



**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/2019-244
27/03/2019**

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" 2018/2019

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente note présente le bilan des contrôles officiels renforcés menés en sécurité sanitaire des aliments par les inspecteurs des DD(CS)PP et DAAF pendant la période des fêtes de fin d'année, établie du 1er novembre 2018 au 15 janvier 2019.

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

Textes de référence : Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-804 du 30/10/2018

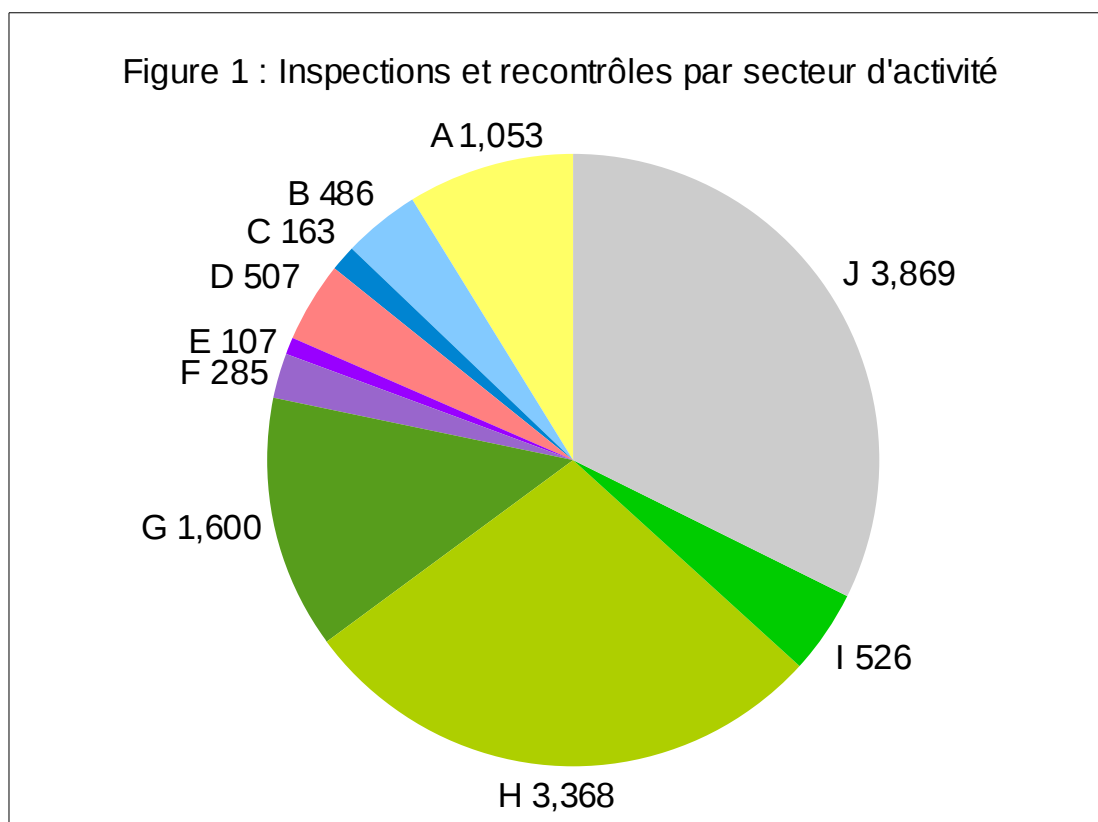
Mise en œuvre du 1er novembre 2018 au 15 janvier 2019, l'opération fêtes de fin d'année visait, comme chaque année, à contrôler la qualité des produits alimentaires notamment festifs (foies gras, gibiers, coquillages,...) ainsi que l'hygiène des établissements à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, 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 et re-contrôles réalisés pendant l'OFFA 2018

Sur l'ensemble de cette période, 11 964 inspections et re-contrôles, tous secteurs d'activités confondus, ont été enregistrés dans le système d'information RESYTAL. Parmi ces inspections, 8095 entrent dans le périmètre de cette opération.

La **figure 1** ci-dessous donne la répartition pour l'ensemble des contrôles réalisés sur la période. Ceux-ci concernent les établissements agréés de production et d'entreposage de diverses catégories de produits d'origine animale y compris le transport et à hauteur de 5 494 contrôles, le domaine de la remise directe au consommateur final (commerce de détail, restauration commerciale, production fermière) matérialisé en nuances de vert.

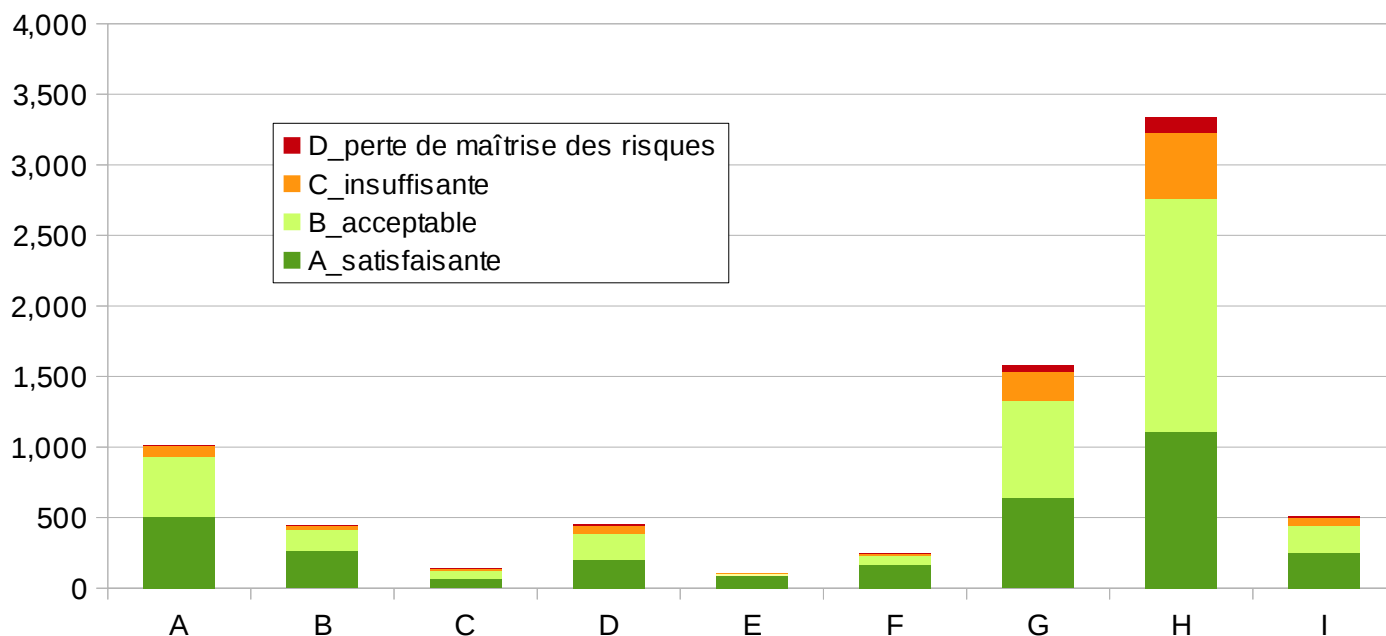


Code d'activité	Secteur d'intervention	DOMAINE OFFA
A	Abattage/découpe volailles-gibiers	PRODUCTION / TRANSFORMATION
B	Expédition/purification coquillages	
C	Transformation produits de la pêche	
D	Transformation produits carnés	
E	Transport de denrées alimentaires	LOGISTIQUE
F	Entreposage	
G	Distribution - Métiers de bouche	REMISE DIRECTE
H	Restauration commerciale	
I	Production fermière	
J	Autres inspections hors OFFA	

I-2 – Évaluations globales lors des inspections enregistrées dans RESYTAL

Parmi les 8 095 contrôles entrant dans le champ de l'OFFA, 7 837 inspections complètes, pour lesquelles tous les points de contrôle (chapitre, item, sous-item) doivent être observés, ont permis de juger du niveau de maîtrise des risques des établissements et ainsi de donner lieu à leur évaluation globale. La **figure 2** fait apparaître la répartition de ces évaluations dans chaque secteur visé par l'OFFA.

