Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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/2020-191** **12/03/2020**

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" 2019.

Destinataires d'exécution
DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette note présente le bilan des contrôles officiels renforcés menés en sécurité sanitaire des aliments par les inspecteurs des DD(CS)PP et DAAF pendant les fêtes de fin d'année, établi pour la période du 1er novembre 2019 au 15 janvier 2020.
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/2019-819 du 11/12/2019

Sommaire

I – BILAN DES INSPECTIONS MENÉES PAR LES AGENTS DE LA DGAL.....1
I-1 – Nombre et répartition des inspections et re-contrôles réalisés pendant l'OFFA 2019.....1
I-2 – Évaluations globales lors des inspections complètes enregistrées dans RESYTAL.....2
I-3 – Suites administratives et pénales des inspections enregistrées dans RESYTAL.....3

II – BILAN GLOBAL DES INSPECTIONS MENÉES AU STADE DE LA REMISE DIRECTE PAR LES AGENTS DE LA DGAL ET DE LA DGCCRF.....3

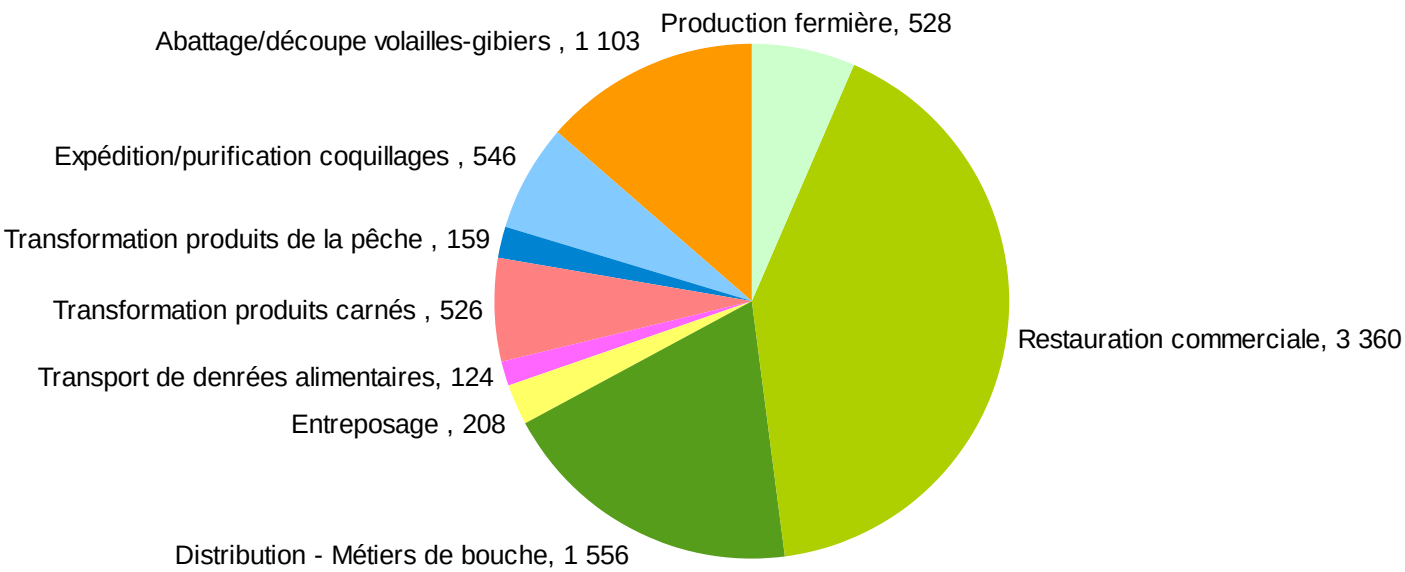
Mise en œuvre du 1er novembre 2019 au 15 janvier 2020, cette opération visait, comme chaque année, à renforcer durant la période des fêtes de fin d'année les contrôles sur la qualité sanitaire des produits alimentaires notamment festifs (foies gras, gibiers, coquillages,..) ainsi que l'hygiène des établissements à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis l'abattage des animaux ou 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'opération

Sur l'ensemble de cette période, 11 899 inspections et re-contrôles, tous secteurs d'activités confondus, ont été enregistrés dans le système d'information RESYTAL. Parmi ces inspections, 8110 entrent dans le périmètre de cette opération dont 5 444 dans le seul domaine de la remise directe au consommateur (commerce de détail, métiers de bouche, restauration commerciale, production fermière). Les 3 789 autres inspections hors champ direct de l'OFFA concernent les établissements agréés de production et d'entreposage de diverses catégories de produits d'origine animale.

Figure 1 : Inspections OFFA 2019 par secteur ciblé d'activité



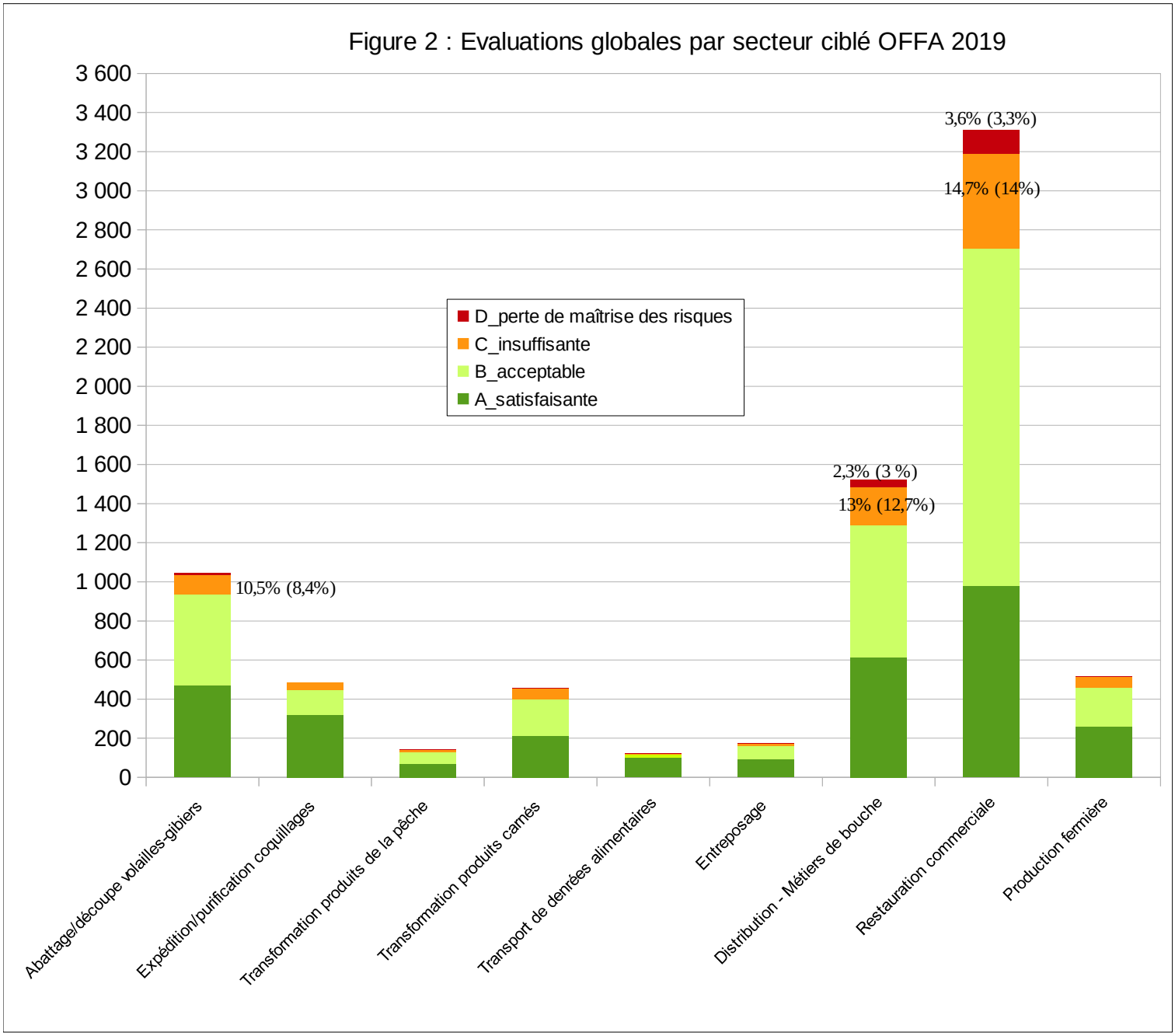
I-2 – Évaluations globales lors des inspections complètes enregistrées dans RESYTAL

