



OPERATION FÊTES DE FIN D'ANNEE (OFFA) - 2014

I – Introduction

Mise en place chaque année, ce type d'opération vise à s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent la réglementation en vigueur en renforçant les contrôles dans certains secteurs spécifiques, en lien avec l'augmentation de la demande pour certaines catégories de produits (coquillages, foies gras, volailles, gibiers...) à cette période.

II - Bilan global OFFA 2014

Les services de contrôle du ministère chargé de l'agriculture ont renforcé leur vigilance avec cette opération, mise en œuvre du 1^{er} décembre 2014 au 9 janvier 2015, en effectuant **6 066** inspections (7 056 en 2013), dans les divers secteurs liés à la production et à la distribution d'aliments.

1 519 inspections (1 779 en 2013) 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.

Il ressort que globalement 13,5 % (13,8 % en 2013) des inspections sont conformes, et que **6,4 %** (vs 6 % en 2013) d'entre elles ont présenté des non-conformités majeures.

On constate par ailleurs, par rapport à la précédente opération (OFFA 2013), une hausse significative du taux d'anomalies moyennes en conchyliculture (31,4 % vs 19,1 %), sur les marchés (31,1 % vs 20,9 %), en transport (28,5 % vs 22,5 %), dans les établissements de transformation (31,3 % vs 27,4 %), et d'anomalies majeures en distribution-métiers de bouche (11,6 % vs 7,9 %). Pour ce qui concerne le secteur de la restauration commerciale, on note en 2014 une légère diminution du taux d'établissements présentant des non-conformités moyennes (53,5 % vs 54,4 %) ou majeures (11,3 % vs 12,5 %).

Ces contrôles ont donné lieu notamment à l'établissement de **88 procès-verbaux** d'infractions et à **309 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, **54 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 la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire (PMS)**, qui ont entraîné le retrait de la consommation de **21 tonnes** de produits (637 kg en 2013).

Enfin, un seul cas de remballé¹ a fait l'objet d'un signalement et de poursuite judiciaire.

¹ « remballé » : déconditionnement d'un produit préemballé suivi d'un reconditionnement avec prolongation frauduleuse de la DLC.