Figure 2 : Evaluations globales lors des inspections complètes

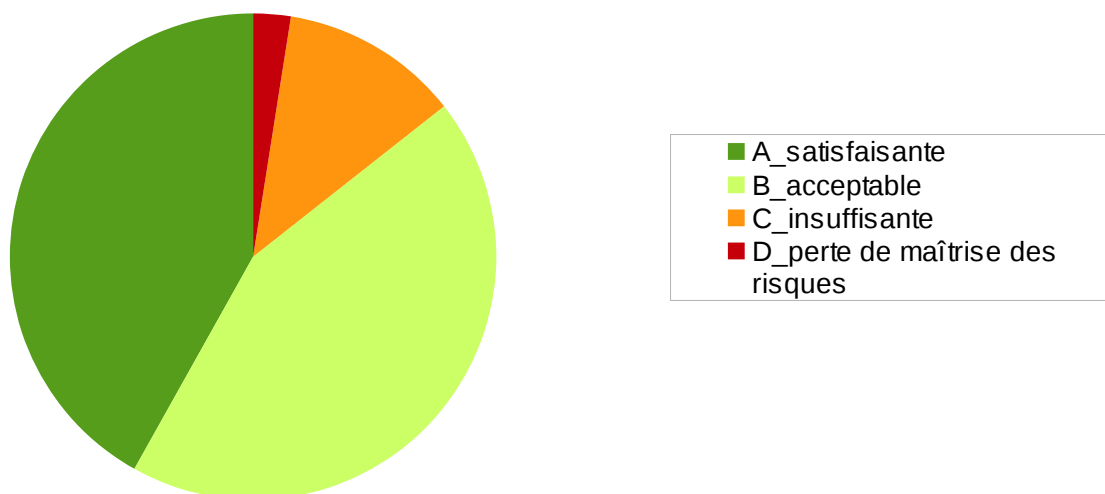


La signification des codes est précisée au pied de la page précédente.

Il apparaît que les secteurs de la distribution/métiers de bouche (G) et de la restauration commerciale (H) sont plus particulièrement concernés par une perte de maîtrise ou une maîtrise insuffisante des risques.

L'évaluation globale moyenne à l'issue de cette opération est représentée en **figure 3**.

Figure 3 : Evaluation moyenne, tous secteurs OFFA confondus



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

Les 8 095 inspections liées à cette opération ont conduit à établir notamment **860** mises en demeure et **115** fermetures administratives, dont **80** dans le seul secteur de la restauration commerciale, en lien avec une perte de maîtrise des risques sanitaires.

Ces sanctions administratives ont été assorties de **83** procès-verbaux d'infractions pénales dont **74** en remise directe, principalement en restauration commerciale (35 PV) et distribution/métiers de bouche (35 PV).

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

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-804 du 30/10/2018 avait diffusé les instructions communes données aux agents de la DGAL et de la DGCCRF dans le cadre de l'inspection des établissements de remise directe.

Le tableau ci-dessous présente le bilan global des 8 893 inspections réalisées dans ces établissements par les deux services dont 5 494 par les seuls agents de la DGAL (en vert sur la figure 1) avec leurs suites administratives et pénales. En italique figurent les données équivalentes de l'OFFA 2017 qui s'est étendue sur une période un peu plus courte que la présente opération, à savoir du 6 novembre 2017 au 12 janvier 2018.

Comparé à 2017, il ressort globalement une augmentation du nombre d'interventions, principalement en restauration commerciale, corrélée à une progression des mises en demeure et des fermetures. En revanche, le nombre de procès-verbaux, notamment dans les commerces alimentaires (métiers de bouche, GMS) est globalement en léger recul.

Secteur Remise Directe	Nombre d'interventions	Avertissements	Mises en demeure	Procès-verbaux	Fermetures
Restauration commerciale	3 810 (2 945)	1 262 (919)	396 (219)	92 (80)	80 (66)
Métiers de bouche	1 956 (1 836)	554 (472)	242 (174)	43 (48)	28 (14)
GMS et commerces d'alimentation générale	1 949 (2 341)	377 (389)	115 (92)	123 (143)	
Étals de marchés	686 (783)	141 (166)	16 (8)	20 (20)	
Autres établissements de remise directe	492 (540)	91 (77)	25 (21)	11 (20)	3* (4*)
TOTAL DGAL + DGCCRF (données SORGAL)	8 893 (8 445)	2 425 (2 023)	794 (514)	289 (311)	111 (84)
TOTAL DGAL (données RESYTAL)	5 494 (4 498)	2 231 (1 701)	690 (514)	74 (67)	111 (84)

* Fermetures réalisées en production-vente fermière

Le directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT