANNEXE II a. – Documents d'aide à l'inspection.

ANNEXE II b. – Notice explicative de l'enquête OIV 2014.

ANNEXE II c. – Questionnaire d'enquête relatif à l'activité des services des ARS des SCHS lors de l'opération interministérielle vacances 2014.

ANNEXE II a

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

SECTION I
CONDITIONS D'INSPECTION ET DE RÉALISATION DES BILANS

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 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.

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.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux 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 n° 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 n° 2007-255 du 22 juin 2007 relative au plan national de contrôle officiel pluriannuel des denrées alimentaires (PNCOPA).

Circulaire DAGPB/SINTEL2 n° 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.

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) 2014 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 2014 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 2014. Dans ce cadre, des inspections conjointes peuvent être réalisées, particulièrement avec les agents des DDPP des DDCSPP 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 :

- un document d'aide à l'inspection est joint (annexe II a, section III), 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 (grille Nergal);

- une synthèse des principales températures auxquelles doivent être conservées les denrées alimentaires est présentée en annexe II a, section IV.

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 2014, 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, ci-joint, en annexes II et III, une notice explicative et un questionnaire.

Le questionnaire se compose de quatre parties :

- I. – Renseignements généraux.
- II. – Bilan des interventions des ARS et des SCHS durant l'OIV 2014 (hygiène générale et hygiène alimentaire).
- III.– Autres actions réalisées dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2014.
- IV.– Remarques.

Votre contact est : Soline TABOUIS-CHAUMIEN, bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3), soline.tabouis-chaumien@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 2014.

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 Soline TABOUIS-CHAUMIEN au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS (soline.tabouis-chaumien@sante.gouv.fr, tél. : 01-40-56-54-24, fax : 01-40-56-54-12).

Se référer préalablement à la notice en annexe II.

SECTION II

RESTAURATION COLLECTIVE ET REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR – TOUS PRODUITS

1. Définitions et précisions

Entreprise du secteur alimentaire: toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires (référence: règlement [CE] n° 178/2002).

Exploitant du secteur alimentaire: la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent (référence: règlement [CE] n° 178/2002).

Établissements avec une activité de restauration collective à caractère social : établissements publics ou privés assurant un service de restauration collective à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, caractérisé par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat. Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou une entreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques, établissements à caractère social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps,

centres et établissement de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte (références: 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 et 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)

Établissements et services sociaux et médico-sociaux: ils ont pour mission principale d'aider les personnes dites « fragiles » (personnes en situation de précarité ou d'exclusion, personnes handicapées, personnes âgées, enfants).

Établissements du secteur de la remise directe: les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par « remise directe », on entend toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective (références: 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 et 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).

Sont notamment visées:

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité, à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par l'article L. 534-3 du code rural et de la pêche maritime;
- les activités des établissements de restauration, y compris les fermes-auberges, sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social;
- les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant des structures légères.

Exemple: restaurants, boulangeries-pâtisseries, charcuteries, boucheries, traiteurs, vente à emporter, épiceries, supérettes, grandes et moyennes surfaces, marchés, foires, marchands ambulants.

2. Activités à contrôler

2.1. Remise directe au consommateur

Dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2014, vous réaliserez des inspections et des contrôles, en favorisant les inspections conjointes avec les DD(CS)PP dans le secteur de la remise directe et en vous appuyant sur le protocole de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments du 29 décembre 2006.

Pour vous aider dans la priorisation des points à contrôler, dans le cadre de la coordination interservices des contrôles, vous pourrez vous inspirer du bilan des non-conformités 2013 relevées par les services de la DGAL et de la DGCCRF (disponible sur le RESE).

Les écarts les plus marquants relevés concernaient des anomalies liées à l'hygiène (locaux, personnel, températures des produits réfrigérés et manipulations des denrées) et le non-respect des limites de consommation et des températures de conservation de denrées.

2.2. Restauration collective

Dans ce secteur, les bilans de la DGAL et de la DGCCRF relèvent un dépassement du nombre maximal d'emplacements autorisés, une absence de respect des obligations d'affichage (notamment les tarifs) et un non-respect des règles générales d'hygiène (denrées alimentaires périmées, non-respect des règles de températures lors de l'entreposage des produits périssables...) qui illustrent un manque de connaissance des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et du plan HACCP (*hazard analysis critical control point*: analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise) par le personnel.

Dans les camps de vacances avec ou sans hébergement (centres aérés, de vacances, de loisirs...), vous veillerez donc :

- à l'hygiène générale des denrées, et notamment l'état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés, ou dispensés...);
- au respect des températures de conservation des produits de la réception des matières premières à la remise au consommateur;
- au respect des procédures de nettoyage et désinfection réguliers des locaux et du matériel;
- à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application.

Vous y vérifierez également le respect de la conservation des plats témoins dans les conditions définies à l'annexe V, point 5, de l'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.

Concernant spécifiquement les camps de vacances sous toiles, s'il n'existe pas de moyens appropriés et efficaces de conservation des aliments sous température dirigée, vous vous attacherez à contrôler tout particulièrement le respect des deux précautions élémentaires suivantes :

- l'approvisionnement des denrées alimentaires doit s'effectuer uniquement en produits stables à température ambiante;
- les excédents des plats, même s'ils n'ont pas été servis, ne doivent pas être conservés.

Vous y vérifierez également que :

- l'eau utilisée pour la préparation des repas et pour la consommation est de l'eau destinée à la consommation humaine (eau du réseau public ou eau provenant d'une ressource privée autorisée par arrêté préfectoral);
- des mesures de maîtrise existent et sont prises en compte pour la consommation des produits issus de la cueillette.

De manière générale, vous contrôlerez :

- l'existence et l'application effective d'un système de traçabilité;
- la cuisson des viandes hachées à une température supérieure à + 65 °C à cœur pour les consommateurs sensibles (enfants notamment) : viandes non rosées à cœur.

