

SANTÉ

SANTÉ PUBLIQUE

Protection sanitaire, maladies, toxicomanie, épidémiologie, vaccination, hygiène

MINISTÈRE DE LA SANTÉ,
DE LA JEUNESSE, DES SPORTS
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

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

Circulaire DGS/EA3 n° 2008-216 du 30 juin 2008 relative à la coordination des services dans le cadre de l'opération interministérielle vacances 2008

NOR : SJSP0830542C

Date d'application : immédiate.

Résumé : dans les départements où les services du ministère de la santé, de la jeunesse, des sports et de la vie associative participent au dispositif annuel de contrôles renforcés au titre de l'opération interministérielle vacances, les outils de contrôle doivent être harmonisés et la remontée des données de contrôle effectuée vers les DDCCRF. Il en est de même pour les SCHS associés à ces contrôles.

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 Etats 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^{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 ;

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.

Textes abrogés ou modifiés : néant.

Annexes :

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

ANNEXE II. – Grille de bilan général.

ANNEXE III. – Grille de bilan détaillé, par secteur.

La ministre de la santé, de la jeunesse, des sports et de la vie associative à Mesdames et Messieurs les préfets de région directions régionales des affaires sanitaires et sociales ; Mesdames et Messieurs les préfets de département, directions départementales des affaires sanitaires et sociales ; Monsieur le directeur de l'EHESP.

La période estivale correspond au développement de certaines activités comme la distribution de denrées alimentaires, l'hébergement temporaire, les baignades, la récolte des coquillages pour la pêche à pied de loisir, les manifestations musicales. Les DDASS, dans le cadre de leur mission de contrôle du respect de la réglementation sanitaire, contribuent à la prévention des risques liés à ces activités.

Certaines DDASS, conformément aux priorités définies par les CTRI, réalisent des activités de contrôle des règles d'hygiène des aliments en application du code de la consommation, en coordination avec les autres services compétents. Elles peuvent ainsi participer au dispositif interministériel de contrôles au titre de l'opération interministérielle vacances (OIV), pilotée par le ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et qui se déroule du 1^{er} juillet au 31 août 2008. Dans ce cadre, des inspections conjointes peuvent être réalisées avec les agents des DDCCRF et des DDSV qu'il convient de coordonner notamment dans le cadre de la MISSA, de la DISSA ou du « pôle de compétence » du département.

Outre l'action traditionnelle de surveillance de l'hygiène générale exercée toute l'année, ces services porteront leur attention sur les catégories d'établissements désignées en annexe III. 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 (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) est joint ;
- une synthèse des principales températures auxquelles doivent être conservées les denrées alimentaires est présentée en annexe I, section IV.

Une synthèse de ces contrôles (annexes II et III) devra être adressée à la DDCCRF, service département coordonnateur du bilan local des contrôles réalisés dans le cadre de l'OIV. Une copie du bilan final (annexe II) sera également transmise au bureau de l'alimentation et de la nutrition (EA3) de la DGS (contact : Nolwenn MASSON, nolwenn.masson@sante.gouv.fr, tel : 01.40.56.76.38.).

Je vous demande de bien vouloir transmettre ces documents aux SCHS qui participeraient à ces contrôles et de les informer qu'ils doivent communiquer leurs bilans à la DDCCRF et à la DDASS qui transmettra une copie à la DGS.

Les dates de restitution des données sont les suivantes :

- jeudi 31 juillet 2008 : pour le bilan intermédiaire à mi-étape, à la DDCCRF ;
- vendredi 12 septembre 2008 : pour le bilan final (DDCCRF et copie DDASS).

Mes services restent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Pour la ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général de la santé :
*La sous-directrice de la prévention des risques
liés à l'environnement et à l'alimentation,*

J. BOUDOT

ANNEXE I

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^{er} janvier 2006 (le 1^{er} janvier 2005 pour le règlement (CE) n° 178/2002) mais l'abrogation des arrêtés nationaux et la parution des dispositions nationales complémentaires à ces règlements n'est pas finalisée. Les dispositions non redondantes et non contradictoires des textes nationaux existants restent applicables, notamment celles relatives aux températures.

La DGAL fournit aux autres administrations son outil d'inspection afin :

- de faciliter les échanges au sein des MISSA, DISSA et pôles de compétence ;
- de renforcer la cohérence des bilans ;
- d'aborder entre services l'harmonisation des suites et de la méthodologie des saisies des inspections.

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 locale et nationale des données

Les tableaux à renseigner figurent en annexe II et III. Ils renseignent les données relatives aux inspections des divers établissements concernés ainsi que les suites apportées à ces inspections.

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).

Etablissements avec une activité de restauration collective à caractère social (référence : arrêté du 29 septembre 1997 relatif à la restauration collective à caractère social) : 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, accueils de loisirs, mini-camps, séjours de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte.

Etablissements 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).

Etablissements du secteur de la remise directe (référence : arrêté du 9 mai 1995 relatif à la remise directe au consommateur) :

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.
- Exemple : 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. Camps de vacances

Dans les camps de vacances avec ou sans hébergement (centres aérés, de vacances, de loisirs...) et dans les établissements de remise directe au consommateur (commerces fixes, supérettes de campings, ventes ambulantes, restaurants commerciaux,...), vous veillerez :

- 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 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.

En matière de restauration collective dans les camps de vacances, sauf dans le cas des restaurants satellites, vous vérifierez le respect de la conservation des plats témoins dans les conditions définies par l'article 32 de l'arrêté du 29 septembre 1997 relatif à la restauration collective à caractère social.

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.

2.2. Contrôles des marchés

Pour orienter vos contrôles dans ce domaine, vous prendrez l'appui des structures de coordination interservices et vous pourrez notamment vous appuyer sur le bilan des contrôles des commerces non sédentaires qui sera détaillé dans la note de service DGAL relative à l'opération alimentation vacances, à paraître. Les défauts concernent notamment la présence de dispositifs de lavage ou de désinfection des mains, les températures des produits (de la réception des matières premières à la remise au consommateur), l'hygiène des denrées (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation) et la qualité du nettoyage et de la désinfection.

2.3. Contrôles des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter

Concernant le contrôle des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter, une distinction entre établissements sédentaires et non sédentaires a été cependant introduite en 2007. Diverses catégories de denrées proposées à la vente sont désormais prises en compte : quiches, pizzas, sandwiches présentés chauds préparés à partir d'un produit cuit sur place, type kebab, hot dog,... et sandwiches d'assemblage, sans cuisson sur place des ingrédients, type panini, jambon-beurre, poulet-mayonnaise,...

Il est nécessaire de réaliser des contrôles de la température de remise au consommateur, tant sur les produits fournis chauds que froids.

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 relevées par les services de la DGAL en 2006 et 2007, qui sera diffusé dans la note de service DGAL relative à l'opération alimentation vacances du 19 juin 2008. Il fait apparaître notamment une mauvaise qualité du nettoyage-désinfection, ainsi qu'une maîtrise insuffisante des températures de conservation, ce qui amène à considérer ce secteur comme toujours à risque en 2008.

Section III

Documents d'aide à l'inspection : OIV 2008

3.1. 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 : Equipement (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 1^{er} : Analyses.

Notation : l'inspecteur note chaque chapitre et item correspondant à son champ d'inspection à l'aide de 4 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.

3.2. Document d'aide à l'inspection (DGAL)

Raison sociale de l'établissement :

Identifiant (n° SIRET) :

Catégorie d'établissement :

Téléphone :

Télécopie :

Mél :

Responsable :

Interlocuteurs :

Inspection du :

Motif de l'inspection : inopinée plainte suivi

Type d'inspection : routine contrôle à destination remballe (reconditionnement)

Type d'atelier : fixe

Non sédentaire : VB
 étal ou stand
 moyen de transport

Si moyen de transport : véhicule boutique* :

Véhicule* :

Conteneur

(* = immatriculation)

Si restaurant (nombre de places assises) :

Type de cuisine :

Service inspecteur : DDSV DDCCRF DDASS SCHS Autre

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 OIV 2008 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				
G5. Plan de formation du personnel : → Formation du personnel à l'hygiène				
G03. Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance des équipements : → Procédures et enregistrement				
E0401 : Gestion des invendus				
E12. Ecart des températures	A Conforme	B Non-conformité mineure Ecart de 2 à 4 °C	C Non-conformité moyenne Ecart de 4-6 °C	D Non-conformité majeure > 6 °C
E1216 : Denrées froides : dépassement de la température réglementaire				
E1217 : Denrées chaudes : non-respect de la température 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 JORF
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 JORF
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. 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.</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

BILAN DÉPARTEMENTAL GÉNÉRAL EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

**Bilan départemental des interventions en hygiène alimentaire durant
 l'opération interministérielle vacances 2008**

*A transmettre à la DDCCRF locale (et copie à la DDASS) pour le 31 juillet
 (mi-étape) et le 12 septembre 2008*

Coordonnées :

Numéro de département :

Nom de la commune ou de l'intercommunalité :

PAR SERVICE	NOMBRE de visites conjointes avec la DDVS ou la DDCCRF	POUR LES VISITES NON CONJOINTES UNIQUEMENT						
		Nombre d'établissements visités	Nombre d'actions ou de points contrôlés	Nombre de rappels à la réglementation ou d'avertissements	Nombre de procès-verbaux	Quantité de produits alimentaires saisis (en kg)	Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure	Nombre d'établissements fermés
Direction départementale des affaires sanitaires et sociales								
Services communaux d'hygiène et de santé								
Total								

Contact : Nolwenn Masson, DGS, bureau EA3, 14, avenue Duquesne, 75350 Paris 07 SP, tél. : 01-40-56-76-38, fax : 01-40-56-54-12.

ANNEXE III

BILAN DÉPARTEMENTAL, TOUS SECTEURS

Bilan départemental des interventions des DDASS et des SCHS durant l'opération interministérielle vacances 2008 (tous domaines confondus)

A transmettre à la DDCCRF locale et copie à la DDASS pour le 31 juillet (mi-étape) et le 12 septembre 2008

PAR SECTEUR d'activité (chaque administration intervenant dans son domaine propre de compétence)	PRINCIPAUX services intervenants	NOMBRE d'établissements visités	NOMBRE d'actions ou de points de contrôle	NOMBRE de rappels à la réglementation ou d'avertissements	NOMBRE de procès-verbaux	QUANTITÉ de produits alimentaires saisis (kg)	NOMBRE de mesures de police administrative ou de mises en demeure	NOMBRE d'établissements fermé
Hygiène alimentaire : hypermarchés, supermarchés	DRCCRF - DDSV							
Hygiène alimentaire : supérettes alimentation générale boucheries charcuteries boulangeries pâtisseries poissonneries magasins de fruits et légumes	DRCCF DDSV DDASS/SCHS gendarmerie							
Hygiène alimentaire : restaurants (de type rapide, traditionnel, rapide, hôtelier, social [hors centres de vacances et de loisirs]) et café	DRCCRF - DDSV DDASS/SCHS gendarmerie - police							
Hôtels (hygiène générale dont alimentation)	DRCCRF DDASS/SCHS							
Campings (hygiène générale dont alimentation)	DDASS - DRCCRF DDSV (contrôles SPA) gendarmerie - police							
Centres de vacances et de loisirs (hygiène générale et hygiène alimentaire)	DDASS - DDJS DDSV							

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DES RELATIONS SOCIALES, DE LA FAMILLE ET DE LA SOLIDARITÉ
MINISTÈRE DE LA SANTÉ, DE LA JEUNESSE, DES SPORTS ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

PAR SECTEUR d'activité (chaque administration intervenant dans son domaine propre de compétence)	PRINCIPAUX services intervenant	NOMBRE d'établissements visités	NOMBRE d'actions ou de points de contrôle	NOMBRE de rappels à la réglementation ou d'avertissements	NOMBRE de procès-verbaux	QUANTITÉ de produits alimentaires saisis (kg)	NOMBRE de mesures de police administrative ou de mises en demeure	NOMBRE d'établissements fermé
Manifestations culturelles et grand public	DDASS							
Total								