



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# **BILAN DES CONTRÔLES OFFICIELS 2023 SECTEUR REMISE DIRECTE ET ACTUALITÉS DU BETD**

Présentation du 19/12/24 enrichie des discussions



## RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE RÉSEAU RDRC



**Mélanie PICHÉROT**  
 Adjointe Cheffe de Bureau  
 Chargé de mission commerce  
 de détail



**Valérie VERGES**  
 RNE commerce de détail



**Morgane CADIOU**  
 (DDPP 29)



**Nadia THIBAUT**  
 (DDPP 45)



**Fabrice SCHEFFMANN**  
 (DDPP 57)



**Cédric  
DUCHAZEAUBENEIX**  
 (DDPP 69)



**Laurent CHAILLEUX**  
 (DDPP 75)



**Damien BERCHER**  
 (DDPP 84)



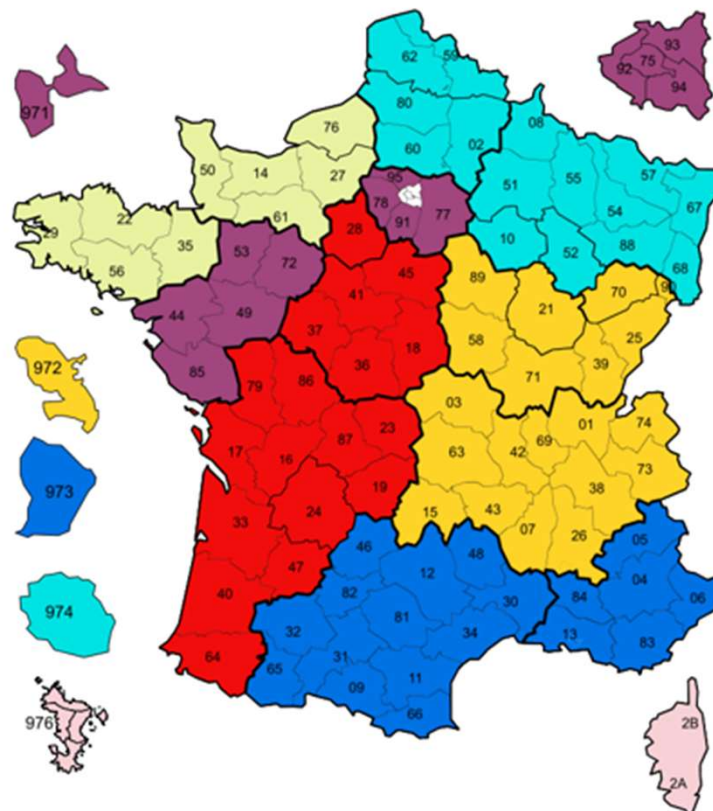
**Régis LAMAND**



**Daniel CHAL**



**Valérie VERGES**  
 (référente nationale)



## **1. Rappels réglementaires**

## **2. Pression d'inspection en 2023**

## **3. Bilan des contrôles officiels pour chaque type d'établissement en 2023**

- a. Boucheries/Charcuteries/Traiteurs et Rayons  
boucherie/charcuterie/Traiteurs
- b. Poissonneries et Rayons poissonnerie
- c. Fromageries et Rayon fromagerie
- d. Producteurs fermiers (non agréés)
- e. Restaurations commerciales : traditionnelles et rapides
- f. Boulangeries

## **4. Actualités et points d'attention**



# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## 1- RAPPELS





## Rappel sur l'évaluation globale de l'établissement contrôlé

**Le décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 =>** Attribution du niveau d'hygiène en fonction des suites administratives

**On distingue quatre niveaux d'hygiène =>**

Nature des suites	Niveau d'hygiène	
Absence de suite administrative	Très satisfaisant	A : Niveau de maîtrise des risques satisfaisant
Avertissement	Satisfaisant	B : Niveau de maîtrise des risques acceptable
Mise en demeure / Suspension ou retrait d'agrément	À améliorer	C : Niveau de maîtrise des risques insuffisant
Fermeture administrative / Suspension ou retrait d'agrément	À corriger de manière urgente	D : Perte du niveau de maîtrise des risques (urgence)

## Grille « Inspection »

(hors évaluation des dossiers d'agrément)

Code dans la grille	Point de contrôle
<b>A</b>	<b>Identification de l'établissement</b>
<b>B</b>	<b>Locaux et équipements</b>
B01	Conception de l'établissement
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport
B03	Lutte contre les nuisibles
B04	Maintenance des locaux et équipements
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements
<b>C</b>	<b>Maîtrise de l'atelier de production</b>
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières
C04	Mesures de maîtrise de la production
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires
C0402	Gestion des conditionnements et emballages
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable
C06	Conformité des produits finis
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis
<b>D</b>	<b>Traçabilité et gestion des non-conformités</b>
D01	Système de traçabilité et archivage des documents
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle
<b>E</b>	<b>Gestion des effluents et des sous-produits</b>
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires
E02	Gestion des sous-produits animaux
<b>F</b>	<b>Gestion du personnel</b>
F01	Équipements mis à disposition du personnel
F02	Formation et instructions à disposition du personnel



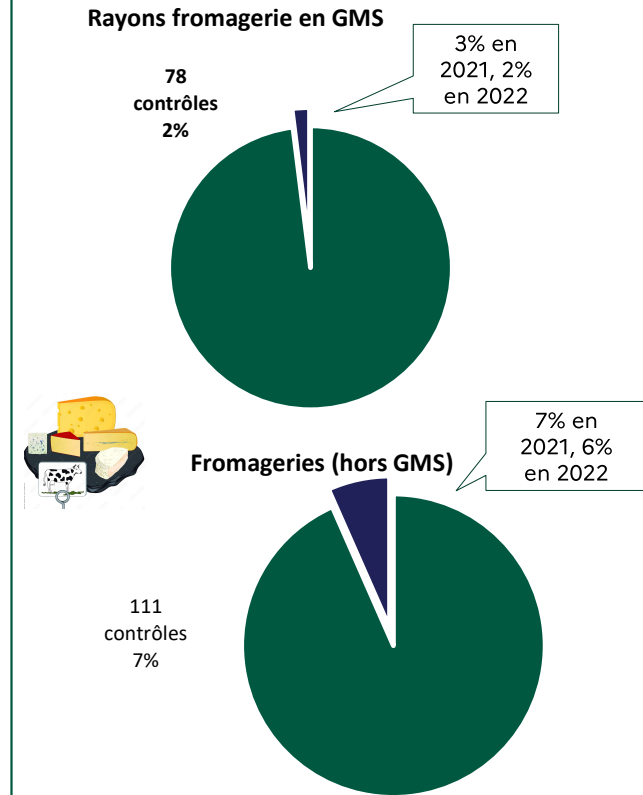
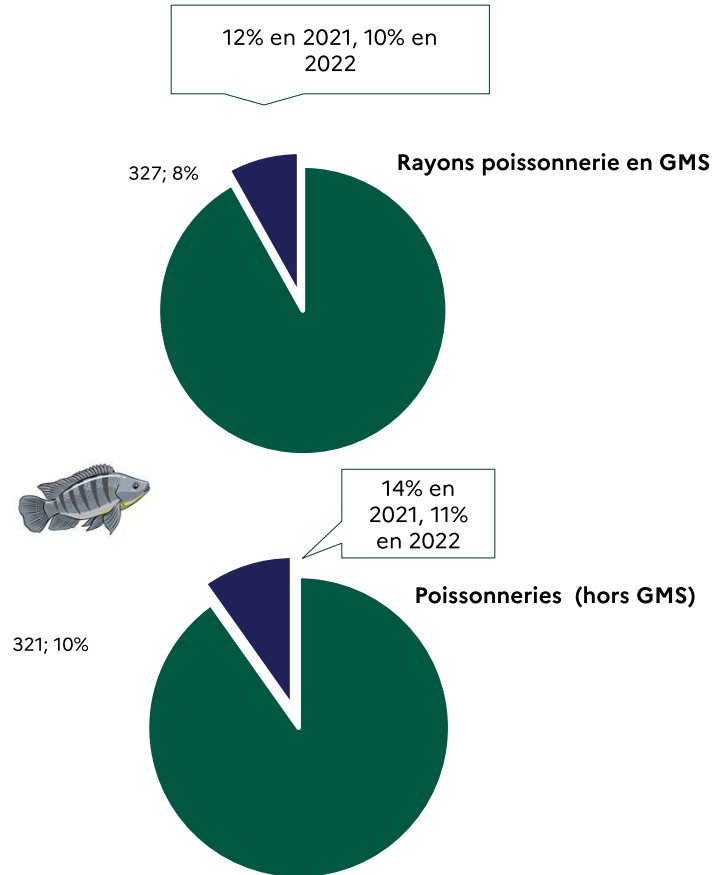
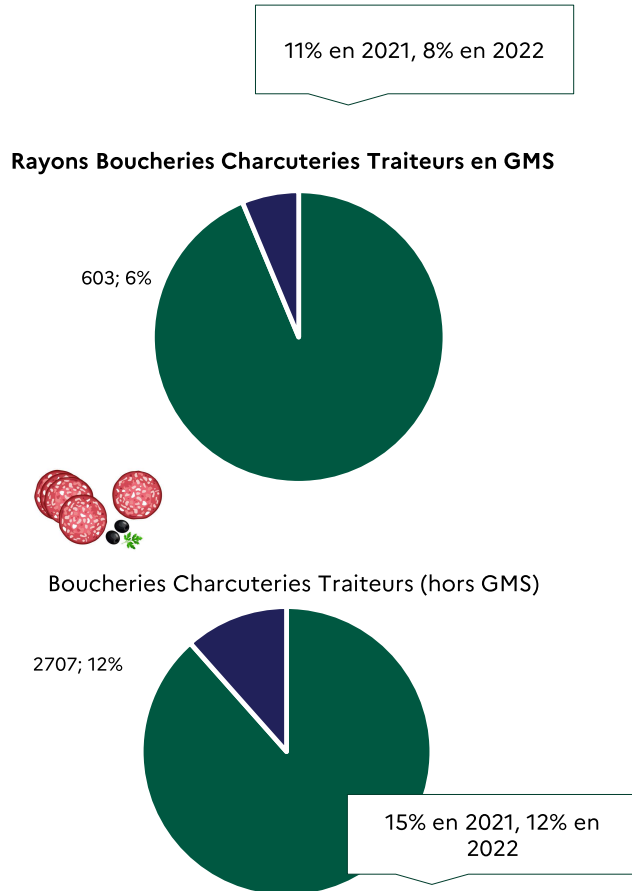
# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## 2- PRESSION D'INSPECTION EN 2023



