



**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ  
ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE**

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b>  <b>Service de l'alimentation</b>  <b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b>  <b>Bureau des établissements de transformation et de distribution</b></p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par :  Tél. : 01.49.55. (46.84 et 84.21) - Fax : 01.49.55.56.80  Courriel institutionnel : <a href="mailto:betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr">betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr</a></p> <p>Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11</p>	<p align="center"><b>NOTE DE SERVICE</b>  <b>DGAL/SDSSA/N2011-8069</b>  <b>Date: 22 mars 2011</b></p>
---	---

Date de mise en application : -  
Abroge et remplace : -  
Date limite de réponse/réalisation : -  
📎 Nombre d'annexes : † 4  
Degré et période de confidentialité : Tout public

**Objet : Bilan de l'opération alimentation « Fêtes de fin d'année » (OFFA) 2010**

**Références :** Note de service DGAL/SDSSA/N2010 - 8319 du 22 novembre 2010 : OFFA 2010

**Résumé :** La présente note dresse le bilan de l'opération alimentation «Fêtes de fin d'année» réalisée entre le 6 décembre 2010 et le 7 janvier 2011, pour le contrôle de l'hygiène de la production et de la commercialisation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant. Elle présente le bilan cumulé des interventions réalisées par les agents des DD(CS)PP en hygiène alimentaire dans le secteur de la remise directe (données SIGAL et SORA).

Les résultats d'inspection extraits du système général d'information de la DGAL (SIGAL) sont par ailleurs détaillés. Au total, 6 991 inspections sont concernées durant cette période, tous secteurs d'activités confondus. 7 % des interventions ont révélé des non-conformités majeures (« D ») dans la notation globale des établissements, et 78 % des inspections ont permis de constater des non-conformités mineures (« B ») ou moyennes (« C »). Lors de cette opération des faits marquants ont été signalés ; ils concernent principalement des anomalies liées à l'hygiène (locaux, personnel et manipulation de denrées) et au non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des denrées.

**Mots clefs :** Bilan - SIGAL - OFFA – descripteurs – faits marquants

<b>Destinataires</b>	
<p><b>Pour information :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DD(CS)PP</li> <li>- DAAF</li> <li>- DRAAF</li> <li>- DRIAFAF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préfets</li> <li>- BNEVP</li> <li>- INFOMA</li> <li>- ENSV</li> <li>- DGCCRF</li> <li>- DGS</li> </ul>

## **I - Introduction**

L'objectif essentiel de l'opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les professionnels du secteur alimentaire respectent la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période, en particulier dans les établissements ayant les activités suivantes :

- Production et commercialisation de coquillages ;
- Commercialisation du gibier, en particulier la viande de sanglier (contrôles « trichine ») ;
- Fabrication et commercialisation de produits festifs : volailles « traditionnelles », petits gibiers d'élevage à plumes, palmipèdes et foies gras.

Hormis certaines interventions saisies dans SIGAL dans des programmes de référence spécifiques (ex : contrôles à destination ou à l'exportation dans le programme HA01, sous-dossier « inspections spécialisées »), les interventions réalisées dans le cadre de cette opération ont été enregistrées dans SIGAL avec l'acte de référence « Inspection atelier au titre de la sécurité sanitaire des aliments » et les résultats de l'inspection saisis à l'aide des grilles habituellement utilisées.

## **II - Bilan général**

Comme chaque année, les services de contrôle ont renforcé leur vigilance avec cette opération mise en œuvre entre le 6 décembre 2010 et le 7 janvier 2011.

Pendant cette opération, tous secteurs confondus, **6 991 inspections** (dont 526 contrôles à destination et à l'exportation des flux de denrées festives) ont été **enregistrées dans SIGAL (6 689 inspections** lors de l'OFFA 2009), parmi lesquelles 2 722 concernent le stade remise directe. Le **nombre d'interventions recensées dans SORA** pour le contrôle de l'hygiène des aliments s'élève à **4 256** (remise directe seulement).

### II – 1 Secteur de la remise directe

Dans la nouvelle configuration des services de l'Etat au niveau territorial (organisation des services déconcentrés au sein des DD(CS)PP), cette OFFA a fait l'objet, pour la première fois, **d'instructions conjointes avec la DGCCRF** pour ce qui concerne les contrôles de l'hygiène alimentaire dans les **établissements de remise directe aux consommateurs**, principalement des restaurants, des commerces de bouche et des marchés.

