



Dans ce numéro

- Journée Mondiale du lavage des mains
- Lu dans la presse !
- Enquête UFC-Que choisir
- Contrôles officiels : résultats publics au 1^{er} juillet
- Accès des Services officiels à vos rapports d'audit
- Opération Alimentation Vacances 2016
- Affichage de l'origine des poissons



2 personnes sur 10 ne se lavent pas les mains en sortant des toilettes, 3 sur 10 ne se lavent pas les mains avant de cuisiner et 4 sur 10 avant de manger... Surprenant vous direz ? C'est effectivement une triste réalité...

En effet, le lavage des mains est le geste le plus économique qui soit pour rester en bonne santé alors autant ne pas s'en priver !

Le jeudi 5 mai avait lieu la journée mondiale du lavage des mains.

GV RESTAURATION SERVICES a souhaité s'associer à cet évènement en proposant à ses Clients des affiches comportant des messages à destination des convives (adultes, enfants) mais aussi du Personnel de cuisine.



L'évènement a été suivi par de nombreux Clients, merci à tous pour votre participation à cette journée !

Si vous souhaitez vous procurer ces affiches en version pdf pour prolonger la sensibilisation à l'importance de l'hygiène des mains, n'hésitez pas à nous contacter.



Dans un article paru dans le magazine *Restauration Collective* (mai 2016), Isabelle Chatrian, Directrice Générale Adjointe de GV RESTAURATION SERVICES présente le bilan positif et les ambitions de GV RESTAURATION SERVICES.



« Rester à l'écoute des Clients, fournir des produits au meilleur prix sans négliger la qualité, développer le numérique, figurent parmi les principales ambitions de l'Entreprise »

🔗 Pour lire cet article :

<http://www.restauration-collective.com/lire-un-article/article/30-03-2016-gvrs-une-restauration-tournee-vers-lavenir/>

Enquête sur l'indication des allergènes par l'UFC-Que choisir

Plus d'un an après l'entrée en vigueur de l'obligation d'une information écrite sur la présence d'allergènes dans les aliments non emballés, l'UFC-Que choisir a publié les résultats d'une enquête de terrain réalisée dans les restaurants, les boulangeries-pâtisseries et les rayons coupe de la grande distribution.

Suite aux résultats de cette enquête (absence d'indication, information illisible ou étiquetage de précaution systématique), l'UFC-Que Choisir :

- Demande aux Pouvoirs Publics de renforcer le contrôle et les sanctions,
- Réclame une réécriture du décret pour être plus directif sur les modalités d'indication,
- S'oppose à la généralisation de l'étiquetage de précaution et saisit l'ANSES pour que celle-ci encadre strictement son utilisation.



Même si les pratiques de la restauration collective n'ont pas été visées par cette enquête, on peut raisonnablement s'attendre à un renforcement des contrôles et des sanctions dans les mois à venir.

Contrôles officiels : résultats publics à partir du 1^{er} juillet !



La loi n°2014-1170 a introduit une obligation, pour les autorités compétentes, de rendre publics les résultats des contrôles officiels relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. Cette « mise en transparence », vise tant à informer le consommateur, à créer de la confiance dans le dispositif de sécurité sanitaire, qu'à créer une dynamique chez les professionnels en vue de l'amélioration de leurs pratiques.

C'est à partir du 1^{er} juillet que seront publiés les résultats de contrôle sur le site internet du ministère de l'Agriculture. En ce qui concerne l'affichage des résultats de manière visible pour le consommateur, des précisions sont toujours en attente sur la forme et le caractère obligatoire ou volontaire de cet affichage.

Accès des Services Officiels à vos rapports d'audits

Dans une note de service de la DGAL (2016-332) du 18 avril 2016, il est précisé que les agents chargés des contrôles officiels peuvent consulter tout document ou toute information se trouvant « en quelques mains que ce soit » ou se les faire transmettre, dès lors que cet examen est utile pour la réalisation des contrôles ou les facilite (ex : rapport d'audit de votre laboratoire).

L'analyse du suivi de non conformités relevées par un organisme tiers pourra donc être utilisée lors du contrôle officiel, notamment pour évaluer la réactivité d'un opérateur et sa capacité à mettre en œuvre un plan d'actions pour remédier aux manquements constatés.

Opération Alimentation Vacances 2016

L'Opération Alimentation Vacances (OAV) se déroule cette année du 1^{er} juin au 15 septembre afin de prendre en compte notamment le déroulement de l'EURO 2016. Comme chaque année, cette opération permet de renforcer les contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs de la restauration et des commerces alimentaires qui n'exercent leur activité qu'en période estivale et ceux qui connaissent une activité accrue durant l'été.

La surveillance sera prioritairement concentrée sur les restaurants et commerces alimentaires soumis à un pic d'activité saisonnier (marchés, boucheries, traiteurs, poissonneries, ventes ambulantes, etc.). Les contrôles seront par ailleurs renforcés dans les centres aérés, les colonies de vacances et les camps sous voile.



Affichage de l'origine des poissons

La proposition de loi pour l'économie bleue a été adoptée par le Sénat le 7 juin. Son article 90 prévoit la **possibilité** (et non plus une obligation comme à l'origine) **pour les restaurateurs (y compris restauration collective) d'indiquer sur leur carte la zone de capture ou de production des produits aquatiques qu'ils proposent.**

GV RESTAURATION SERVICES

*vous souhaite d'agréables
vacances d'été !*