SECTION III DOCUMENTS D'AIDE À L'INSPECTION

Présentation générale des outils d'inspection DGAL en hygiène alimentaire

Les grilles d'inspection de la DGAL listent les items à contrôler. Ces items dans leur totalité permettent d'inspecter les plans de maîtrise sanitaire des établissements à la fois sur le volet documentaire (conception du plan) et sur le volet de la mise en œuvre (inspection sur site). C'est pourquoi la grille d'inspection se compose de deux parties :

- les items spécifiques à l'inspection sur site : ces items sont regroupés en chapitre selon la logique des « 5 M » et portent essentiellement sur les bonnes pratiques d'hygiène :
 - chapitre A : locaux (ou « milieu »);
 - chapitre B : équipement (ou « matériel »);
 - chapitre C : personnel (ou « main-d'œuvre »);
 - chapitre D : matières;
 - chapitre E : fonctionnement (ou « méthodes de travail »);
 - chapitre F : agrément, autorisation, dérogation, déclaration;
- les items spécifiques de l'inspection documentaire :
 - chapitre G : bonnes pratiques d'hygiène documentées et documents constitutifs du dossier d'agrément;
 - chapitre H : plan HACCP;
 - chapitre I : analyses;
- notation : l'inspecteur note chaque chapitre et item correspondant à son champ d'inspection à l'aide de quatre valeurs :
 - « conforme » (A);

- « non-conformité mineure » (B);
- « non-conformité moyenne » (C);
- « non-conformité majeure » (D).

Deux autres valeurs sont aussi disponibles pour renseigner la grille: la valeur « pas observé » (PO) ou la valeur « sans objet » (SO).

Dans certaines grilles, pour certains items, un ou plusieurs sous-items sont ajoutés pour mettre en évidence certains points plus spécifiques.

Suites de l'inspection

Pour rappel, les suites sont obligatoires en cas de relevé d'au moins une infraction, une copie du rapport d'inspection doit accompagner le courrier.

Il peut s'agir:

- d'un simple courrier d'observations et de rappel réglementaire;
- d'une mise en demeure d'actions correctives;
- d'une demande de fermeture administrative;
- de la transmission d'un procès-verbal.

DOCUMENT D'AIDE À L'INSPECTION (DGAL)

Raison sociale établissement:	Identifiant (SIRET): SIRET:	
Catégorie d'établissement:		
Téléphone:	Télécopie:	e-mail:
Responsable:	Interlocuteurs:	
Inspection du:		
Motif de l'inspection: inopinée <input type="checkbox"/> plainte <input type="checkbox"/> suivi <input type="checkbox"/>		
Type d'inspection: <input type="checkbox"/> routine <input type="checkbox"/> contrôle à destination <input type="checkbox"/> remballe (reconditionnement)		
Type d'atelier: <input type="checkbox"/> fixe	Non sédentaire: <input type="checkbox"/> VB <input type="checkbox"/> Étal ou stand <input type="checkbox"/> Moyen de transport	
Si «moyen de transport»: Véhicule boutique *: (* = immatriculation)	Véhicule *:	Conteneur
Si restaurant (nombre de places assises):	Type de cuisine:	
Service inspecteur: <input type="checkbox"/> DDPP <input type="checkbox"/> Contrôle conjoint	<input type="checkbox"/> ARS <input type="checkbox"/> SCHS <input type="checkbox"/> Autre	
Agent(s) d'inspection:		

- Restauration de type rapide
 - Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizzas): sédentaires
 - Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizzas): non sédentaires
- Restauration de type traditionnel, hôtels touristiques avec restaurant (autres contrôles en restauration commerciale (restauration traditionnelle, camions pizza, fermes auberges))
- Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (ex: opérateurs des marchés)
- Hypermarchés, supermarchés
- Supérettes, commerce de détail de produits surgelés

- Commerce de détail de viandes et produits à base de viande (ex. : bouchers, charcutiers, traiteurs [en magasin], tripiers, volaillers [sauf marchés, GMS])
- Commerce de détail de poissons, crustacés, mollusques (ex. : poissonniers, écaillers [sauf marchés, GMS])
- Autres magasins de détail fixes (commerce de détail d'alimentation générale, commerce de détail en magasin spécialisé, commerce de détail en magasin non spécialisé...)
- Fermiers (fabrication et points de vente fromages, conserves...)
- Restauration collective à caractère social
- Dont centre aéré, de vacances et de loisirs
- Transport routier de marchandises de proximité, de marchandises interurbains, transports terrestres, transports urbains et routiers
- Autres (grossistes, entrepôts, établissements de transformation hors commerce de détail (à l'exception des traiteurs ciblés suite à proposition de prestation en ligne...))

Extraits de la grille d'inspection de la DGAL

Numéro de l'item de la grille Nergal et point correspondants	NOTATION			
	Conforme	Non conforme	Pas observé	
E01. Propreté, respect procédures Nettoyage-désinfection des structures sans contact avec les denrées:				
E02. Propreté, respect procédures Nettoyage-désinfection des structures au contact des denrées:				
E04. Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel:				
C02. Connaissance des BPH et du plan HACCP				
G03. Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance des équipements:				
E0401: Gestion des invendus				
E12. Écart des températures	A Conforme	B Non-conformité mineure Écart de 2 à 4 °C	C Non-conformité moyenne Écart de 4-6 °C	D Non-conformité majeure > 6 °C
E1216: Denrées froides: dépassement de la T réglementaire				
E1217: Denrées chaudes: non-respect de la T réglementaire pour les plats livrés chauds au consommateur				

TEMPÉRATURES RELEVÉES (LE CAS ÉCHÉANT) Références du thermomètre étalonné	
Produit	Température relevée

