



**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/2018-176**  
**08/03/2018**

**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) 2017/2018

#### **Destinataires d'exécution**

DRAAF  
DAAF  
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 6 novembre 2017 et le 12 janvier 2018.

Elle intègre le bilan cumulé des interventions réalisées par les agents des DD(CS)PP en hygiène alimentaire dans les divers secteurs d'activité de la remise directe au consommateur final.

**Textes de référence :** Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-862 du 30/10/2017

-Mise en œuvre du 6 novembre 2017 au 12 janvier 2018, l'opération fêtes de fin d'année visait, 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.

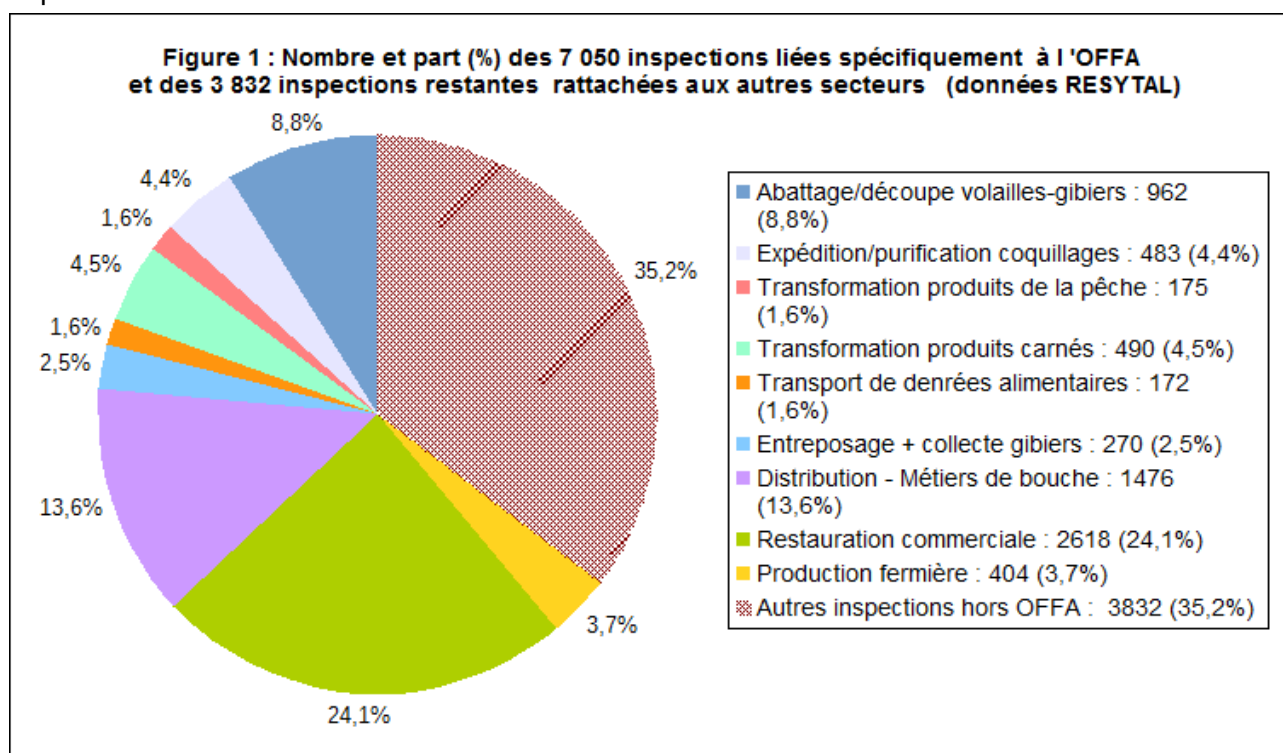
## I – BILAN DES INSPECTIONS MENÉES PAR LES AGENTS DE LA DGAL

### I-1 – Nombre et répartition des inspections réalisées pendant l'OFFA 2017

Sur l'ensemble de cette période, 10 882 inspections ont été enregistrées dans le système d'information RESYTAL, dont 7 050 entrent plus spécialement dans le périmètre de l'OFFA.

