



## OPERATION FÊTES DE FIN D'ANNEE (OFFA) - 2015

### I – Introduction

Mise en place chaque année, cette opération vise à s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent la réglementation en vigueur. Il s'agit de concentrer les contrôles sur certains secteurs spécifiques, compte tenu de l'augmentation de la demande pour certaines catégories de produits (coquillages, foies gras, volailles, gibiers...) à cette période.

### II - Bilan global OFFA 2015

Les services de contrôle du ministère chargé de l'agriculture (direction générale de l'alimentation) ont renforcé leurs contrôles avec cette opération, mise en œuvre du 30 novembre 2015 au 8 janvier 2016, en effectuant **5 768** inspections, dans les divers secteurs liés à la production et à la distribution d'aliments.

**1 404** inspections ont ainsi été menées en amont des établissements de distribution au consommateur final, dans des établissements élaborant et/ou stockant des produits traditionnellement commercialisés à cette période : établissements d'expédition / purification et de distribution des coquillages, ateliers de traitement de gibiers, établissements de préparation « traditionnelle » de viandes de petits gibiers d'élevage et de volailles (abattoirs et salles d'abattage), ateliers de découpe de volailles festives et de palmipèdes gras, ateliers de production de foies gras crus (abattoirs, ateliers de découpe/éviscération), établissements de transformation, entrepôts frigorifiques.

4,7 % des établissements contrôlés présentent des non-conformités majeures et 27,9% des non-conformités moyennes. Les établissements conformes ou ne présentant que des non-conformités mineures représentent ainsi 67,5% des cas en 2015. Ces différentes catégories étaient respectivement représentées à hauteur de 6,4%, 34,3 % et 59,3% en 2014. On note donc en 2015 une progression sensible du niveau de la maîtrise sanitaire des établissements contrôlés, en comparaison avec l'année précédente. L'amélioration la plus nette concerne les secteurs de la transformation des viandes et de la conchyliculture, suivis par ceux des marchés et de la restauration commerciale.

Ces contrôles ont donné lieu à l'établissement de **76 procès-verbaux** d'infractions et à **322 mises en demeure** auprès d'exploitants pour se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur, principalement en restauration commerciale et distribution/métiers de bouche. Par ailleurs, **38 fermetures** d'établissements ont été ordonnées, principalement en restauration commerciale.

De cette opération, il ressort principalement des **anomalies liées à l'hygiène** (locaux, personnel), **au non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des denrées et à l'insuffisante mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire (PMS)**. Ces anomalies ont entraîné le retrait de la consommation de 1,3 tonnes de produits.