Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8207** **Date: 21 août 2006** Classement : SSA 134-43

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan de l'opération alimentation « Fêtes de fin d'année » 2005.

Références : Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8264 du 23 novembre 2005.

Bases juridiques : titre III du livre II du code rural et les arrêtés pris pour son application.

Résumé : L'opération citée en objet s'est déroulée du 1er décembre 2005 au 7 janvier 2006.

Les contrôles effectués afin de vérifier que, malgré l'activité accrue durant la période de fêtes, la préparation et le commerce des denrées alimentaires d'origine animale se font dans le respect des prescriptions prévues par le titre III du livre II du code rural et les arrêtés pris pour son application, ont porté en priorité sur les denrées traditionnellement consommées pour les fêtes de fin d'année : produits de la filière palmipèdes gras, produits de charcuterie et plats cuisinés, poissons fumés, coquillages et viandes de gibier. Le bilan global de l'opération fait apparaître que 12,8% des établissements contrôlés ont fait l'objet d'avertissements tandis que 1,8% ont fait l'objet de procès-verbaux.

Mots-clés : Fêtes de fin d'année, Bilan, opération alimentation, contrôles, denrées alimentaires d'origine animale

DESTINATAIRES	
Pour information : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs chargés de région des services vétérinaires chefs lieux de région - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis	- Préfets - Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de missions interrégionales - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - ENSV - INFOMA - AFSSA - InVS

Introduction

L'objectif essentiel de l'opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les établissements de préparation et de distribution des denrées animales et d'origine animale respectent bien la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période. Les contrôles sont donc particulièrement centrés sur le fonctionnement des établissements et sur l'hygiène des denrées. La fabrication des produits "traiteurs" en distribution a fait néanmoins l'objet d'une restitution plus précise sur certains points.

Deux secteurs ont fait l'objet de contrôles spécifiques aux produits : la commercialisation du gibier avec notamment une enquête sur les contrôles "trichine" et le secteur des coquillages.

I - Actions spécifiques

I-1 Viandes fraîches de gibier (cf tableau 1)

Les contrôles ont particulièrement porté sur les conditions de collecte et de traitement du **gibier sauvage**, réglementées par l'arrêté du 2 août 1995 *fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage* et sur les procédures de traçabilité pour vérifier à la fois la nature et les volumes de gibiers détenus et commercialisés par les opérateurs dans le cadre du respect de la réglementation sanitaire et de la réglementation relative à la protection de la faune sauvage (espèces protégées).

Des contrôles sur les carcasses de **gibiers d'élevage à plumes** ont porté sur la conformité des marques de salubrité des denrées au regard du statut sanitaire de l'établissement de production, sur la présentation à la vente (plumaison) et une attention particulière a été portée aux cailles et autres petites volailles, farcies et prêtes à cuire (DLC, température de conservation, état de l'emballage).

Pour les carcasses de **gibier sauvage à plumes** ainsi que des viandes qui en sont issues, les contrôles renforcés ont porté particulièrement sur la présence d'une estampille pentagonale telle que prévue au chapitre III de l'arrêté du 2 août 1995 *fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage*.

Les contrôles ont également été renforcés en ce qui concerne les carcasses de **sanglier** mises à la consommation et ont porté sur les garanties apportées quant à la recherche de larves de trichines, sur le marquage "T" et/ou le résultat d'analyse accompagnant une carcasse identifiée (bague, bracelet).

Résultats :Les contrôles mettent en évidence un besoin d'amélioration du marquage de salubrité des carcasses de gibiers d'élevage étouffés (9,4% de non conformités).

3,7 % des 3584 carcasses de sanglier contrôlées lors de visites n'avaient pas fait l'objet de contrôles "trichine". Dans près de 96 % des cas, les services vétérinaires effectuent le contrôle et apposent le marquage "T" sur la carcasse.

Près de 5 % des établissements ne disposent pas des éléments de traçabilité du gibier commercialisé et *16 % des* établissements présentent une gestion de leur traçabilité non satisfaisante.

<u>Tableau 1</u> : viandes de gibier

Contrôles GIBIER	NOMBRE DE CONTROLES	NOMBRE DE NON-CONFORMITES DE L'ESTAMPILLAGE	*EN % / NB DE CONTROLES*	NOMBRE DE COMMERCIALISA-TIONS ILLICITES	*EN % / NB DE CONTROLES*
Viandes fraîches de gibiers **d'élevage** à plumes	173	13	*7,5 %*	2	*1,2 %*
Viandes fraîches de gibiers **sauvages** à plumes	163	8	*4,9 %*	4	*2,5 %*
Carcasses de gibiers d'élevage étouffés	32	3	*9,4 %*	0	*0 %*
Cailles et autres petites volailles farcies, prêtes à cuire	120	1	*0,8 %*	0	*0 %*
Carcasses* d'espèces de gros gibier sauvage autres que le sanglier	542	14	*2,6 %*	12	*2,2 %*
CONTROLES TRICHINE**	Nombre et % de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle par les SV : marquage "T"...	Nombre et % de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle par un détenteur (identification de la carcasse + résultat d'analyse)	-	Nombre et % de carcasses n'ayant fait l'objet d'aucun contrôle "trichine"	-
Carcasses inspectées lors de visites de contrôle en distribution ou restauration, en éts de transformation,.. **Total : 3584 carcasses***	3436 (95,9 %)	17 (0.47 %)	-	131 (3,66 %)	-
Respect de la traçabilité dans les établissements qui commercialisent du gibier	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre d'établissements avec traçabilité non satisfaisante	*En % / nb d'éts contrôlés*	Nombre d'établissements sans traçabilité	*En % / nb d'éts contrôlés*
Contrôles réalisés	484	78	*16,1 %*	23	*4,8 %*

- * carcasses ou demi-carcasses
- ** nombre de carcasses ou demi-carcasses contrôlées par les agents lors des visites.

I-2 - Coquillages (cf tableau 2)

Le renforcement des contrôles a particulièrement concerné les **établissements d'expédition et de purification** et notamment les points concernant la présence du bon de transport, la mise en œuvre par les professionnels d'autocontrôles, l'existence d'un système de traçabilité interne (temps de séjour dans les bassins de purification) et l'absence de retour sur les lieux de production, en vue d'une ré-immersion, sauf si les produits ont été mis à la vente directe par le producteur lui-même.

Les contrôles ont également été menés au niveau du **transport des coquillages vivants** et au niveau de la **distribution et de la vente** : conditionnement en colis scellés, conformité du marquage sanitaire, conservation de l'étiquette portant la marque sanitaire, stockage, présentation à la vente dans les conditions de température compatibles avec la vitalité des coquillages, absence d'aspersion ou d'immersion **et absence de retour des invendus vers les établissements d'expédition.**

Les contrôles effectués dans ces établissements ont montré que les défauts d'autocontrôles sont réduits à 2,5 % dans les établissements d'expédition. Les infractions concernant l'aspersion des coquillages sur les lieux de vente ou le retour des invendus vers des établissements d'expédition sont exceptionnelles. Toutefois les aspects comme la traçabilité et le stockage des documents d'accompagnement doivent encore être améliorés. En effet, si les défauts majeurs des systèmes d'enregistrements sont rarement constatés, dans près de 23 % des cas, des améliorations peuvent être apportées aux anomalies mineures constatées.

Tableau 2 : Coquillages

ETABLISSEMENTS D'EXPEDITION ET DE PURIFICATION								
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT D'ARCHIVAGE DES BONS DE TRANSPORT		DEFAUT D'AUTO-CONTRÔLE		DEFAUT du système d'enregistrement		PRESENCE DE RETOUR POUR REIMMERSION	
	Maj.	Min.	Maj.	Min.	Maj.	Min.	Maj.	Min.
298	8	16	1	7	6	71	3	2
En % /Nb de visites	2,7	5,4	0,3	2,3	2,0	23,8	1,0	0,7
LIEUX DE VENTE								
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT DANS LES CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE PRESENTATION A LA VENTE		DEFAUT DE MARQUAGE SANITAIRE		CONSTATATION D'ASPERSION		RETOUR DES INVENDUS	
	Maj.	Min.	Maj.	Min.	Maj.	Min.	Maj.	Min.
1048	44	120	29	46	2	2	2	1
En % /Nb de visites	*4,2*	*11,5*	*2,8*	*4,4*	*0,2*	*0,2*	*0,2*	*0,1*

II - Contrôles d'autres secteurs d'activité, bilan global (cf. tableaux 4 et 5)

Dans les **abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, de palmipèdes gras (oies et canards) et production de foie gras cru**, particulièrement sollicités durant cette période, les contrôles ont porté plus spécifiquement sur les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements (hygiène des denrées, nettoyage et désinfection des locaux et des matériels, hygiène du personnel, surveillance des CCP, le cas échéant).

En ce qui concerne les **établissements de transformation agréés**, les contrôles se sont exercés essentiellement dans les établissements élaborant des produits de la mer et d'eau douce, des produits à base de viande et les établissements de production de préparations de viande qui élaborent des produits festifs, par exemple : saumon fumé, crustacés cuits, foie gras mi-cuits, galantines, boudins, farces et produits farcis de toutes espèces notamment de gibier.

Pour les **entrepôts et plates-formes de distribution**, les contrôles ont été accentués dans les établissements "multi-produits" dans le cadre de cette opération.

Dans tous ces établissements, ainsi que dans **les établissements de remise directe (y compris la restauration)**, les contrôles ont porté plus particulièrement sur la vérification de la mise en oeuvre effective des mesures de maîtrise sanitaire concernant les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements, notamment celles mises en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire :

- hygiène des denrées (réfrigération, manipulations hygiéniques...),
- nettoyage et désinfection des locaux et des matériels,
- hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...),
- surveillance des CCP, le cas échéant.

Une attention particulière a été apportée, lors des contrôles, au respect de l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la traçabilité.

Les contrôles effectués aussi bien dans les établissements de fabrication que dans le circuit de distribution (entrepôts, magasins, …) ont également porté sur la **gestion des invendus** par les opérateurs, particulièrement dans la période finale de cette opération.

Au total, **9416 contrôles ont été effectués** (9073 établissements + 343 ateliers de fabrication de produits traiteurs annexés à des établissements de distribution). La restauration commerciale demeure le secteur le plus contrôlé avec 2028 visites, soit 22 % des contrôles réalisés. Les GMS (grandes et moyennes surfaces), magasins de surgelés d'une part et les opérateurs de marché d'autre part ont fait l'objet respectivement de 1357 et de 1121 contrôles. 343 ateliers de fabrication de produits traiteurs annexés aux établissements de distribution (bouchers, charcutiers, traiteurs en magasin, tripiers volaillers, ainsi que grandes et moyennes surfaces) ont été visités lors de ces contrôles.

Ces inspections ont amené à la rédaction de **1205 avertissements et de 167 procès-verbaux**, soit respectivement lors de 12,8 % et 1,8 % des contrôles effectués.

778 opérations de saisie et de retraits de la consommation ont été effectuées. Le tonnage total des produits retirés de la consommation s'élève à **49 tonnes**.

33 installations ont fait l'objet de fermetures administratives pendant cette période et le secteur de la restauration commerciale contribue pour près de la moitié à ces fermetures.

Les anomalies relevées dans la majorité des établissements concernent principalement le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel, l'hygiène des denrées ainsi que la structure et les équipements des établissements. Les contrôles des invendus mettent en évidence peu d'anomalies. Concernant le nouveau point de contrôle portant sur la traçabilité, les résultats montrent que un an après l'entrée en application de l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002, le pourcentage de non conformités observées est de 7% dans les entrepôts et de 25% à 30% pour les restaurateurs, bouchers et charcutiers. Des améliorations sont attendues en deuxième année d'application ; globalement, 40 % des anomalies constatées sont considérées comme majeures par les services d'inspection.

Tableau 3 : Statistiques inspection de l'OFFA 2005

Catégories d'établissements	NB de contrôles	Suites				Saisies et retraits	
		Avertisse-ments.	Procès verbaux	Propositions de fermeture*	Fermetures effectives*	Kg	NB. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	889	171	18	6	7	3871	77
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"	177	30	2	3	4	688	15
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	434	41	4	0	0	500	14
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	473	70	8	4	2	236	24
4. Opérateurs des marchés	1121	93	10	1	1	107	24
5. GMS et magasins de surgelés	1357	132	19	2	0	1803	111
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"	166	17	0	0	0	58	8
6. Fermiers	382	46	0	1	0	7	1
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	2028	414	79	25	16	3610	243
8. Autres contrôles en distribution	270	34	5	0	0	263	14
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	390	35	1	0	1	29717	169
10. Etablissements de transformation agréés	629	55	11	4	2	6408	48
11. Autres (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)	802	51	10	1	0	1731	30
12. Centres conchylicoles	298	16	0	0	0	0	0
13. TOTAL sauf ligne 1 bis et 5 bis	9073	1158	165	44	29	48254	755
13-bis. TOTAL ligne 1 bis et 5 bis "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés	343	47	2	3	4	746	23
14. TOTAL GENERAL	9416	1205	167	47	33	49000	778

2/ Colonne "Suites" :

Dans cette colonne sont portés les chiffres des avertissements donnés, des procès-verbaux dressés ou des fermetures réalisées (propositions de fermetures et/ou de fermetures effectives), comme suite aux contrôlés réalisés pendant la période de l'OFFA.

3/ Colonnes “saisies et retraits" :

Dans la colonne "poids total des saisies et retraits", est porté le poids effectif des saisies (saisies au sens strict) **plus** le poids des produits retirés par les professionnels à la demande des équipes d'inspection lors de visites d’établissements. En effet, la différence est essentiellement liée aux compétences de police administrative des agents qui réalisent l'inspection et ces deux modalités correspondent sur le fond à des retraits de la consommation réalisés dans le cadre des inspections.

* Les données sont enregistrées pendant la période de l’opération fêtes de fin d’année ; il est fréquent que des établissements soient fermés pendant la période de l’opération alors que la proposition de fermeture a été réalisée avant cette période

<u>Tableau 3 bis</u> : Répartition par pourcentage des statistiques inspection de l'OFFA 2005

Catégories d'établissements	***% des suites / nb de visites pour chaque catégorie***				
	Avertissements	**Procès verbaux**	***Propositions de fermeture***	***Fermetures effectives***	***Opérations de saisie et retrait***
1. *Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)*	*19,2*	*2,0*	*0,7*	*0,8*	*8,7*
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"	*16,9*	*1,1*	*1,7*	*2,3*	*8,5*
2. *Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)*	*9,4*	*0,9*	*0*	*0*	*3,2*
3. *Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés*	*14,8*	*1,7*	*0,8*	*0,4*	*5,1*
4. *Opérateurs des marchés*	*8,3*	*0,9*	*0,1*	*0,1*	*2,1*
5. *GMS et magasins de surgelés*	*9,7*	*1,4*	*0,1*	*0*	*8,2*
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"	*10,2*	*0*	*0,0*	*0*	*4,8*
6. *Fermiers*	*12,0*	*0*	*0,3*	*0*	*0,3*
7. *Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)*	*20,4*	*3,9*	*1,2*	*0,8*	*12,0*
8. *Autres contrôles en distribution*	*12,6*	*1,9*	*0*	*0*	*5,2*
9. *Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras*	*9,0*	*0,3*	*0*	*0,3*	*43,3*
10. *Etablissements de transformation agréés*	*8,7*	*1,7*	*0,6*	*0,3*	*7,6*
11. *Autres (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)*	*6,4*	*1,2*	*0,1*	*0*	*3,7*
12. Centres conchylicoles	*5,4*	*0,0*	*0*	*0*	*0,0*
13. TOTAL sauf ligne 1 bis et 5 bis	*12,8*	*1,8*	*0,5*	*0,3*	*8,4*
13-bis. TOTAL ligne 1 bis et 5 bis	*13,7*	*0,6*	*0,9*	*1,2*	*6,7*
14. TOTAL GENERAL	*12,8*	*1,8*	*0,5*	*0,4*	*8,3*

Tableau 4 : Nombre d'anomalies relevées lors des contrôles de l'OFFA 2005

Les types d'anomalies relevées concernaient …

Catégories d'établissements	l'hygiène des denrées		le N&D locaux et matériels		l'hygiène du personnel		la traçabilité		les invendus		les CCP		d'autres points : structure, équipement	
	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	113	156	105	145	46	76	96	159	37	18	66	102	117	160
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"	13	24	7	36	4	15	21	33	4	4	12	31	19	26
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	15	23	12	39	8	21	19	46	5	2	8	22	10	32
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	36	66	59	144	19	33	29	65	9	5	27	47	55	86
4. Opérateurs des marchés	55	77	42	58	52	93	75	53	4	0	19	36	67	78
5. GMS et magasins de surgelés	96	144	84	220	24	93	70	160	18	22	59	95	81	165
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"	2	20	3	38	0	11	5	27	0	3	5	11	9	19
6. Fermiers	18	24	34	57	28	19	17	34	3	3	20	13	27	45
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	273	299	248	492	105	183	223	295	48	29	168	166	203	370
8. Autres contrôles en distribution	22	41	13	36	7	14	28	38	3	7	21	33	16	54
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	19	27	15	65	11	30	22	30	2	1	29	28	25	50
10. Etablissements de transformation agréés	32	53	43	83	13	39	35	61	4	3	38	46	45	77
11. Autres (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)	27	42	15	45	4	22	27	27	9	15	15	16	14	35
12. Centres conchylicoles	0	2	1	8	0	0	9	56	2	0	2	9	1	9

* Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure

Tableau 4 bis : % d'anomalies relevées lors des contrôles de l'OFFA 2005 par rapport au nombre de visites

Les types d'anomalies relevées concernaient …

Catégories d'établissements	l'hygiène des denrées		le N&D locaux et matériels		l'hygiène du personnel		la traçabilité		les invendus		les CCP		d'autres points : structure, équipement	
	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	*12,7*	*17,5*	*11,8*	*16,3*	*5,2*	*8,5*	*10,8*	*17,9*	*4,2*	*2,0*	*7,4*	*11,5*	*13,2*	*18,0*
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"	*7,3*	*13,6*	*4,0*	*20,3*	*2,3*	*8,5*	*11,9*	*18,6*	*2,3*	*2,3*	*6,8*	*17,5*	*10,7*	*14,7*
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	*3,5*	*5,3*	*2,8*	*9,0*	*1,8*	*4,8*	*4,4*	*10,6*	*1,2*	*0,5*	*1,8*	*5,1*	*2,3*	*7,4*
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	*7,6*	*14,0*	*12,5*	*30,4*	*4,0*	*7,0*	*6,1*	*13,7*	*1,9*	*1,1*	*5,7*	*9,9*	*11,6*	*18,2*
4. Opérateurs des marchés	*4,9*	*6,9*	*3,7*	*5,2*	*4,6*	*8,3*	*6,7*	*4,7*	*0,4*	*0*	*1,7*	*3,2*	*6,0*	*7,0*
5. GMS et magasins de surgelés	*7,1*	*10,6*	*6,2*	*16,2*	*1,8*	*6,9*	*5,2*	*11,8*	*1,3*	*1,6*	*4,3*	*7,0*	*6,0*	*12,2*
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"	*1,2*	*12,0*	*1,8*	*22,9*	*0*	*6,6*	*3,0*	*16,3*	*0*	*1,8*	*3,0*	*6,6*	*5,4*	*11,4*
6. Fermiers	*4,7*	*6,3*	*8,9*	*14,9*	*7,3*	*5,0*	*4,5*	*8,9*	*0,8*	*0,8*	*5,2*	*3,4*	*7,1*	*11,8*
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	*13,5*	*14,7*	*12,2*	*24,3*	*5,2*	*9,0*	*11,0*	*14,5*	*2,4*	*1,4*	*8,3*	*8,2*	*10,0*	*18,2*
8. Autres contrôles en distribution	*8,1*	*15,2*	*4,8*	*13,3*	*2,6*	*5,2*	*10,4*	*14,1*	*1,1*	*2,6*	*7,8*	*12,2*	*5,9*	*20,0*
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	*4,9*	*6,9*	*3,8*	*16,7*	*2,8*	*7,7*	*5,6*	*7,7*	*0,5*	*0,3*	*7,4*	*7,2*	*6,4*	*12,8*
10. Etablissements de transformation agréés	*5,1*	*8,4*	*6,8*	*13,2*	*2,1*	*6,2*	*5,6*	*9,7*	*0,6*	*0,5*	*6,0*	*7,3*	*7,2*	*12,2*
11. Autres (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)	*3,4*	*5,2*	*1,9*	*5,6*	*0,5*	*2,7*	*3,4*	*3,4*	*1,1*	*1,9*	*1,9*	*2,0*	*1,7*	*4,4*
12. Centres conchylicoles	*0,0*	*0,7*	*0,3*	*2,7*	*0,0*	*0,0*	*3,0*	*18,8*	*0,7*	*0,0*	*0,7*	*3,0*	*0,3*	*3,0*

Conclusion.

Si les secteurs de la restauration et de la distribution des denrées restent les secteurs les plus contrôlés dans le cadre de l'OFFA, des opérations ciblées sur certains secteurs particuliers doivent compléter les actions traditionnelles, notamment au niveau des secteurs de production et d'élaboration des produits.

Le pourcentage d'établissements présentant des anomalies sérieuses et ayant fait l'objet de procès verbaux est réduit (1,8 %), cependant, le nombre de non-conformités constatées lors des inspections réalisées dans le cadre de cette opération confirme la nécessité d'intensifier les contrôles en période de forte activité et justifient la reconduction de cette opération pour l'année suivante.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O
Monique ELOIT