Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2017-169** **22/02/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Bilan de l'Opération alimentation « Fêtes de fin d'année (OFFA) 2016/2017

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : La présente note d'information présente le bilan des contrôles officiels renforcés menés en sécurité sanitaire des aliments par les inspecteurs des DD(CS)PP et DAAF lors des fêtes de fin d'année entre le 14 novembre 2016 et le 6 janvier 2017.

Textes de référence : Note de service DGAL/SDSSA/2016-882 du 18/11/16

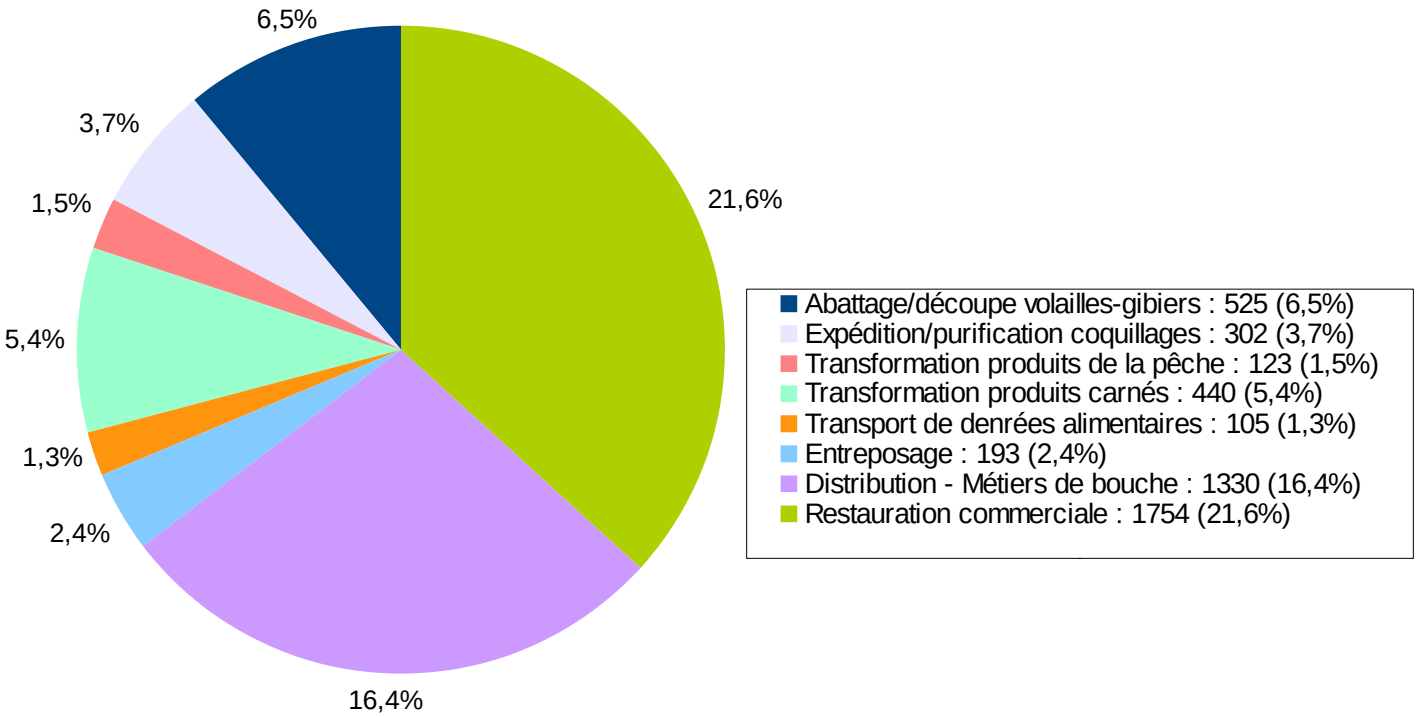
Lancée le 14 novembre 2016, l'opération alimentation « fêtes de fin d'année » (OFFA) vise, comme chaque année, à contrôler la qualité des produits alimentaires notamment festifs (foies gras, gibiers, coquillages,..) ainsi que l'hygiène des établissements à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis l'abattage et l'expédition des produits de la mer jusqu'aux lieux de vente notamment les marchés de Noël.

A – Nombre et répartition des inspections réalisées

8 130 inspections ont été réalisées pendant l'OFFA 2016/2017 et enregistrées dans le système d'information RESYTAL, tous secteurs d'activité confondus (production et distribution de denrées animales).

Lors de cette opération, les secteurs d'activité mentionnés ci-après ont été particulièrement ciblés, et ont représenté 60 % des inspections effectuées sur cette période (cf. figure 1).

Figure 1 : Nombre et part (%) des inspections dans les secteurs ciblés durant l'OFFA 2016/2017 (données RESYTAL)



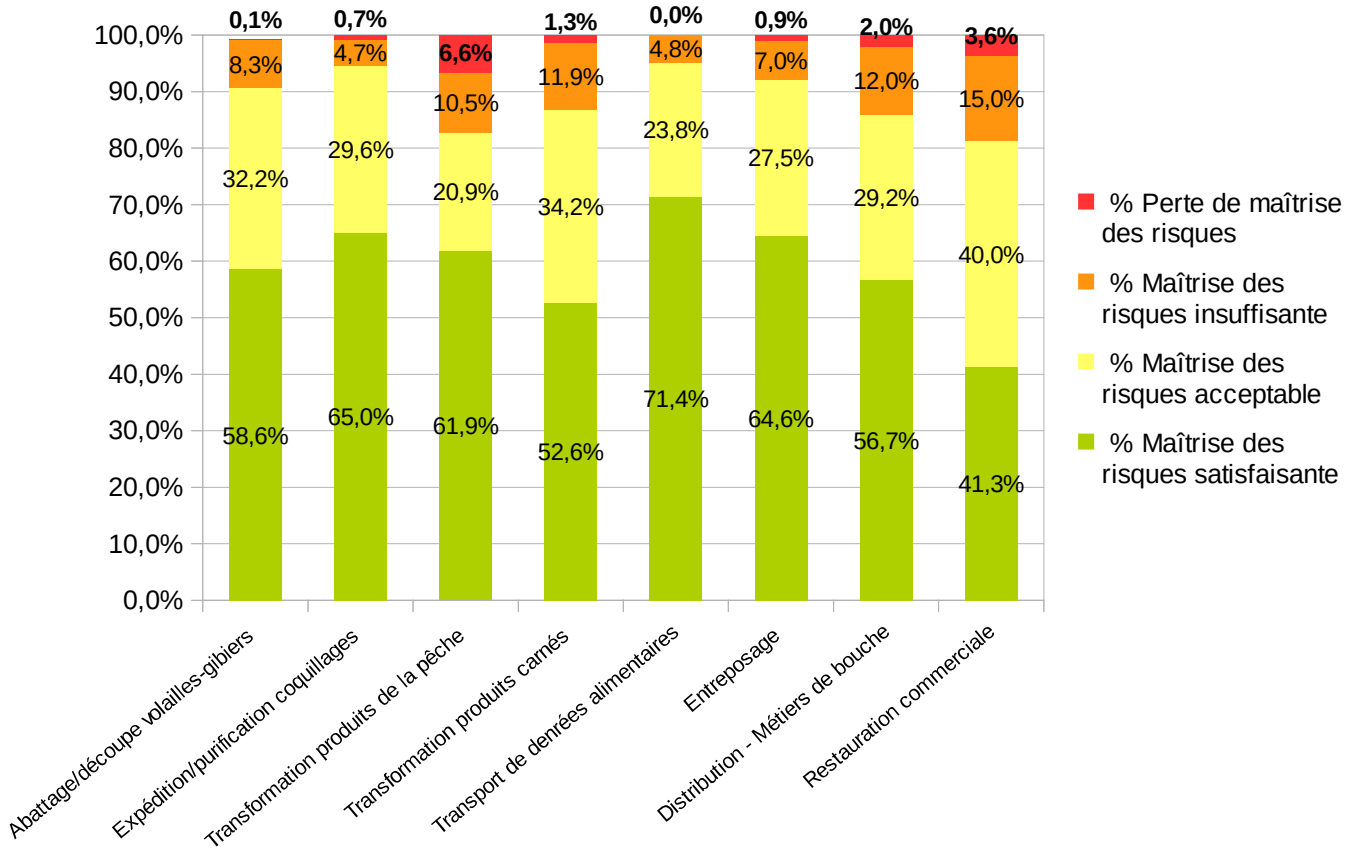
B – Résultats des inspections

La figure 2 suivante présente le pourcentage d'évaluations globales selon les niveaux de maîtrise des risques (satisfaisant, acceptable, insuffisant, perte de maîtrise - urgence), par rapport au nombre total d'inspections réalisées dans chacun des secteurs d'activité ciblés lors de l'OFFA 2016/2017.

On constate ainsi une baisse significative par rapport à la précédente opération du taux de perte de maîtrise des risques (fermeture d'urgence) dans l'ensemble de ces secteurs, notamment en matière de **restauration commerciale** (3,6 % vs. 10,2%) et d'**expédition-purification de coquillages** (0,7 % vs. 7,3 %).

Les non-conformités relevées en restauration ont en particulier concerné le respect des bonnes pratiques d'hygiène (locaux, personnel, manipulation / process de fabrication de denrées), ainsi que celui des dates limites de consommation ou des températures de conservation des denrées.

Figure 2 : Evaluations globales dans les secteurs ciblés lors de l'OFFA 2016/2017
(données RESYTAL)



C – Suites administratives et/ou pénales données aux inspections