Au total, en matière d'hygiène au stade de la remise directe, les agents des DD(CS)PP ont effectué **6 778 interventions**<sup>1</sup> (= visites d'établissements ou inspections) dans les trois principaux secteurs de la distribution alimentaire, de la restauration et l'activité non sédentaire sur les marchés, qui concentrent l'essentiel des contrôles lors de l'opération.

En matière d'hygiène, l'action conjuguée des agents en DD(CS)PP a permis de contrôler :

- **5 362 établissements sur l'aspect hygiène des denrées ;**
- **4 886 établissements sur l'aspect hygiène des établissements ;**
- **3 043 établissements sur le respect des règles de température ;**
- **4 611 établissements sur le respect des dates limites de consommation.**

Le tableau en **annexe 1** récapitule les résultats de ces actions menées au stade de la remise directe ainsi que le nombre d'inspections réalisées à ce stade par item respectif. Il donne les taux de conformité et de non-conformité en 2010 et 2009 pour ce qui concerne les interventions enregistrées dans SIGAL.

---

<sup>1</sup> Ce nombre ne correspond pas au total de 4 256 + 2 722 inspections enregistrées respectivement dans SORA et SIGAL du fait de l'existence de contrôles conjoints d'agents ex. CCRF et ex. SV.

## II – 2 Autres secteurs

Pour ce qui concerne les domaines de compétence propres à la DGAL, les données sont récapitulées ci-après.

**22 %** des interventions, soit **1 512 inspections** (vs 1 306 en 2009) ont été menées **en amont du secteur de la remise directe** dans des établissements élaborant des produits festifs : établissements d'expédition / purification et de distribution des coquillages, ateliers de traitement de gibiers, établissements de préparation «traditionnelle» de viandes de petits gibiers d'élevage et de volailles (abattoirs et salles d'abattage), ateliers de découpe de volailles festives et de palmipèdes gras, ateliers de production de foies gras crus (abattoirs, ateliers de découpe-éviscération), établissements de transformation, entrepôts.

Enfin, le secteur de la **restauration collective** totalise **16%** des inspections, soit **1 131 inspections** (vs 1 204 en 2009).

## II – 3 Suites données aux interventions enregistrées dans SIGAL

L'efficacité de ce type d'opération est fondée sur la pression d'inspection exercée durant la période considérée, et les sanctions administratives et/ou pénales prononcées. Comme en 2009, **7 %** des interventions ont révélé des **non-conformités classées majeures dans la notation globale des établissements**, ayant entraîné la rédaction de **48 procès-verbaux** (PV) d'infraction (44 en 2009), **181 mises en demeure** (143 en 2009) dont 119 en restauration commerciale et distribution-métiers de bouche et **25 fermetures administratives** (33 en 2009) d'établissements, dont 12 fermetures pour le seul secteur de la restauration commerciale.

**78 %** des inspections ont permis de constater des non-conformités mineures et moyennes, à l'origine notamment de **126 demandes de mesures correctives** (100 en 2009).

On comptabilise également :

- **394** avertissements administratifs (331 en 2009) ;
- **59** retraits, destructions, consignations, rappels (64 en 2009) et **20** saisies de produits (12 en 2009).

Le tableau en **annexe 2** présente les interventions réalisées **en fonction de la grille d'inspection utilisée**. Les données en gras correspondent aux domaines d'activité particulièrement ciblés lors de cette opération. Ainsi, la pression d'inspection s'est exercée surtout dans les secteurs de la restauration commerciale (26 %), de la restauration collective (15,4 %), des marchés (13 %) et de la distribution-métiers de bouche (12,8 %).

Il est à noter que le total de 6 482 interventions recensées dans ce tableau est inférieur au total des 6 991 inspections mentionnées au début de la section II, qui intègre en plus des interventions enregistrées dans SIGAL selon des modalités différentes.

Le tableau en **annexe 3** présente les données relatives aux évaluations globales de grilles faites par domaine, suite aux inspections. On note que 15 % (vs 16 % en 2009) des interventions sont conformes et que 7 % (idem en 2009) présentent des non-conformités majeures.