Celles-ci concernent non seulement les établissements agréés de production et d'entreposage de diverses catégories de produits d'origine animale y compris le transport, mais également, à hauteur de 4 498, le secteur de la remise directe au consommateur final (commerce de détail, restauration commerciale, production fermière).

La **figure 1** ci-dessous donne la répartition pour l'ensemble des 10 822 inspections réalisées sur la période.



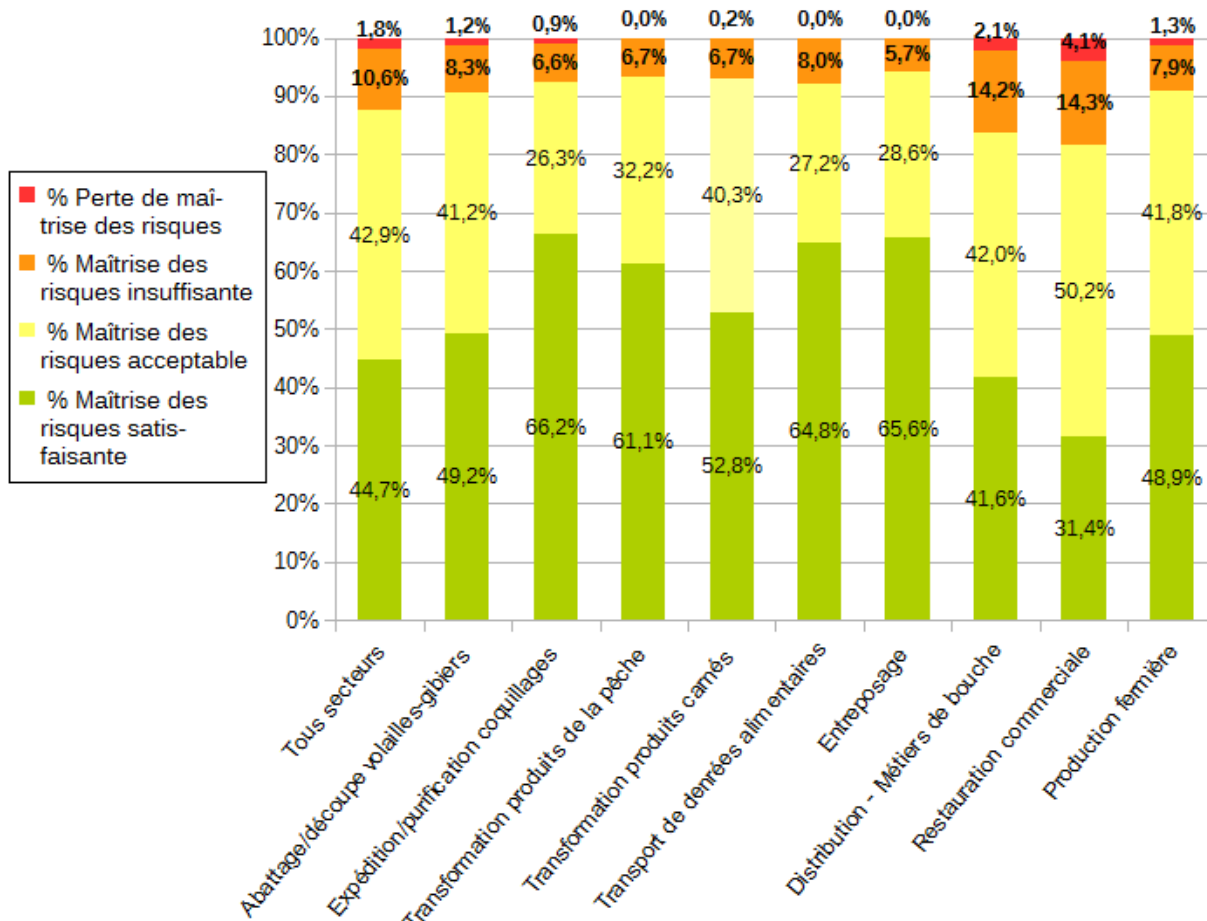
### I-2 – Évaluations globales des inspections de l'OFFA enregistrées dans RESYTAL

