



## OPERATION FÊTES DE FIN D'ANNEE (OFFA) - 2013

### I – Introduction

Les services de contrôle ont renforcé leur vigilance avec cette opération, mise en œuvre cette année du 2 décembre 2013 au 10 janvier 2014.

Comme chaque année, les contrôles ont été renforcés dans plusieurs secteurs spécifiques, en lien avec l'augmentation de la demande pour certaines catégories de produits (coquillages, foies gras, chapons...) à cette période de l'année. **7 330** inspections (6 117 en 2012), tous domaines d'interventions confondus, ont été enregistrées.

Cette apparente augmentation est liée au démarrage anticipé de cette opération une semaine plus tôt que les années précédentes, mais correspond à un nombre hebdomadaire d'inspections équivalent.

### II- Bilan global OFFA 2013

Pendant cette opération, les agents des DD(CS)PP ont effectué au total **6 027** (5 138 en 2012) inspections dans les établissements dits de « **remise directe aux consommateurs** », à savoir des restaurants, des GMS et commerces d'alimentation générale, des commerces de bouche et des marchés.

Par ailleurs, 1 779 inspections (1 192 en 2012) ont été menées **en amont de ces établissements** de remise directe, à savoir 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.

Les contrôles effectués pendant cette opération au stade de la remise directe ont donné lieu notamment à l'établissement de **267 procès-verbaux d'infractions et à 301 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, **33 fermetures d'établissements de remise directe** ont été effectuées par ces agents.

On note par rapport à la précédente opération une baisse relative du taux d'anomalies moyennes «C» en distribution/métiers de bouche (36,6 % contre 39,4 %), en conchyliculture (19,1 % contre 23,4 %), sur les marchés (20,9 % contre 26,8 %), en transformation (27,4 % contre 34,4 %), en entreposage (17,4 % contre 21,9 %).

Le taux d'anomalies majeures « D » dans ces secteurs évolue peu, excepté dans le secteur du transport où on note une baisse significative (0,6 % contre 7,5 %).

Pour ce qui concerne le secteur de la restauration commerciale, on constate en 2013 une augmentation du taux d'établissements évalués « C » ou « D », qui représentent près de 67 % des inspections réalisées (61,2 % en 2012).

De cette opération, il ressort principalement des **anomalies liées à l'hygiène** (locaux, personnel) **et au non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des denrées**, qui ont entraîné le retrait de la consommation de 637 kg de produits (1 500 kg en 2012).

Enfin, contrairement à l'OFFA 2012, il n'y a eu aucun signalement pour des pratiques de remballage\* ou des défauts de maîtrise du processus de stérilisation de conserves artisanales chez de petits producteurs.

---

\* "Déconditionnement d'un produit préemballé suivi d'un reconditionnement avec prolongation frauduleuse de la DLC"