



OPERATION FÊTES DE FIN D'ANNEE (OFFA) 2016

Introduction

Cette opération de contrôles renforcés, mise en œuvre du **14 novembre 2016 au 6 janvier 2017**, visait à contrôler la qualité sanitaire des produits alimentaires en particulier ceux dits « festifs » (foies gras frais et produits transformés issus de palmipèdes, gibiers de chasse et d'élevage, fruits de mer...) ainsi que l'hygiène des établissements de production à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis l'abattage/découpe et l'expédition des produits de la mer jusqu'aux lieux de vente au consommateur, incluant notamment les marchés de Noël.

Bilan global des inspections de l'OFFA 2016

Les services de contrôle du ministère chargé de l'agriculture ont renforcé leur vigilance pendant cette opération en effectuant **8 130** inspections, tous secteurs d'activités confondus (production et distribution de denrées animales, y compris le transport), dont 38 % de ces inspections ont concerné les secteurs de la distribution-métiers de bouche et de la restauration commerciale.

Par rapport à l'OFFA 2015, on constate une baisse significative du taux de non-conformités majeures* dans l'ensemble des secteurs ciblés, notamment en matière de restauration commerciale (3,6 % vs. 10,2%) et d'expédition-purification de coquillages (0,7 % vs. 7,3 %).

Les non-conformités relevées en restauration ont en particulier concerné le respect des bonnes pratiques d'hygiène (locaux, personnel, manipulation / process de fabrication de denrées), ainsi que celui des dates limites de consommation ou des températures de conservation des denrées.

Ces contrôles ont donné lieu notamment à l'établissement de **68 procès-verbaux** d'infractions et à **571 mises en demeure** auprès d'exploitants pour se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur, particulièrement en restauration commerciale et distribution/métiers de bouche. De plus, **42 fermetures** d'établissements ont été ordonnées, principalement en restauration commerciale qui est le secteur d'activité majoritairement concerné par la mise en place de suites administratives et pénales (avertissements, mises en demeure, fermetures, procès-verbaux).

* : Une non conformité dite « majeure » correspond à une perte de maîtrise des risques sanitaires au niveau d'un établissement de production ou de distribution impliquant, en raison du danger potentiel pour la santé publique, la mise en place immédiate d'actions correctives, voire la fermeture administrative temporaire ou définitive de tout ou partie de l'établissement concerné sans préjudice de suites judiciaires (procès-verbaux d'infraction).