Parmi les 8 110 contrôles entrant dans le champ de l'OFFA, 7 773 inspections complètes, pour lesquelles tous les points de contrôle (chapitre, item, sous-item) ont été observés, ont permis de juger du niveau de maîtrise des risques sanitaires des établissements pour donner lieu à leur évaluation globale.

La **figure 2** suivante illustre la répartition de ces évaluations (données 2018 entre parenthèses) selon le niveau de maîtrise des risques par les exploitants dans chacun des secteurs visés par l'OFFA. Il apparaît encore que la restauration commerciale est particulièrement concernée par :

- des établissements évalués en « D » (perte de maîtrise des risques) : 3,6 % en 2019 et 3,3 % en 2018
- des établissements évalués en « C » (maîtrise insuffisante des risques) : 14,7 % en 2019 et 14 % en 2018

A noter également le niveau de non-conformité « C » et « D » voisin de 10 % dans le secteur de l'abattage/découpe de volailles-gibiers, ayant conduit respectivement à 74 mises en demeure et 2 fermetures effectives d'établissements.



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

Les **8 110** inspections liées à cette opération ont conduit à établir notamment **842** mises en demeure et **119** fermetures administratives, dont **85** 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 **81** procès-verbaux d'infractions pénales, principalement en restauration commerciale (43 PV) et distribution/métiers de bouche (33 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/2019-819 du 11/12/2019 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 en page suivante présente le bilan global des 8 333 inspections réalisées dans ces établissements par les deux services dont 5 444 par les seuls agents de la DGAL (en verts sur la figure 1) avec leurs suites administratives et pénales. En italique figurent les données équivalentes de l'OFFA 2018 menée du 1er novembre 2018 au 15 janvier 2019.

Comparé à 2018, il ressort globalement une diminution du nombre d'interventions, notamment en restauration commerciale, mais corrélée à une légère progression des mises en demeure et des fermetures. En revanche, le nombre de procès-verbaux est globalement en léger recul excepté pour les métiers de bouche.

Secteur Remise Directe	Nombre d'interventions	Suites administratives			Suites pénales
		Avertissements	MED	Fermetures	PV
Restauration commerciale	3 569 (3 810)	1 272 *(1 262)*	414 *(396)*	85 *(80)*	70 *(92)*
Métiers de bouche	1 892 *(1 956)*	548 *(554)*	250 *(242)*	26 *(28)*	54 *(43)*
GMS et commerces d'alimentation générale	1 821 *(1 949)*	400 *(377)*	133 (*115)*		
Étals de marchés	653 *(686)*	173 *(141)*	17 *(16)*		
Autres établissements de remise directe	398 *(492)*	70 *(91)*	25 *(25)*	2* *(3*)*	8 *(11)*
Contribution DGAL	**5 444** *(5 494)*	**2 324** *(2 231)*	**681** *(690)*	**113** *(111)*	**77** *(74)*
Contribution DGCCRF	**2 889** *(3 399)*	**139** *(194)*	**158** *(104)*	**0** *(0)*	**190** *(215)*
Total général	**8 333** *(8 893)*	**2 463** *(2 425)*	**839** *(794)*	**113** *(111)*	**267** *(289)*

** Fermetures réalisées en production-vente fermière*

Le Directeur général de l'alimentation

Bruno FERREIRA