# Pression d'inspection





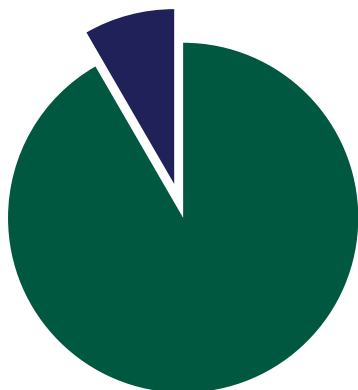
# Pression d'inspection



8% en 2021, 8%  
en 2022

**Restaurations commerciales :  
traditionnelles et rapides**

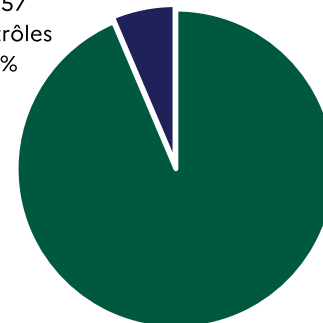
16073; 8%



8% en 2021, 7%  
en 2022

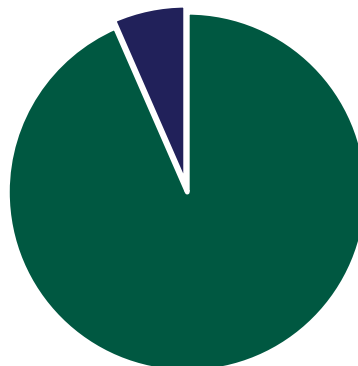
**Producteurs fermiers**

1657  
contrôles  
7%

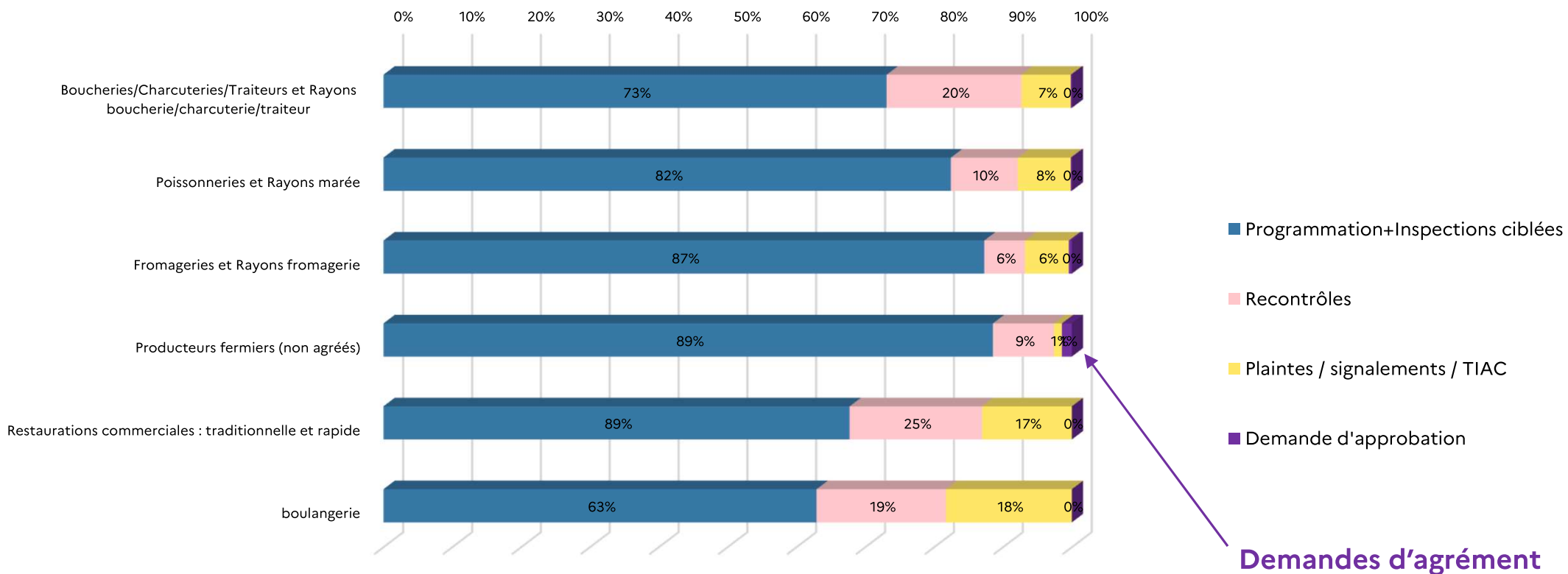


**Boulangeries**

1144; 7%



# Contexte des inspections

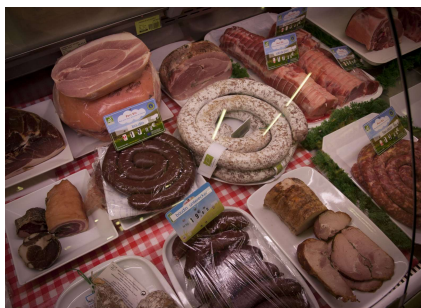
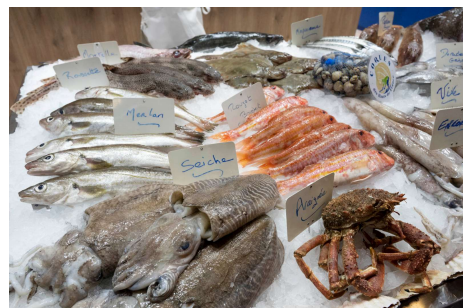


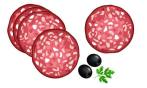


# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## 3- BILANS DES CONTRÔLES OFFICIELS POUR CHAQUE TYPE D'ÉTABLISSEMENT