Comme illustré dans la tableau 1 ci-dessous, le secteur de la remise directe, qui comprend notamment les secteurs de la restauration commerciale et de la distribution/métiers de bouche, est le premier secteur d'activité concerné par la mise en œuvre de suites administratives et pénales.

Tableau 1

Secteurs ciblés OFFA	Nombre d'inspections par secteur ciblé	% avertissements	% mises en demeure	% Procès - verbaux
Abattage/découpe volailles/gibiers	525	11,2	3,4	0
Expédition/purification coquillages	302	17,9	3	0,7
Transformation produits de la pêche	123	15,4	6,5	0
Transformation produits carnés	440	19,5	7,3	0,2
Transport DAOA	105	9,5	0	1,9
Entreposage DAOA	193	13,5	4,7	1
Distribution /métiers de bouche	**1330**	**20,2**	**8,3**	**2,4**
Restauration commerciale	**1754**	**33,4**	**12,4**	**2**

Le tableau 2 ci-après présente le bilan détaillé du nombre de suites administratives et pénales afférentes aux contrôles officiels menés par la DGAL et la DGCCRF en sécurité sanitaire des aliments dans les divers établissements de remise directe lors de l'OFFA 2016-2017 (données issues de l'application SORGAL, à l'exception du nombre de fermetures administratives extrait de RESYTAL) :

Tableau 2

Secteurs de remise directe	**Nombre total d'inspections DGCCRF/DGAL *(dont DGAL)***	**Avertissements**	**Mises en demeure**	**Procès - verbaux**	***Fermetures***
Restauration commerciale	2606 *(1754)*	679	218	95	*27*
Métiers de bouche	1825 *(780)*	381	140	51	*10*
GMS et commerces d'alimentation générale	1574 *(515)*	280	62	115	*5*
Marchés	712 *(35)*	135	8	18	*0*
Autres établissements de remise directe*	446 *(240)*	76	16	7	*0*
TOTAL	**7163 *(3324)***	**1551**	**444**	**286**	***42***

**** :*** *Etablissements dérogataires à l'agrément sanitaire, établissements caritatifs, petites conserveries ou producteurs fermiers*

Le Directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT