

## SANTÉ

### SANTÉ PUBLIQUE

#### Santé environnementale

MINISTÈRE DU TRAVAIL,  
DE L'EMPLOI ET DE LA SANTÉ

SECRETARIAT D'ÉTAT À 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

#### **Instruction DGS/EA3 n° 2011-263 du 1<sup>er</sup> juillet 2011 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 dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2011 (OIV 2011)**

NOR : ETSP1118154J

Validé par le CNP le 17 juin 2011 – Visa CNP 2011-160.

*Date d'application* : immédiate.

**Résumé** : l'opération interministérielle vacances (OIV) 2011 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 du travail, de l'emploi 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 2011 relatifs aux contrôles d'hygiène générale et d'hygiène alimentaire.

**Mots clés** : contrôles – inspection – sécurité sanitaire – hygiène – denrées alimentaires – remise directe – restauration collective – opération interministérielle vacances.

#### **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 la santé animale et au bien-être des animaux ;

Décision de la Commission du 21 mai 2007 établissant les lignes directrices pour aider les États membres à élaborer le plan de contrôle national pluriannuel intégré unique prévu par le règlement (CE) n° 882-2004 du Parlement européen et du Conseil ;

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

Note de service DGS/SD7D n° 2007-86 du 1<sup>er</sup> mars 2007 relative au protocole du 29 décembre 2006 de coopération DGAL/DGCCRF/DGS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire ;

Circulaire DAGPB/SINTEL2 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 ;

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.

*Texte abrogé ou modifié* : circulaire DGS/EA3 n° 2010-256 du 9 juillet 2010 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 dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2010.

*Annexes* :

Annexe I. – Documents d'aide à l'inspection.

Annexe II. – Notice explicative de l'enquête OIV 2011.

Annexe III. – Questionnaire d'enquête relatif à l'activité des services des ARS des SCHS lors de l'opération interministérielle vacances 2011.

*Le ministre du travail, de l'emploi et de la santé ; la secrétaire d'État auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée 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) ; Mesdames et Messieurs les préfets de région (pour information) ; Mesdames et Messieurs les préfets de département (pour information).*

Pendant la période estivale, certaines activités se développent, notamment la distribution de denrées alimentaires, l'hébergement temporaire, les baignades, la récolte des coquillages dans le cadre de la pêche à pied de loisir, les manifestations musicales. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, sont par exemple concernés les centres aérés, de vacances et de loisirs et de nombreux restaurants situés en zone touristique.

En matière de sécurité sanitaire des aliments, les services déconcentrés de la DGCCRF et de la DGAL vont, cet été, continuer leur action de fond dans les secteurs de la distribution des aliments, de la restauration et du transport avec une vigilance particulière sur :

- le contrôle de la restauration rapide et des marchés ;
- l'information sur les mesures préventives à prendre lors de la vente de poissons pour consommation à l'état cru et le contrôle de leur mise en œuvre ;
- le contrôle de la valorisation des produits locaux.

Une attention spécifique sera portée comme tous les ans aux structures de restauration collective qui ne fonctionnent qu'à cette période de l'année (notamment les centres aérés, les centres de loisirs et les centres de vacances).

Certaines ARS et certains SCHS réalisent des contrôles des règles d'hygiène des aliments, au titre du code de la consommation et du code de la santé publique, en coordination avec les services de l'État compétents. Ces ARS et ces SCHS sont amenés à participer au dispositif interministériel de contrôles dans le cadre de l'opération interministérielle vacances (OIV) pilotée par le ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et pour laquelle une instruction aux préfets de région est en cours de diffusion. Dans la nouvelle configuration territoriale, les préfets de région pourront s'appuyer sur les DIRECCTE qui sont au cœur du dispositif. Les missions opérationnelles (contrôles sur le terrain) relèvent de la responsabilité des DDI (DDPP, DDcsPP et DDTM) dans le cadre défini par les préfets.

L'OIV se déroulera du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août 2011. Dans ce cadre, des inspections conjointes peuvent être réalisées, particulièrement avec les agents des DDI. Dans toute la mesure du possible, il convient de coordonner les actions à mener avec les autres services concernés de votre région.

Outre l'action traditionnelle de surveillance de l'hygiène générale exercée toute l'année, vous voudrez bien porter votre attention sur les catégories d'établissements désignées dans la présente instruction, en programmant vos inspections de façon adaptée à ces objectifs et selon les orientations définies au niveau local. Les éléments à prendre en considération dans cette action sont présentés en annexe I.

- De plus, pour faciliter l'organisation des contrôles, leur harmonisation et la réalisation des bilans :
- un document d'aide à l'inspection est joint (annexe I, 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 I, 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 2011, 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 2011 (hygiène générale et hygiène alimentaire).
- III. – Autres actions réalisées dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2011.
- IV. – Remarques.

Votre contact est Soline Tabouis-Chaumien, bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3), [soline.tabouis-chaumien@sante.gouv.fr](mailto:soline.tabouis-chaumien@sante.gouv.fr), téléphone : 01-40-56-54-24.

Le bilan des contrôles effectués dans le cadre de l'OIV devra impérativement être réalisé pour le 15 septembre 2011.

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.

Pour le ministre et par délégation :  
*Le directeur général de la santé,*  
J.-Y. GRALL

## ANNEXE I

### DOCUMENTS D'AIDE À L'INSPECTION : SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

#### *Section I*

#### **Conditions d'inspection et de réalisation des bilans**

##### **1. Précisions sur l'inspection**

Les différents textes du paquet hygiène sont entrés en application au 1<sup>er</sup> janvier 2006 (le 1<sup>er</sup> 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.

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.

##### **2. Restitution des données**

Vous serez invités par message électronique à vous connecter à un site Internet sécurisé « SOLENSYS » 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, téléphone : 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 établissements de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte (référence : 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).

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 (référence : 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).

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° 66-239 du 18 avril 1966 relatif aux abattoirs de volailles ;

- 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.

## 2. Activités à contrôler

### 2.1. Remise directe au consommateur

Dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2011, 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 inter-services des contrôles, vous pourrez vous inspirer du bilan des non-conformités 2010 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, le bilan 2010 de la DGAL et de la DGCCRF a relevé 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 – point critique 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 de 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 toile, 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 :	<input type="checkbox"/> Inopinée <input type="checkbox"/> Plainte <input type="checkbox"/> Suivi
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 : (* = immatriculation)	Véhicule boutique* :                      Véhicule* :                      Conteneur
Si restaurant (nombre de places assises) :	Type de cuisine :
Service inspecteur :	<input type="checkbox"/> DDPP <input type="checkbox"/> ARS <input type="checkbox"/> SCHS <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/> Contrôle conjoint
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 correspondant	NOTATION			
	Conforme	Non conforme	Pas observé	
E01. Propreté, respect procédures nettoyage-désinfection des structures sans contact avec les denrées : - hygiène générale de l'établissement (dont locaux : sols, murs, plafonds...).				
E02. Propreté, respect procédures nettoyage : - désinfection des structures au contact des denrées ; - propreté du matériel, des ustensiles, plans de travail.				
E04. Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel : - hygiène des denrées et du personnel.				
C02. Connaissance des BPH et du plan HACCP.				
G03. Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance des équipements : - procédures et enregistrement.				
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 à 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

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 JO
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 plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), 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.	



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 JO
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide.	+3 °C	+3 °C	
<p>* 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.</p> <p>** 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. Exemples : 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.</p> <p>*** 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.</p>			

## ANNEXE II

### NOTICE EXPLICATIVE DU QUESTIONNAIRE « OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES 2011 »

#### 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 le mél d'invitation. Ouvrir l'application SOLEN en cliquant sur le lien Internet présent dans le 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 (référence : arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 29 septembre 1997) : 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 9 mai 1995).

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° 66-239 du 18 avril 1966 relatif aux abattoirs de volailles ;
- 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, 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 conchyliques (zones de production professionnelle de coquillages) ou sur des zones sauvages.

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

ENQUÊTE SUR L'ACTIVITÉ DES SERVICES SANTÉ-ENVIRONNEMENT DES ARS ET DES SCHS  
LORS DE L'OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES JUILLET-AOÛT 2011

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 (EAF) 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 2011?  OUI  NON  
*Si non, fin du questionnaire.*  
*Si oui :*

II. – BILAN DES INTERVENTIONS DES ARS ET DES SCHS DURANT L'OIV 2011  
(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 : .....
  - campings : .....
  - 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 2011

- 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<sup>er</sup> juillet et le 31 août 2011 : .....

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 effectué un suivi des eaux de baignades et de loisirs?  OUI  NON

Q.11. Avez-vous fait de l'information grand public dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2011 (plaquettes, affichage)?  OUI  NON

Précisez :

#### IV. – REMARQUES

(À compléter si vous le souhaitez.)

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

Merci pour votre participation.