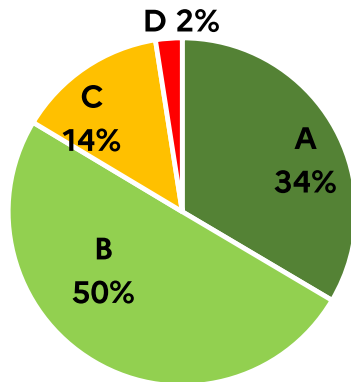




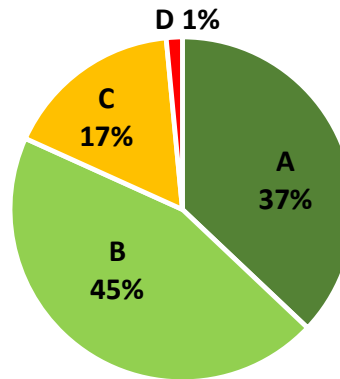
## Evaluation globale 2023

Sur 603 contrôles

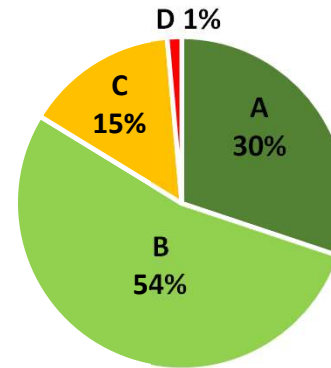
GMS



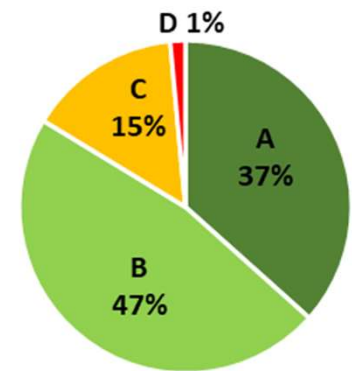
2022



2021

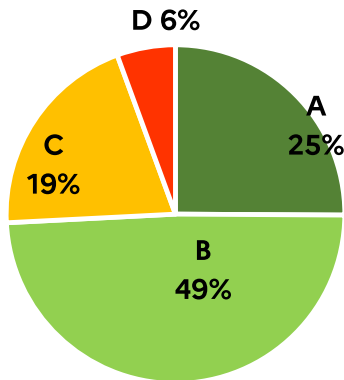