Il apparaît ainsi qu'environ **6 %** des interventions n'ont pas fait l'objet d'une évaluation globale de la grille d'inspection utilisée, élément pourtant nécessaire à la détermination de la note de risque des ateliers concernés.

On note que le **taux d'anomalies majeures** constatées (classées « D ») est de 8,9 % en distribution-métiers de bouche (8,4 % en 2009), 4,8 % pour les établissements d'expédition/purification de coquillages (1,2 % en 2009) et 5 % en préparation de produits à base de viandes (2,6 % en 2009). Ces anomalies ont entraîné la prescription d'actions correctives, ainsi que des fermetures administratives visant les établissements concernés, sans préjudice des procès-verbaux d'infraction et des saisies de denrées afférents.

### **III- Faits marquants**

En outre, il a été demandé, lors de cette opération, de cibler les faits marquants suivants :

- l'immersion ou l'aspersion des coquillages en distribution,
- l'étiquetage sanitaire des coquillages non conforme,
- la « remballe » de produits,
- les viandes de sanglier en circuit court pour lesquelles la présentation de document mentionnant le résultat négatif « trichine » n'est pas obtenue ou l'absence de concordance entre ce document et l'identification de la carcasse,
- un résultat d'analyse non conforme,
- ou toute autre situation notable (saisie importante de denrées, fermeture d'urgence,...).

Ces faits marquants ont été notifiés à la DGAL par des fiches de signalement, afin qu'ils puissent être quantifiés (cf. tableau récapitulatif en **annexe 4**).

Il en ressort principalement des anomalies liées à l'hygiène (locaux, personnel et manipulation de denrées) et au non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des denrées qui ont entraîné notamment le retrait de **14 662 kg** de produits.

En outre, il apparaît que 3 fermetures immédiates d'établissements de restauration ont été prononcées en procédure d'urgence, en raison de la gravité des manquements constatés.



**L'ensemble des données détaillées recueillies au niveau national** pour l'ensemble des domaines d'activités, par grille d'inspection (nombre d'interventions, évaluations globales, évaluation des éléments de grille, nombre d'avertissements administratifs, de mises en demeure, de fermetures, d'ordres de mesures correctives et de PV, nombre de retraits, destructions, consignations, rappels et saisies et nombre de suspensions et de retraits d'agrément) **est disponible dans l'intranet DGAL, rubrique « alimentation/sécurité sanitaire »**.

Le Directeur Général Adjoint  
Chef du Service de la Coordination  
des Actions Sanitaires –C.V.O

Jean-Luc ANGOT

## ANNEXE 1

### OFFA 2010 – Bilan des actions de contrôle au stade de la remise directe

Points de contrôle			Nombre total d'interventions (*)	Taux de conformité (A) / non-conformité (B, C, D) des interventions enregistrées dans SIGAL							
Nature du contrôle	Référence item			% A		% B		% C		% D	
	SIGAL	SORA		2010	2009	2010	2009	2010	2009	2010	2009
Autocontrôles (vérification, résultats, réactivité)	E09	310	<b>1 507</b>	<b>40</b>	43	<b>20</b>	19	<b>28</b>	31	<b>12</b>	8
Procédures de traçabilité, gestion des non-conformités	E13	311	<b>3 357</b>	<b>43</b>	50	<b>16</b>	17	<b>32</b>	26	<b>9</b>	7
Règles générales d'hygiène des établissements (propreté, nettoyage et désinfection)	E01	312	<b>4 886</b>	<b>55</b>	57	<b>18</b>	18	<b>21</b>	21	<b>6</b>	4
	E02			<b>72</b>	73	<b>8</b>	9	<b>14</b>	14	<b>5</b>	4
Règles générales d'hygiène des denrées, incluant les manipulations	E04	321	<b>5 362</b>	<b>50</b>	56	<b>14</b>	15	<b>26</b>	24	<b>9</b>	6
Maîtrise des températures	E12	322	<b>3 043</b>	<b>57</b>	61	<b>13</b>	13	<b>22</b>	20	<b>8</b>	6
Matières premières alimentaires et ingrédients	D01	/	<b>2 353</b>	<b>66</b>	71	<b>8</b>	8	<b>14</b>	11	<b>11</b>	9
Produits finis, y compris respect des DLC	D05	323	<b>4 611</b>	<b>63</b>	64	<b>10</b>	12	<b>18</b>	18	<b>10</b>	7
Hygiène générale du personnel	C01	/	<b>2 677</b>	<b>74</b>	74	<b>10</b>	12	<b>12</b>	10	<b>4</b>	4
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP	C02	/	<b>2 146</b>	<b>59</b>	61	<b>13</b>	15	<b>22</b>	19	<b>6</b>	5

