



## OPERATION FÊTES DE FIN D'ANNEE (OFFA) - 2012

### 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**, en particulier 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 la **loyauté des informations données aux consommateurs** (ex : origine et provenance des produits, recherche de tromperies et de falsifications, dénominations commerciales, affichage des menus).

### II – Bilan global OFFA 2012

Pendant cette opération, mise en œuvre du 10 décembre 2012 au 11 janvier 2013, les agents des DD(CS)PP ont effectué au total **5 138 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, **1 192 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 au stade de la remise directe ont donné lieu notamment à l'établissement de **228 procès-verbaux d'infractions et à 294 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. Il est à noter que le taux d'anomalies majeures constatées lors de cette opération en restauration commerciale (11,5%) reste stable par rapport à 2011 (11,6 %). On note en revanche une amélioration sensible dans le secteur distribution-métiers de bouche avec un taux d'anomalies majeures de 7,7 % en 2012 (10,5 % lors de l'OFFA 2011).

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 1,5 tonnes de produits.

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

- Remballe dans une GMS de viandes à DLC dépassée avec prolongation de 3 jours de la DLC initiale. Les denrées concernées ont été retirées du marché ;
- Défaut de maîtrise du processus de stérilisation de conserves chez des traiteurs.