



OPERATION FÊTES DE FIN D'ANNEE (OFFA) - 2010

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 : 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 2010

Pendant cette opération, programmée du 6 décembre 2010 au 7 janvier 2011, les agents des DD(CS)PP ont effectué au total **6 778 inspections** dans les établissements dits de remise directe aux consommateurs, c'est à dire principalement des restaurants, des commerces de bouche et des marchés.

Par ailleurs, **1 512 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 **48 procès-verbaux d'infractions** et à **181 mises en demeure** auprès d'exploitants pour se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur, dont 119 en restauration commerciale et distribution/métiers de bouche. Les agents des DD(CS)PP ont également procédé à **25 fermetures d'établissements** (dont 12 pour le seul secteur de la restauration commerciale) et à des actions de retrait/destruction de produits considérés comme impropres à la consommation.

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 le retrait de la consommation de 14 662 kg de denrées. En outre, **3 fermetures immédiates d'établissements ont été prononcées** en procédure d'urgence, en raison de la gravité des manquements à l'hygiène constatés.

Il est à noter que le taux d'anomalies majeures est de 8,9 % en distribution-métiers de bouche, 4,8 % pour les établissements d'expédition / purification de coquillages et 5 % en préparation de produits à base de viandes. Ces données traduisent un taux relativement élevé de non-conformités en remise directe ainsi que, dans une moindre mesure, dans les secteurs de la distribution des coquillages et de l'élaboration des produits transformés. Elles rendent d'autant plus pertinents les contrôles ciblés ou renforcés programmés en 2011 dans ces secteurs.