La **figure 2** ci-après présente la répartition des évaluations globales selon les niveaux de maîtrise des risques (satisfaisant, acceptable, insuffisant, perte de maîtrise-urgence) rapportées au nombre d'inspections réalisées dans chaque domaine visé par cette opération.

Par rapport à la précédente opération, on note une amélioration dans les secteurs de la transformation des produits carnés, des produits de la pêche et de l'entreposage avec un meilleur niveau confondu « perte de maîtrise - urgence » et « maîtrise des risques insuffisante », mais une dégradation dans le transport.

Le secteur de la restauration commerciale est particulièrement concerné par cette perte de maîtrise des risques, liée à de mauvaises pratiques d'hygiène (locaux, personnel, manipulation / processus de fabrication de denrées) et au non-respect des dates limites de consommation ou des températures de conservation des denrées.

**Figure 2 : Evaluations globales tous secteurs d'activité et domaines ciblés de l'OFFA 2017/2018 (Données RESYTAL)**



### I-3 – Suites administratives et pénales des inspections enregistrées dans RESYTAL

Les 7 050 inspections liées à cette OFFA ont conduit à établir **648 mises en demeure** et **130 décisions administratives**, dont **87 fermetures**, ordonnées majoritairement dans le domaine de la restauration, en lien avec une perte de maîtrise des risques sanitaires. Ces sanctions ont été assorties de **80 procès-verbaux** d'infractions pénales dont **67** en remise directe.

## II – BILAN GLOBAL DES INSPECTIONS MENÉES AU STADE DE LA REMISE DIRECTE PAR LES AGENTS DE LA DGCCRF ET DE LA DGAL

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-862 du 30/10/2017 avait diffusé les instructions communes données aux agents de la DGCCRF et de la DGAL pour l'inspection des établissements de remise directe.

Le tableau ci-dessous présente le bilan global des 8 445 inspections réalisées par les deux services dont 4 498 par les agents de la DGAL, et des suites administratives et pénales qui y ont été données. En italique figurent les données équivalentes pour l'OFFA 2016.

Ce bilan fait apparaître un accroissement du nombre de fermetures en restauration commerciale, ainsi qu'une augmentation des mises en demeure et des procès-verbaux dans les commerces alimentaires (métiers de bouche, alimentation générale).

<b>Secteur Remise Directe</b>	Nombre d'interventions	Avertissements	Mises en demeure	Procès-verbaux	Fermetures
Restauration commerciale	2 945 (2 606)	919 (679)	219 (218)	80 (95)	<b>66 (27)</b>
Métiers de bouche	1 836 (1 825)	472 (381)	<b>174 (140)</b>	48 (51)	14 (15)
GMS et commerces d'alimentation générale	2 341 (1 574)	389 (280)	<b>92 (62)</b>	<b>143 (115)</b>	
Étals de marchés	783 (712)	166 (135)	8 (8)	20 (18)	
Autres établissements de remise directe	540 (446)	77 (76)	21 (16)	20 (7)	4 * (0)
<b>TOTAL SORA + RESYTAL (SORGAL)</b>	<b>8 445 (7 163)</b>	<b>2 023 (1 551)</b>	<b>514 (444)</b>	<b>311 (286)</b>	<b>84 (42)</b>
<b>TOTAL RESYTAL* ( inspections DGAL)</b>	<b>4 498 (3324)</b>	<b>1 701 (812)</b>	<b>514 (303)</b>	<b>67 (54)</b>	<b>84 (42)</b>

\* Les fermetures concernent ici 4 producteurs fermiers

Le Directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT