

La DDCSPP dresse un bilan de l'opération fêtes de fin d'année 2019 - 2020 dans l'Orne

L'opération « fêtes de fin d'année » s'est tenue du 1^{er} novembre 2019 au 15 janvier 2020.



Pour le service sécurité sanitaire des aliments, celle-ci avait pour objectif de contrôler les établissements de production, de stockage et de distribution de denrées alimentaires festives, en particulier les coquillages, produits à base de volaille, dont le foie gras, produits carnés festifs,...

Au cours de cette période, **124 inspections** ont été menées par les inspecteurs dont 54 entrant dans les cibles de cette opération :

- 13 restaurants commerciaux
- 12 établissements de production de produit à base de viande, produisant notamment des produits festifs (galantines, volailles farcies,...), 8 bouchers/charcutiers/traiteurs
- 6 producteurs fermiers, 5 établissements d'abattage de volaille, dont des producteurs de foie gras
- 3 poissonneries, 1 producteur d'escargots
- 3 établissements de distribution, 2 camions de transport de denrées, 1 établissement d'entreposage

2 marchés ont fait l'objet d'inspections, ce qui a permis de contrôler 9 étals ou véhicules boutique. Sur un marché, ces inspections ont été menées conjointement aux contrôles de loyauté effectué par un agent du service CCRF.

Ces 54 inspections ont donné lieu à **27 rappels réglementaires**, **1 procès-verbal** pour vente de denrées à DLC dépassées et aucune mesure administrative.

Ce bilan montre que le niveau sanitaire global des établissements de production et de distribution ornaïses est bon.