Suites de l'inspection :

Simple courrier de rappel réglementaire:

Mise en demeure d'actions correctives:

Fermeture administrative:

Procès-verbal:

SECTION IV
PRINCIPALES TEMPÉRATURES MAXIMALES À RESPECTER POUR LES PRODUITS
D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES			
Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective	Dépassement toléré * Tel que prévu dans les GBPH sectoriels publiés au <i>JORF</i>
Viandes hachées	+ 2 °C	+ 2 °C	
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	+ 3 °C	+ 3 °C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Préparations de viandes	+ 4 °C	+ 4 °C	
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plume), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poil), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C	+ 4 °C	+ 3 °C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7 °C	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe	+ 3 °C pour une durée courte (chargement, déchargement) pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche*	Glace fondante 0, + 2 °C	Glace fondante 0, + 2 °C	+ 2 °C lors de la présentation à la vente
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C	+ 4 °C	
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C	
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 2 °C pendant 6 h
Autres denrées alimentaires très périssables**	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C ou température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Autres denrées alimentaires périssables***	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C ou température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide	+ 3 °C	+ 3 °C	

* Sont concernés les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.

** Denrée alimentaire périssable: toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Exemple: denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce; produits transformés non stables à base de viande; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets); produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations; produits décongelés; produits non stables en distributeur automatique.

*** Denrée alimentaire très périssable: toute denrée alimentaire qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Exemple: produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés; beurres et matières grasses; desserts non stables à base de substituts du lait.

ANNEXE II b

NOTICE EXPLICATIVE DU QUESTIONNAIRE
« Opération interministérielle vacances 2014 »

I. – SAISIES VIA L'OUTIL WYSUFORMS

Pour remplir le questionnaire électronique SOLEN, il convient d'utiliser un poste de travail ayant accès au même compte de messagerie électronique que celui qui a reçu l'e-mail d'invitation. Ouvrir l'application SOLEN en cliquant sur le lien Internet présent dans l'e-mail. 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.

II. – DÉFINITIONS ET PRÉCISIONS

Contrôle officiel (référence : règlement (CE) n° 178/2002) : toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires [...].

Inspection (référence : règlement (CE) n° 178/2002) : 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 [...].

L'inspection peut comprendre la visite d'un établissement pour vérifier la conformité aux exigences réglementaires, elle fait systématiquement l'objet d'un rapport ou d'un enregistrement par le service en charge du contrôle. Les avis sur plan ne sont pas comptabilisés dans les contrôles officiels, mais les visites des locaux le sont.

Visite : il peut y avoir plusieurs visites d'un même établissement dans l'année.

Entreprise du secteur alimentaire (référence : règlement (CE) n° 178/2002) : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.

Exploitant du secteur alimentaire (référence : règlement (CE) n° 178/2002) : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent.

Établissements avec une activité de restauration collective à caractère social (références : arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 8 octobre 2013) : établissements publics ou privés assurant un service de restauration collective à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers. Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou une entreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques, établissements à caractère social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte.

Établissements et services sociaux et médico-sociaux : ils ont pour mission principale d'aider les personnes dites « fragiles » (personnes en situation de précarité, d'exclusion, handicapées, âgées, enfance).

Établissements du secteur de la remise directe (référence : arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 8 octobre 2013) : les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées :

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé l'article L. 654-3 du code rural et de la pêche maritime;

- les activités des établissements de restauration, y compris les fermes-auberges, sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social ;
- les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant des structures légères.

Exemple : restaurants, boulangeries-pâtisseries, charcuteries, boucheries, traiteurs, vente à emporter, épiceries, supérettes, grandes et moyennes surfaces, marchés, foires, marchands ambulants.

Pêche à pied (PAP) de loisir : activité de récolte de coquillages sur des gisements naturels, sans engin de collecte et sans visée commerciale. Elle est réalisée sur une grande partie du littoral français, sur des zones conchylicoles (zones de production professionnelle de coquillages) ou sur des zones sauvages.

La gestion des zones de production conchylicole relève de la compétence du ministère chargé de l'alimentation, alors que la gestion de la PAP de loisir hors zone de production conchylicole relève de la compétence du ministère chargé de la santé.

Sigles utilisés :

DDPP ou DDCSPP : direction départementale de la protection des populations et direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

ARS : agence régionale de santé.

DT ARS : délégation territoriale des ARS.

SCHS : service communal d'hygiène et de santé.

ANNEXE II c

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

JUILLET-AOÛT 2014

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 Soline TABOUIS-CHAUMIEN au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS (soline.tabouis-chaumien@sante.gouv.fr, tél.: 01-40-56-54-24, fax: 01-40-56-54-12).

Se référer préalablement à la notice en annexe II.

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 2014? OUI NON

Si « non », fin du questionnaire.

Si « oui »:

II. – BILAN DES INTERVENTIONS DES ARS ET DES SCHS DURANT L'OIV 2014
(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 loisirs) 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 loisirs) 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 :

III. – AUTRES ACTIONS RÉALISÉES
DANS LE CADRE DE L'OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES 2014

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 15 septembre 2014 :.....

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 2014 (plaquettes, affichage)? OUI NON

Précisez :

IV. – REMARQUES

(À compléter si vous le souhaitez.)

.....
.....

Merci pour votre participation.

ANNEXE III

BILAN DES CONTRÔLES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE RÉALISÉS EN 2012

*Direction générale
de la santé*

Sous-direction prévention
des risques liés à l'environnement
et à l'alimentation

Bureau de l'alimentation
et de la nutrition
DGS/EA3 N°

Bilan de l'activité des agences régionales de santé (ARS) et des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) en matière de contrôle des règles d'hygiène alimentaire pour l'année 2012

MAI 2014

I. – CONTEXTE

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 2006¹.

Les agences régionales de santé (ARS) et des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) se sont historiquement investis 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.

La réalisation de contrôles officiels des denrées alimentaires est encadrée au niveau européen par le règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires² et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux. En application de ce règlement, les contrôles officiels doivent désormais être programmés sur la base d'une analyse

¹ Note de service DGS/SD7D n° 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. Instruction DGS/EA3/PP3 n° 2013-164 du 16 avril 2013 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 et des médicaments vétérinaires entrant dans la mise en application du plan de contrôle pluriannuel, au cours de l'année 2012.

² Notamment mise en place et application des bonnes pratiques d'hygiène et de la méthode HACCP.

des risques et faire l'objet d'un suivi. Les données de contrôle doivent être communiquées à la Commission européenne. Depuis 2007, l'organisation nationale est décrite dans un plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA 2011-2013)³.

C'est pour répondre aux exigences européennes qu'une enquête a été réalisée en 2013 sur l'activité des services en 2012.

II. – MÉTHODE

Dans ce contexte, et comme les années précédentes, l'activité annuelle des ARS et des SCHS a été recensée. Une enquête par questionnaire électronique a été effectuée. Le questionnaire comportait 25 questions sur l'hygiène alimentaire. Les items portaient sur l'identité du service, la participation ou non à des actions en hygiène alimentaire, la nature et le nombre de contrôles réalisés, par secteur (restauration collective, remise directe), et les suites données aux contrôles. La période de contrôle concernée s'étendait de janvier à décembre 2012.

L'enquête a été annoncée au moyen de l'instruction DGS/EA3/PP3 n° 2013-164 du 16 avril 2013 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 et des médicaments vétérinaires entrant dans la mise en application du plan de contrôle pluriannuel, au cours de l'année 2012. Les services étaient invités à répondre par voie électronique, au moyen de l'outil SOLEN-Wysuforms.

À noter que l'enquête portait non seulement sur des questions relatives à l'hygiène alimentaire mais aussi sur les contrôles effectués sur les médicaments vétérinaires vendus en officine.

Deux types d'organismes ont été destinataires de l'enquête: les ARS et les SCHS:

- l'instruction a été transférée aux services santé-environnement des ARS *via* les directeurs généraux des ARS, et l'enquête SOLEN a été transmise directement aux services santé-environnement des ARS dans les délégations territoriales.
- lors de la mise à jour des adresses électronique des SCHS, 34 SCHS ont répondu par téléphone qu'ils ne faisaient plus d'enquête en hygiène alimentaire. Ils n'ont pas été invités par voie électronique, mais leur réponse a été prise en compte dans les résultats de l'enquête. Les cent soixante-quinze autres SCHS ont été invités à répondre au questionnaire par voie électronique.

La saisie des questionnaires était effectuée directement en ligne par les répondants et l'exploitation a été réalisée au moyen du logiciel d'exploitation de l'enquête Wysuforms.

III. – RÉSULTATS

1. Participation

Pour rappel, le nombre de répondants pour le bilan PNCOPA 2011 a été de 161, dont 20 pour les ARS (sur 26 attendus) et 141 SCHS (sur les 209 attendus), soit des taux de participation respectivement de 77 % et 67 %.

En 2013, pour l'enquête 2012, le nombre de structures répondantes a été de 224, soit 73 pour les ARS (sur les 105 structures interrogées) et 151 pour les SCHS (34 par téléphone lors de la mise à jour des adresses et 117 *via* l'enquête par voie électronique sur 209 attendus), soit des taux de participation respectivement de 69,5 % et 72,6 %.

Certaines structures ont précisé si les contrôles étaient aléatoires et/ou ciblés: le bilan des réponses permet de conclure que 52 contrôles étaient aléatoires et 59 étaient ciblés. Lors de plaintes, il s'agit le plus souvent de plaintes ou signalements de consommateurs ou à la suite d'épisodes de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). Les autres motifs qui sont le plus souvent mis en avant sont des suivis de dossiers (contre-visites), des créations d'entreprises, des campagnes politiques de promotion d'hygiène alimentaire.

2. Activité des services en contrôle des règles d'hygiène alimentaire

Cent treize services déclarent effectuer des contrôles en hygiène alimentaires dans les secteurs de la restauration collective à caractère social et/ou de la remise directe, soit 17 ARS (sur les 73 participants) et 96 SCHS sur les 185 participants.

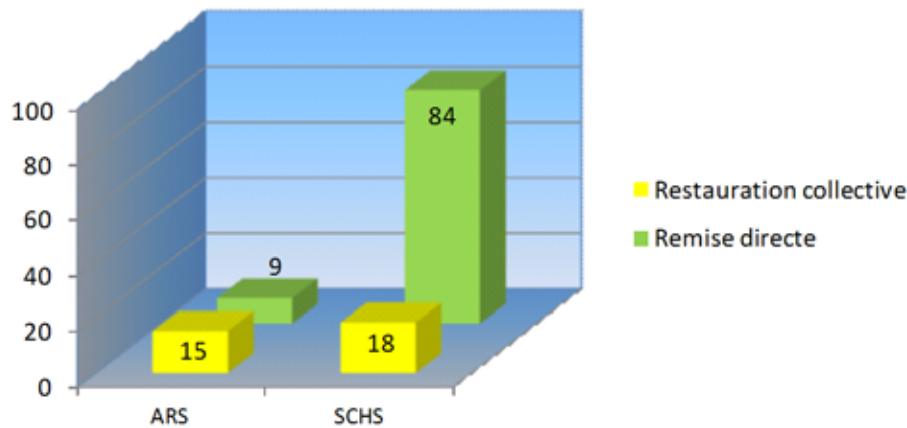
³ Note de service DGS/EA3 n° 2007-255 du 22 juin 2007 relative au plan national de contrôle officiel pluriannuel des denrées alimentaires (PNCOPA).

On peut donc conclure, en se basant sur les résultats de cette enquête qu'en 2012, 16,2 % des ARS réalisent des contrôles en hygiène alimentaire, 53,3 % n'en réalisent pas et on ne peut pas le préciser pour 30,5 % d'entre eux.

En ce qui concerne les SCHS, 46,2 % effectuent des contrôles en hygiène alimentaire, 42,8 % n'en réalisent pas et on ne peut pas le déterminer pour 11,1 % d'entre eux.

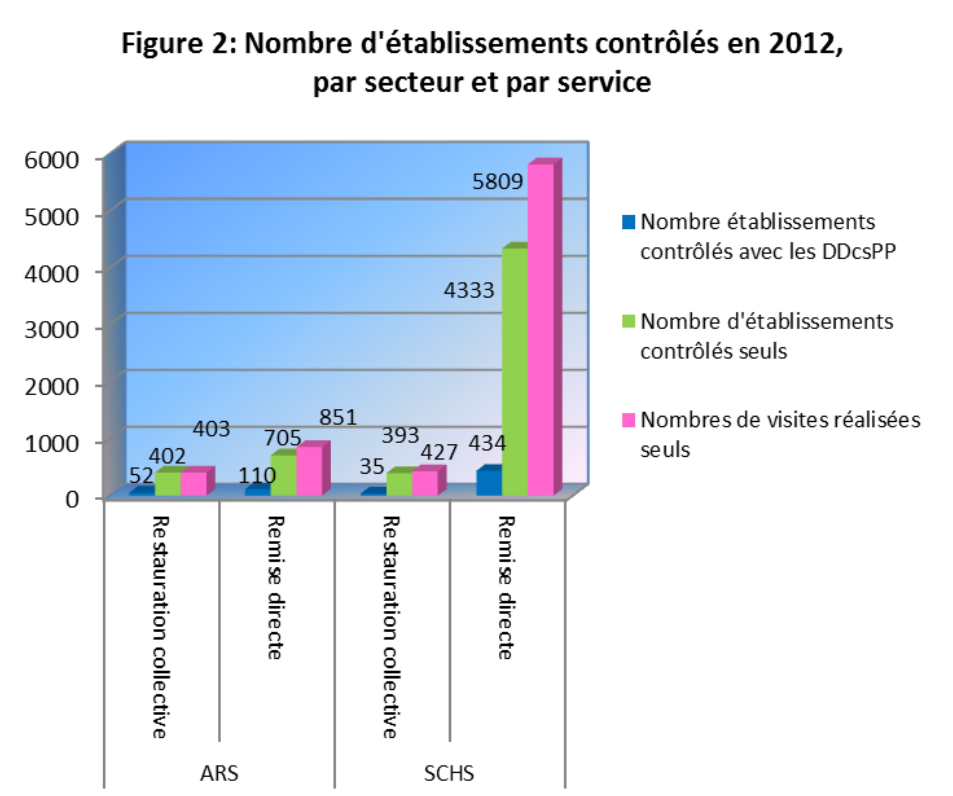
Les secteurs contrôlés par service sont présentés en figure 1.

Figure 1: Nombre de services réalisant des contrôles en 2012, par secteur contrôlé et par type de service



Au total, on comptabilise 7 490 visites (visites et contre-visites) pour un total de 6 464 établissements inspectés dans les secteurs de la restauration collective et de la remise directe (dont 434 établissements visités conjointement avec les directions départementales de la protection des populations (DDcsPP)). La figure 2 détaille les visites et les établissements contrôlés.

Figure 2: Nombre d'établissements contrôlés en 2012, par secteur et par service



Pour mémoire, en 2011, 9 767 visites avaient été effectuées pour un total de 5 699 établissements inspectés dans les secteurs de la restauration collective à caractère social et de la remise directe (dont 934 conjointement avec les DDcsPP). Cela représente environ 5,9 % des visites d'inspection réalisées dans ce secteur par les autorités compétentes (5 819 établissements contrôlés par la DGS sur les 98 457 établissements contrôlés en 2012).

Pour information, extrait du rapport annuel 2012

« Quatre autorités compétentes pilotent des contrôles dans ce domaine (DGCCRF, DGAL, DGS et SSA⁴).

Classiquement, dans le secteur de la remise directe au consommateur final, on distingue la distribution/métiers de bouche (magasins de vente qui peuvent également fabriquer des produits: épiceries, grandes et moyennes surfaces, bouchers, charcutiers, boulangers-pâtisseries...) et la restauration commerciale.

Ce secteur compte environ 14 000 supermarchés et hypermarchés et magasins spécialisés en surgelés, 205 000 commerces dits de proximité consacrés à l'alimentation générale ou spécialisés dont les étals de marchés, 200 000 restaurants commerciaux.

Le secteur de la restauration collective comprend les cuisines centrales (agrées ou dérogataires), les cuisines sur place et les cuisines satellites. On recense un total de 109 000 établissements parmi lesquels environ 3 900 cuisines centrales agréées, dont 45 % sont des établissements de restauration scolaire.

Données générales de contrôle

Visites d'inspection hygiène et contrôle des denrées dans les établissements (hors ministère de la défense)

TYPE D'ÉTABLISSEMENT OU D'ATELIER	NOMBRE DE VISITES D'INSPECTION (avec ou sans rapport d'inspection)
Commerce de distribution au consommateur final: magasins de type «grande et moyenne surface (GMS)» et commerces dits «de proximité» (dont les étals des marchés – ventes directes par des producteurs primaires).	74 794
Restauration commerciale	
Restauration collective à caractère social dont les ateliers agréés	23 663 Dont 3 399 dans les cuisines centrales agréées
Total	98 457

La DGAL et la DGCCRF ont mis en place un outil commun de restitution des contrôles qui fournit une répartition plus détaillée des contrôles effectués par les DDPP/DDCSPP, dans ce domaine à compétence partagée:

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	NOMBRE TOTAL D'INTERVENTIONS
Restauration commerciale	28 731
Remise directe: métiers de bouche	13 653
GMS et commerces d'alimentation générale	14 220
Marchés et non sédentaires	8 900
Autres établissements de remise directe	2 869
TOTAL (remise directe + restauration commerciale)	68 373

Le service de santé des armées a pour sa part réalisé 1 064 visites de contrôle parmi les 1 031 organismes de restauration collective sous tutelle du ministère de la défense. Les services locaux de la DGS ont inspecté 5 819 établissements, dont 794 dans le secteur de la restauration collective à caractère social et 5 025 dans le secteur de la remise directe ».

⁴ DGCCRF: direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes; DGAL: direction générale de l'alimentation; DGS: direction générale de la santé; SSA: service de santé des armées.

2.1. Caractéristiques des contrôles en hygiène alimentaire chez les répondants

2.1.1. Restauration collective à caractère social

Quinze ARS (sur les 17 ARS déclarant faire des contrôles en hygiène alimentaire) et 18 SCHS (sur les 95 SCHS déclarant faire des contrôles en hygiène alimentaire) ont réalisé des contrôles en restauration collective à caractère social en 2012. Dans le cas de contrôles conjoints, les différents services agissent en complémentarité dans leur domaine de compétence.

Contrôles conjoints

Les services déclarent avoir contrôlé 87 établissements conjointement avec les services vétérinaires (52 pour les ARS et 35 pour les SCHS).

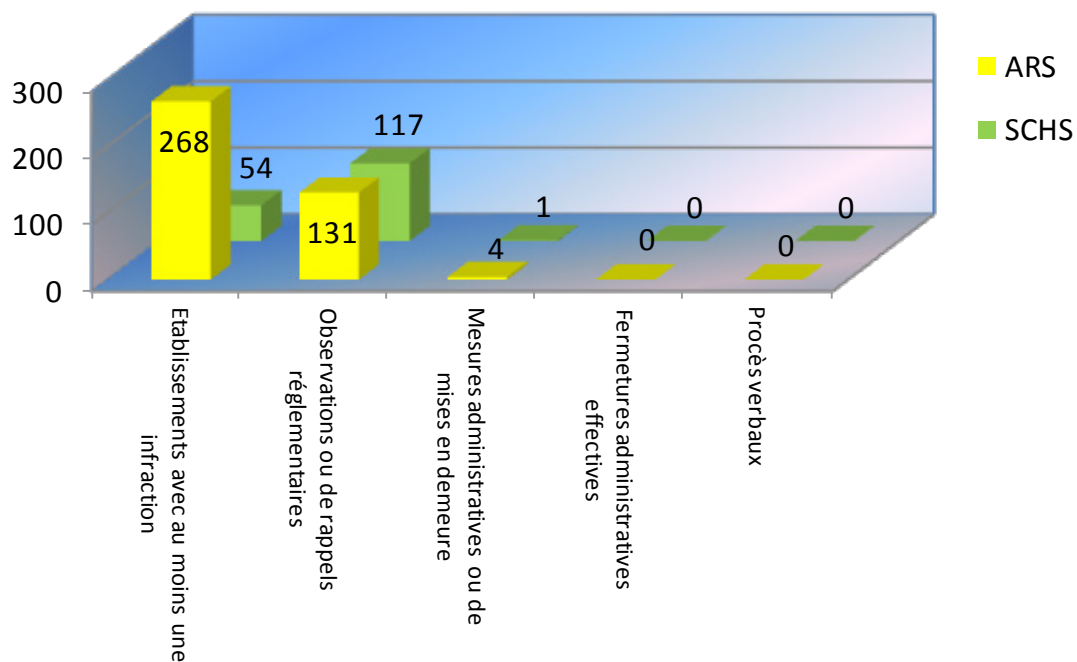
En 2011, 88 établissements avaient été visités conjointement avec DDcsPP.

Contrôles non conjoints

L'activité de contrôles non conjoints avec une autre administration s'est traduite par l'inspection de 795 établissements (402 par les ARS et 393 par les SCHS) et a donné lieu à 830 visites (dont 403 par les ARS et 427 par les SCHS). Le taux d'infraction relevé est de 61,1 % (322 établissements présentent au moins une infraction).

