



## OPERATION FÊTES DE FIN D'ANNEE (OFFA) - 2011

### I – Contexte général

La période des fêtes de fin d'année voit augmenter la demande pour certaines catégories de produits (coquillages, foie gras, gibier, chapon...) à l'origine de flux importants, dont la maîtrise sanitaire peut s'avérer difficile à gérer, et dans des structures dont les capacités peuvent se trouver saturées. C'est la raison pour laquelle les **contrôles sont renforcés dans certains secteurs spécifiques**, notamment dans les établissements ayant les activités suivantes :

- Production et commercialisation de coquillages ;
- Commercialisation du gibier, en particulier la viande de sanglier (contrôles « trichine ») ;
- Fabrication et commercialisation de produits festifs : produits traiteurs, volailles « traditionnelles », petits gibiers d'élevage à plumes, palmipèdes et foies gras.

Sous le pilotage de la direction générale de l'alimentation (DGAL) et de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), les directions départementales chargées de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP) s'assurent ainsi que l'intense activité commerciale développée pendant cette période **se déroule dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité des produits**. Elles veillent notamment :

- au **respect des exigences de la réglementation sanitaire en vigueur** par les exploitants du secteur alimentaire (*ex : hygiène du personnel et des manipulations, propreté et procédures de nettoyage-désinfection des locaux et du matériel, températures de conservation et dates limite de consommation des produits*),
- à l'**information exacte et rigoureuse du consommateur** (*ex. : recherche de tromperies et de falsifications, comme les dénominations erronées de poisson ou de foie gras, étiquetage des produits comme la dénomination commerciale, affichage des menus*).

### II – Bilan global OFFA 2011

Pendant cette opération, programmée du 9 décembre 2011 au 10 janvier 2012, les agents des DD(CS)PP ont effectué au total **4 380 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, **920 inspections** 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 production de produits transformés, entrepôts frigorifiques.

Les contrôles effectués pendant l'OFFA ont donné lieu notamment à l'établissement de **167 procès-verbaux d'infractions et à 281 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. De cette opération ressortent principalement des **anomalies liées à l'hygiène** (état des locaux, formation du personnel, manipulation des denrées) et au **non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des produits**.

Ces anomalies, classées généralement comme « majeures » par les services d'inspection, ont entraîné notamment la **fermeture de 33 établissements de remise directe**, dont 19 restaurants et 11 commerces de bouche, ainsi que le retrait de 562 kg de produits considérés comme impropres à la consommation.

Il est à noter que le taux d'anomalies majeures constatées lors de cette opération est de 11,6 % en restauration commerciale et de 10,5 % en distribution-métiers de bouche, ce qui traduit une légère dégradation dans ces deux secteurs en comparaison des résultats obtenus lors de l'OFFA 2010 (respectivement 10,4 % et 8,9 %). Ces résultats justifient le maintien d'une pression de contrôle sur les établissements concernés afin d'améliorer leur niveau respectif d'hygiène, et concomitamment la sécurité sanitaire des produits préparés.

Lors de cette opération ont été constatées certaines pratiques non autorisées, telles que :

- une « remballe » ou réutilisation frauduleuse de produits à date limite de consommation (DLC) dépassée avec prolongation de la DLC initiale au rayon viandes d'un magasin ; les produits concernés ont été retirés du marché ;
- l'aspersion de coquillages au rayon « poissonnerie » d'une GMS, ayant donné lieu à la mise en place d'une action corrective immédiate.