(\*) : Bilan de l'action conjuguée des agents en DD(CS)PP – Cumul des données issues de SIGAL et de SORA

## ANNEXE 2

### Interventions réalisées par secteur durant l'OFFA 2010 (données SIGAL)

Libellé Grille	Nombre Interventions	%
Abattoir d'animaux de boucherie	142	2,19%
<b>Abattoir de volailles et de lagomorphes</b>	<b>383</b>	<b>5,91%</b>
<b>Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM</b>	<b>256</b>	<b>3,95%</b>
Centre d'emballage des oeufs	25	0,39%
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	19	0,29%
Criées : halles à marée, points de débarquement	4	0,06%
<b>Distribution - Métiers de bouche</b>	<b>1 401</b>	<b>21,61%</b>
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	189	2,92%
<b>Entreposage de denrées alimentaires</b>	<b>257</b>	<b>3,96%</b>
<b>Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages</b>	<b>215</b>	<b>3,32%</b>
<b>Etablissements de manipulation produits de la pêche</b>	<b>174</b>	<b>2,68%</b>
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	5	0,08%
Inspection pré-opérationnelle boucherie E01E02	29	0,45%
Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	189	2,92%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage BV E12	16	0,25%
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage PC E12	14	0,22%
<b>Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place</b>	<b>314</b>	<b>4,84%</b>
Mise en oeuvre procédures de traçabilité - abattage BV E13	32	0,49%
Navires de pêche production primaire	14	0,22%
<b>Préparation de produits à base de viandes</b>	<b>259</b>	<b>4,00%</b>
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie A1B8G1G4	13	0,20%
Procédures traçabilité - gestion non-conformités - abattage BV G08	30	0,46%
Production primaire laitière	50	0,77%
<b>Restauration collective</b>	<b>1 131</b>	<b>17,45%</b>
<b>Restauration commerciale générale</b>	<b>1 007</b>	<b>15,54%</b>
Restauration commerciale spécifique	142	2,19%
<b>Transport de denrées alimentaires</b>	<b>172</b>	<b>2,65%</b>
<b>TOTAL INTERVENTIONS</b>	<b>6 482</b>	<b>100,00%</b>

Remarque : Les données en gras correspondent aux domaines d'activité particulièrement ciblés lors de cette opération

**ANNEXE 3**  
**OFFA 2010 - Evaluations globales par secteur (données SIGAL)**

Grilles : Libellé	A	%A	B	C	D	%D	Total évalué	Non évalué
Abattoir d'animaux de boucherie	14	11,0%	57	43	13	10,2%	127	6
<b>Abattoir de volailles et de lagomorphes</b>	<b>53</b>	<b>15,2%</b>	<b>188</b>	<b>93</b>	<b>14</b>	<b>4,0%</b>	<b>348</b>	<b>15</b>
Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM	42	17,7%	131	57	7	3,0%	237	3
Centre d'emballage des oeufs	2	8,3%	14	7	1	4,2%	24	0
Contrôles du bien-être animal en abattoir de boucherie E0303	3	27,3%	3	1	4	36,4%	11	1
Criées : halles à marée, points de débarquement	0	0,0%	3	1	0	0,0%	4	0
<b>Distribution - Métiers de bouche</b>	<b>154</b>	<b>11,4%</b>	<b>567</b>	<b>511</b>	<b>120</b>	<b>8,9%</b>	<b>1352</b>	<b>20</b>
Distribution sans manipulation ni stockage de denrées à nues	30	16,1%	87	50	19	10,2%	186	0
<b>Entreposage de denrées alimentaires</b>	<b>62</b>	<b>25,1%</b>	<b>127</b>	<b>52</b>	<b>6</b>	<b>2,4%</b>	<b>247</b>	<b>5</b>
<b>Etablissement conchylicole : purification, expédition, coquillages</b>	<b>73</b>	<b>39,2%</b>	<b>72</b>	<b>32</b>	<b>9</b>	<b>4,8%</b>	<b>186</b>	<b>13</b>
Etablissements de manipulation produits de la pêche y compris nav.	28	18,3%	70	41	14	9,2%	153	10
Fabrication ovoproduits liquides, concentrés, congelés, déshydratés	2	40,0%	1	1	1	20,0%	5	0
Inspection pré-opérationnelle boucherie E01E02	2	9,5%	8	11	0	0,0%	21	3
Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)	28	16,2%	95	44	6	3,5%	173	1
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage BV E12	0	0,0%	5	4	0	0,0%	9	2
Maîtrise de l'hygiène succession opérations-file abattage PC E12	2	40,0%	3	0	0	0,0%	5	2
Marché, Salon, Exposition sans fabrication sur place	95	30,5%	107	100	9	2,9%	311	1
Mise en oeuvre procédures de traçabilité - abattage BV E13	1	10,0%	5	3	1	10,0%	10	3
Navires de pêche production primaire	13	92,9%	0	1	0	0,0%	14	0
<b>Préparation de produits à base de viandes</b>	<b>36</b>	<b>14,9%</b>	<b>119</b>	<b>74</b>	<b>12</b>	<b>5,0%</b>	<b>241</b>	<b>5</b>
Pré-requis au bien-être animal en abattoir de boucherie A1B8G1G4	1	14,3%	4	2	0	0,0%	7	0
Procédures traçabilité - gestion non -conformités - abattage BV G08	2	16,7%	5	4	1	8,3%	12	5
Production primaire laitière	18	38,3%	17	11	1	2,1%	47	0
Restauration collective	88	8,3%	514	410	54	5,1%	1066	6
<b>Restauration commerciale générale</b>	<b>46</b>	<b>4,7%</b>	<b>309</b>	<b>529</b>	<b>103</b>	<b>10,4%</b>	<b>987</b>	<b>4</b>
<b>Restauration commerciale spécifique</b>	<b>6</b>	<b>4,4%</b>	<b>57</b>	<b>57</b>	<b>16</b>	<b>11,8%</b>	<b>136</b>	<b>2</b>
Transport de denrées alimentaires	103	62,8%	30	21	10	6,1%	164	4
<b>TOTAL</b>	<b>904</b>	<b>14,9%</b>	<b>2598</b>	<b>2160</b>	<b>421</b>	<b>6,9%</b>	<b>6083</b>	<b>111</b>

Remarque : Les données en gras correspondent aux domaines d'activité particulièrement ciblés lors de cette opération

## ANNEXE 4

N°Intervention	Type d'établissement	PV	Fermeture	Suite(s)	Retrait-saisie (en kg)	Anomalie(s)	Observation
103107320377	Restaurant	1		OMC	0	Hygiène	TIAC 1 <sup>er</sup> OMC le 03/12/10
108407309254	Commerce dérogatoire	1		Mise en demeure	98 (gibiers)	DLC - Hygiène	
103607307864	Atelier agréé PBV			Mise en demeure	2 052	DLC – Etiquetage – Hygiène des denrées	Nouvelle inspection en 01/11
101606954309	Restaurant	1	1	Fermeture d'urgence	0	DLC – Hygiène – Chaîne du froid	Arrêté municipal
103507337215 et 103507337332	Centre expédition coquillages			Consigne 700kg St-Jacques	0	Absence d'étiquetage sanitaire + bon de transport	Levée consigne le 23/12
107907326991	Restaurant		1	Fermeture le 23/12	0	Denrées périmées et corrompues –Hygiène des locaux et matériel (N /D , présence de nuisibles)	Inspection avec DGCCRF suite à plainte
101606801626	Restaurant			Fermeture	0	Hygiène Pas de mise en œuvre des actions correctives	
104007324359 et 104007324373	Abattoirs de volailles			Saisie	12 512	Lésions sur carcasses	Renforcement ICA
106007350568	Restaurant		1	Fermeture provisoire		Hygiène des locaux et matériel (N /D , traçabilité)	Réouverture le 04/01
102507369075	GMS	1				DLC - température	
102507370646	GMS	1				DLC - température	

### OFFA 2010 - Faits marquants