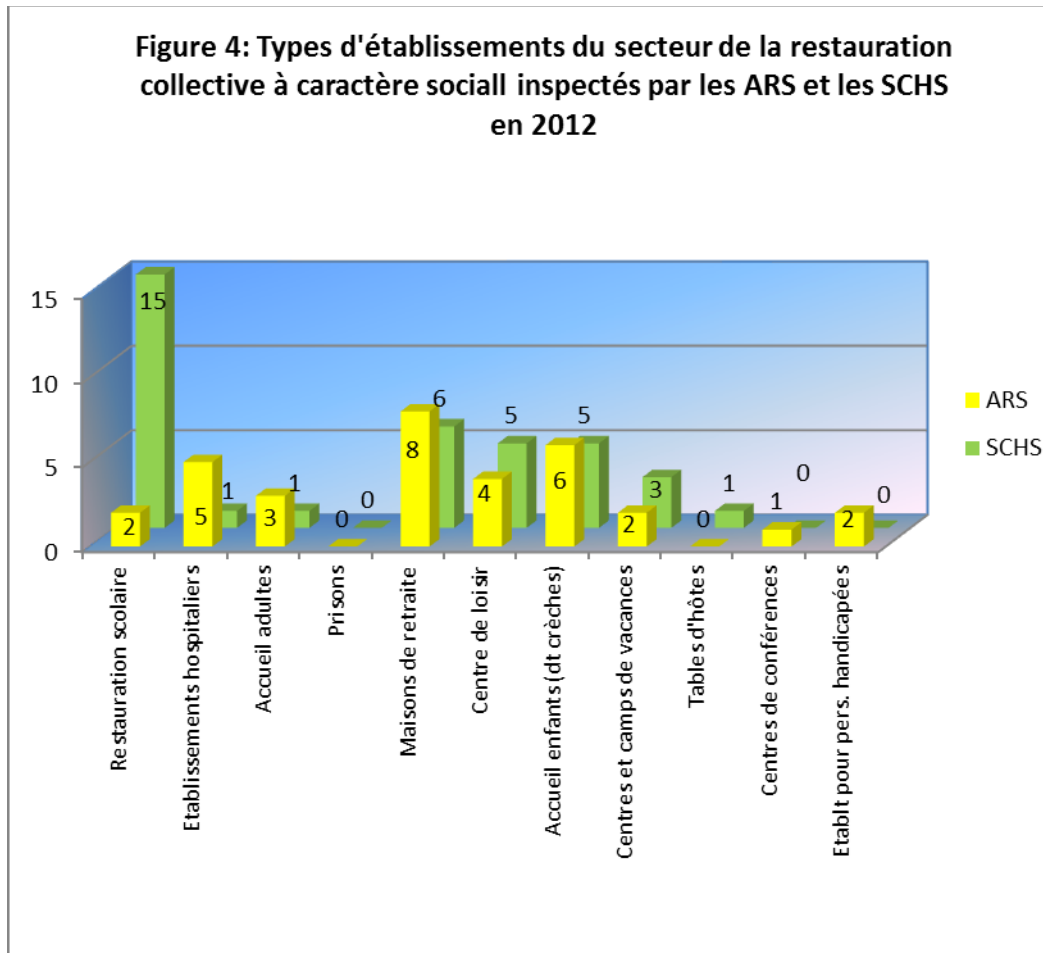
Les suites données à ces contrôles sont : 248 rappels réglementaires et 5 mises en demeure. Aucun établissement n'a fait l'objet d'une fermeture administrative ou d'un procès-verbal (figure 3).

Figure 3: Gestion des suites des contrôles dans le secteur de la restauration collective à caractère social



En 2011, 527 établissements dans le secteur de la restauration collective à caractère social avaient été l'objet de contrôles non conjoints et donné lieu à 3 862 visites. 367 établissements présentaient au moins 1 infraction, ce qui représente un taux d'infraction de 70 %. Les suites données furent les suivantes : 259 rappels réglementaires, 3 mises en demeure, et aucune fermeture, ni procès-verbal.

Les types d'établissements inspectés de restauration collective dans les secteurs sanitaires, médico-sociaux et sociaux sont très divers. Il s'agit d'établissements de restauration scolaire, d'établissements hospitaliers, de centres d'accueil pour adultes et pour enfants, de maisons de retraite, de centres de loisirs, des crèches, d'établissements pour personnes handicapées, de tables d'hôtes, de centres de conférences et d'établissements pour personnes handicapées (figure 4).



2.1.1. Remise directe au consommateur

Quatre-vingt-treize services ont réalisé des contrôles en remise directe en 2012, il s'agit de 9 ARS (sur les 17 ARS déclarant faire des contrôles en hygiène alimentaire) et de 84 SCHS (sur les 96 SCHS déclarant faire des contrôles en hygiène alimentaire).

Contrôles conjoints

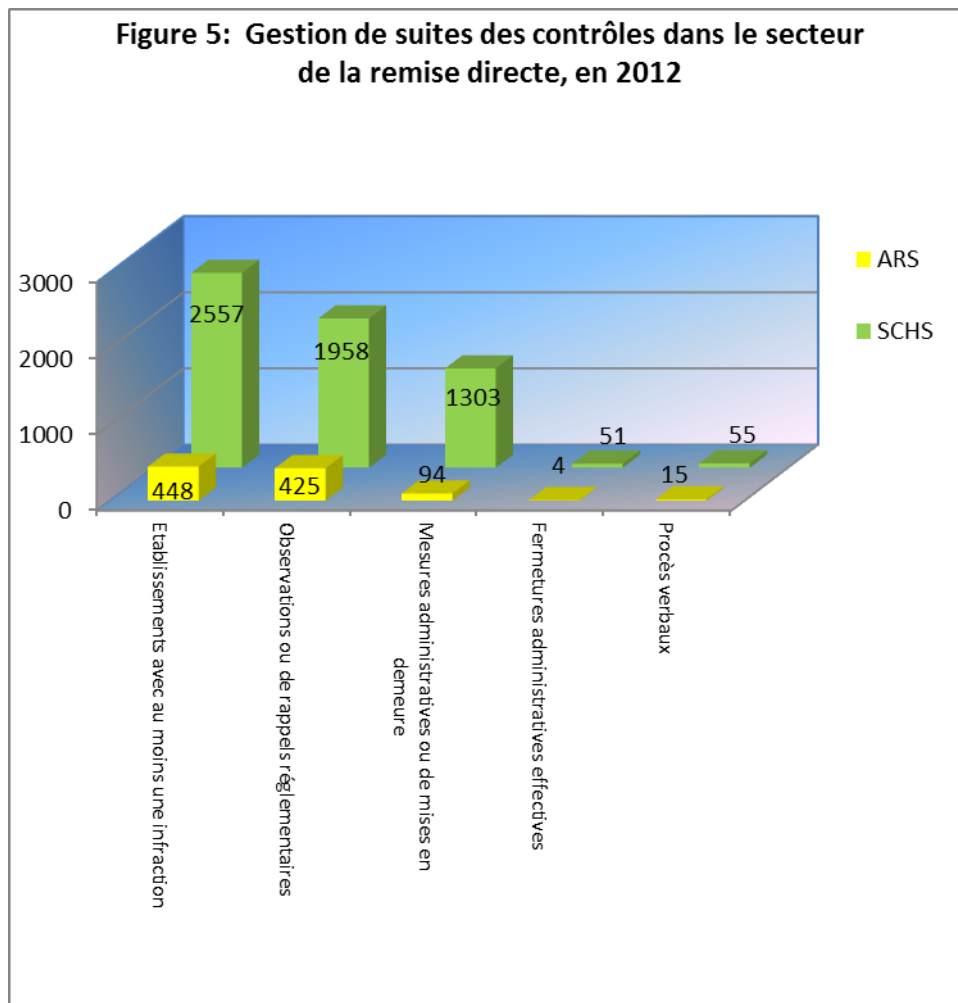
Les services déclarent avoir contrôlé 544 établissements dans le secteur de la remise directe conjointement avec les services vétérinaires ou les services de la concurrence et de la répression des fraudes (110 pour les ARS et 434 pour les SCHS).

En 2011, 846 établissements avaient été visités conjointement avec les services vétérinaires ou les services de la concurrence et de la répression des fraudes.

Contrôles non conjoints

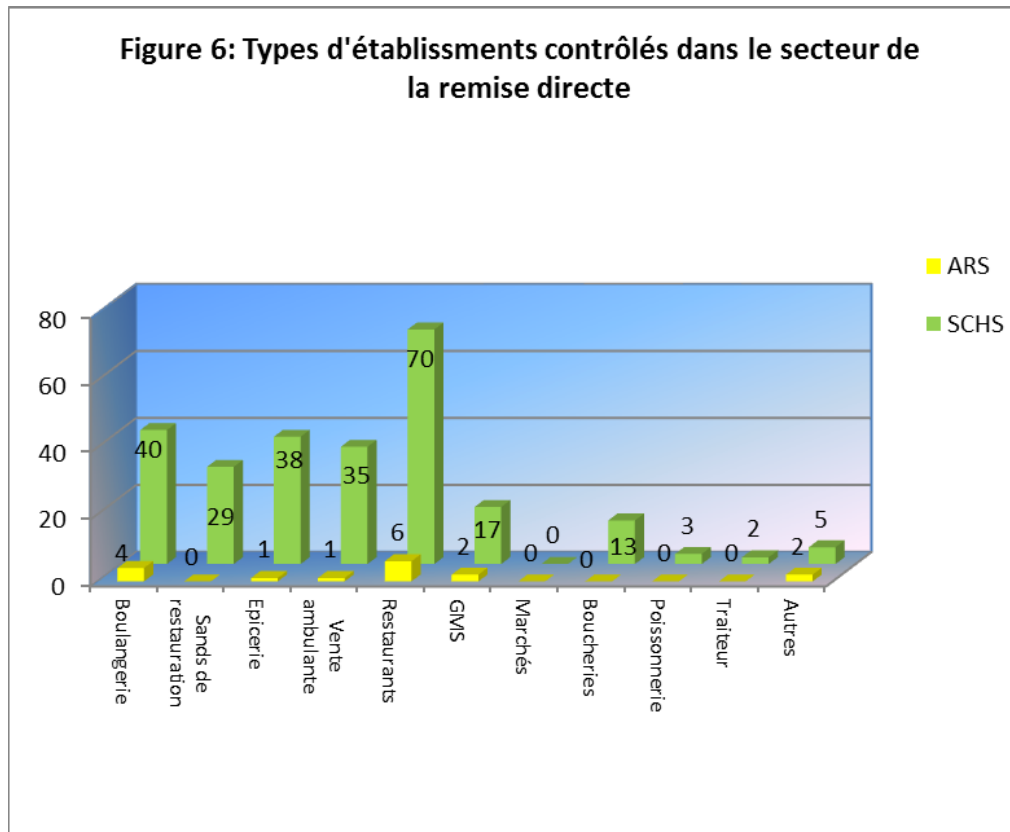
Cette activité de contrôle s'est traduite par l'inspection de 5 038 établissements (dont 705 suivis par les ARS et 4 333 suivis par les SCHS) et a donné lieu à 6 660 visites (851 par les ARS et 5 809 par les SCHS). 3 005 établissements présentent au moins une infraction, soit un taux d'infraction de 60 %.

Les suites données à ces contrôles sont : 2 383 rappels réglementaires, 1 397 mises en demeure, 55 fermetures et 70 procès-verbaux (figure 5).



En 2011, 4 238 établissements dans le secteur de la remise directe au consommateur avaient été l'objet de contrôles non conjoints et donné lieu à 6 961 visites. 3 312 établissements présentaient au moins 1 infraction. Les suites données furent les suivantes : 2 333 rappels réglementaires, 853 mises en demeure, 43 fermetures et 69 procès-verbaux.

Les types d'établissements inspectés sont : boulangeries, stands de restauration, épiceries, vente ambulante, restaurants, grandes et moyennes surfaces (GMS), marchés, boucheries, poissonneries, traiteurs, hôtels, discothèques, restaurants Kebab, glaciers, sandwicheries, banques alimentaires, charcuteries (figure 6).



CONCLUSION

Cette enquête montre qu'environ 60 % des établissements contrôlés lors de contrôles en hygiène alimentaire présentent au moins une infraction. En outre, les contrôles ciblés sont majoritairement liés à des plaintes de consommateurs qui craignent la survenue d'infection alimentaire pour leur santé ou lors de TIAC avérée, ce qui conforte le rôle important des ARS et des SCHS lors de cette activité.

Les inspections et les contrôles en hygiène alimentaire restent une activité importante permettant d'appréhender les réalités du terrain afin de mettre en place de façon pratique les « actions visant à promouvoir la santé, à éduquer la population à la santé et à prévenir les maladies » humaines, notamment les TIAC.