2020

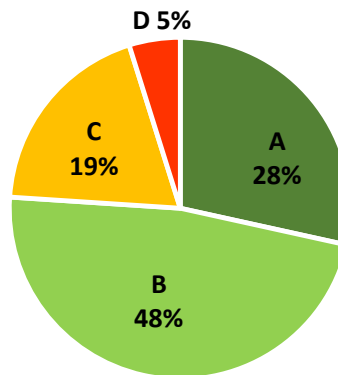


Sur 2707 contrôles

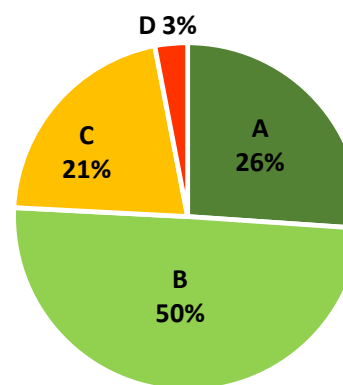
Hors GMS



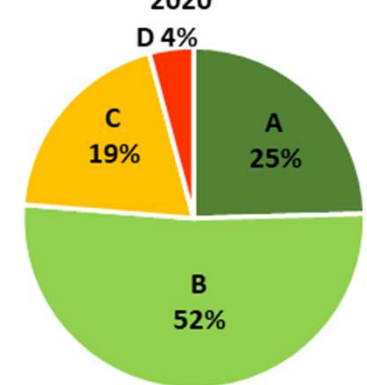
2022



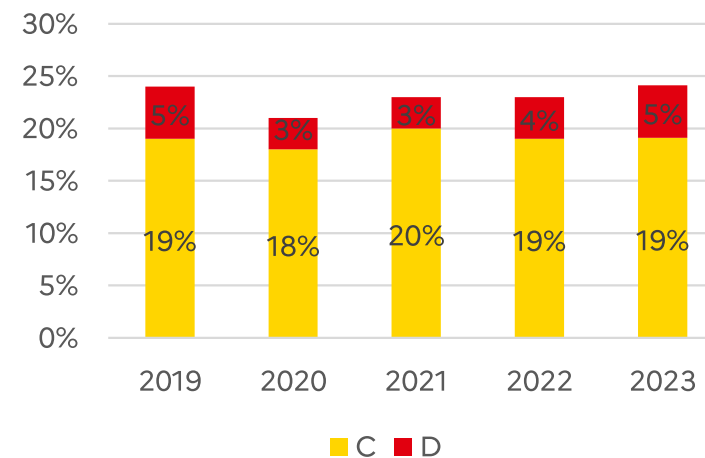
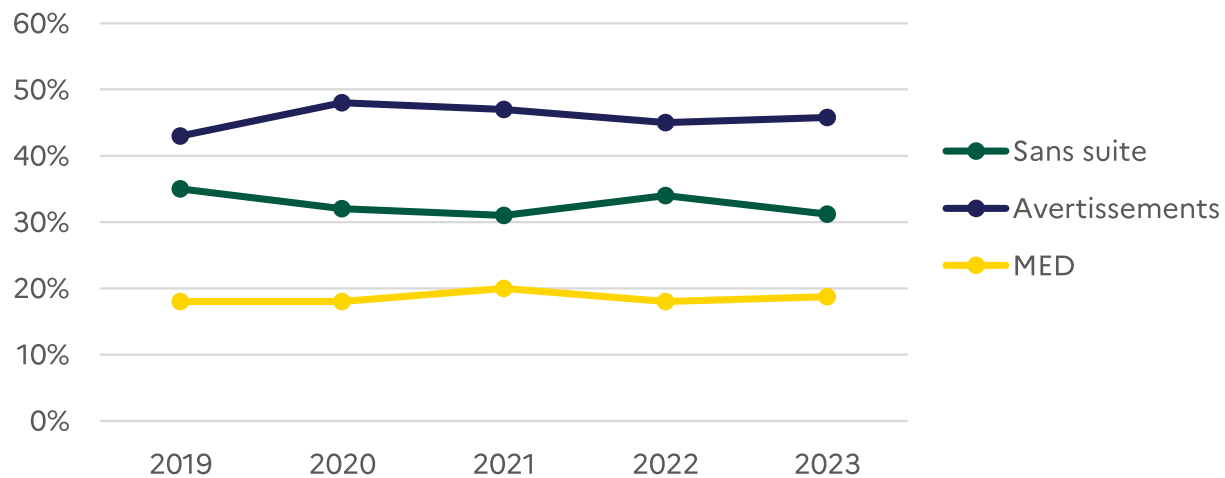
2021



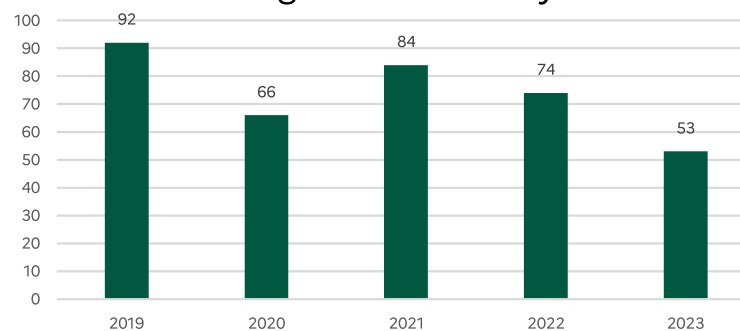
2020



# Boucheries/Charcuteries/Traiteurs et Rayons boucherie/charcuterie/traiteur



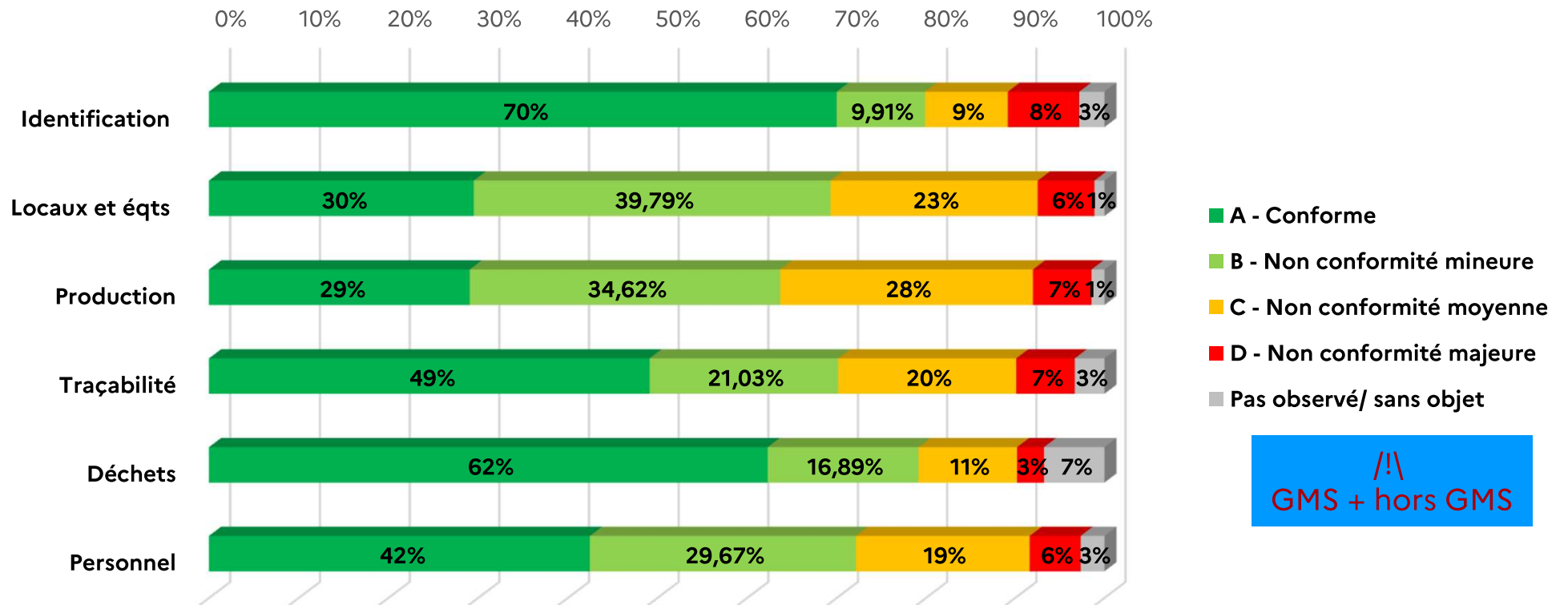
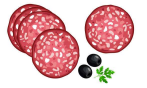
PV enregistrés dans Resytal



  
**GMS + hors GMS**



# Boucheries/Charcuteries/Traiteurs et Rayons boucherie/charcuterie/traiteur





Items préoccupants sur les **798 inspections évaluées en C et D**

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	81,71%
C04	Mesures de maîtrise de la production	78,70%
C06	Conformité des produits finis	73,68%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	70,30%
B04	Maintenance des locaux et équipements	69,80%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	68,67%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	64,78%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	61,65%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	57,52%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	54,01%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	51,51%
B01	Conception de l'établissement	51,25%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	46,86%
B03	Lutte contre les nuisibles	41,61%
A	Identification de l'établissement	38,72%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	38,47%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	37,72%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	36,34%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	33,34%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	32,96%
E02	Gestion des sous-produits animaux	26,07%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	4,26%

2022		
Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	79,93%
C04	Mesures de maîtrise de la production	71,45%
C06	Conformité des produits finis	70,92%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	68,58%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	68,32%
B04	Maintenance des locaux et équipements	66,11%

Items préoccupants sur les **767 inspections évaluées en C et D**

  
**GMS + hors GMS**



Items préoccupants  
sur les **767 inspections évaluées en C  
et D**

2022

  
**GMS + hors GMS**

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	79,93%
C04	Mesures de maîtrise de la production	71,45%
C06	Conformité des produits finis	70,92%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	68,58%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	68,32%
B04	Maintenance des locaux et équipements	66,11%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	58,67%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	56,71%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	56,58%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	50,85%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	49,41%
B01	Conception de l'établissement	49,41%
B03	Lutte contre les nuisibles	40,81%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	40,68%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	38,07%
A	Identification de l'établissement	37,42%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	35,33%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	30,25%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	27,64%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	27,64%
E02	Gestion des sous-produits animaux	26,60%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	5,47%

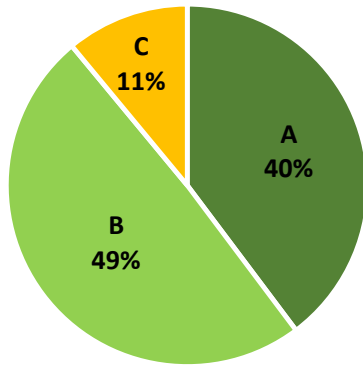


# Poissonneries et Rayons poissonnerie

## Evaluation globale 2023

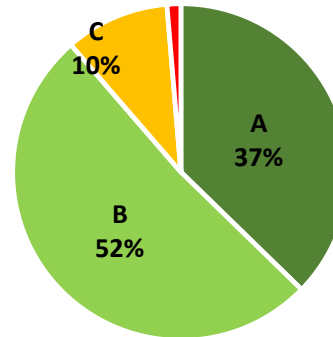
Sur 327 contrôles

GMS

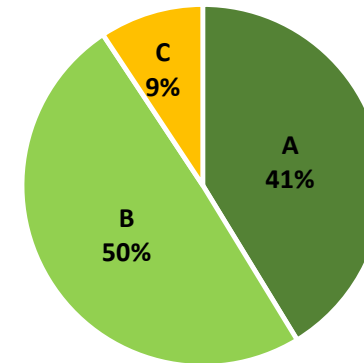


2022

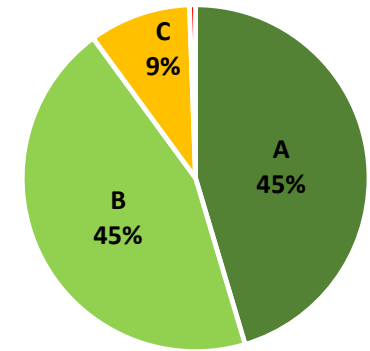
D 1%



2021

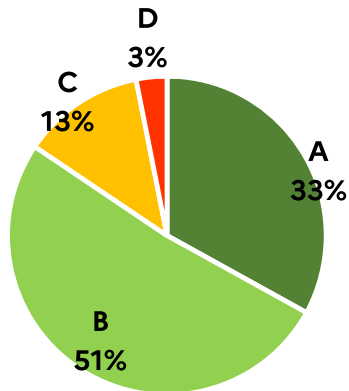


2020  
D 1%

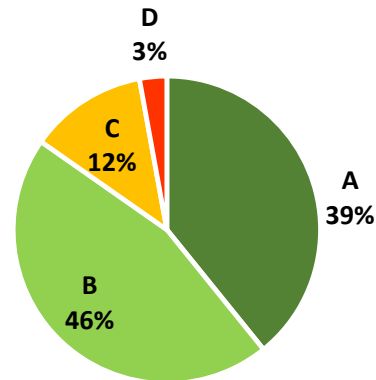


Sur 321 contrôles

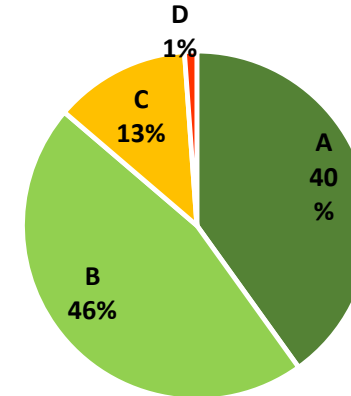
Hors GMS



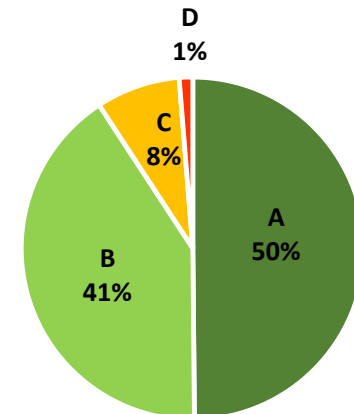
D 3%



D 1%

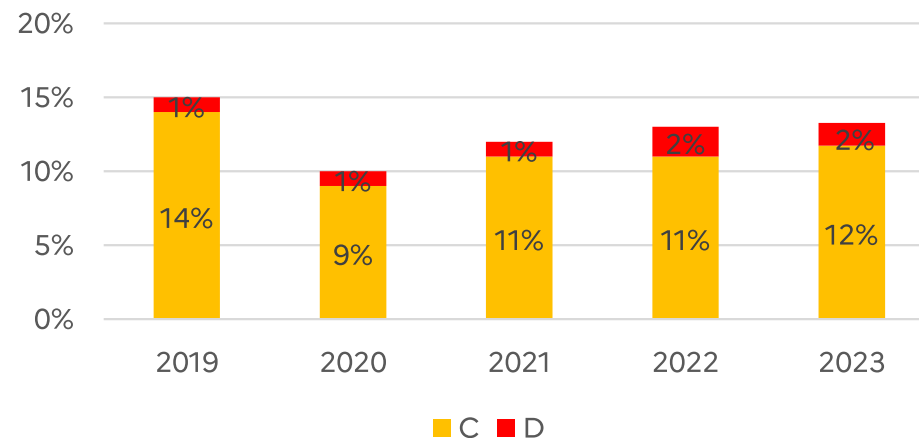
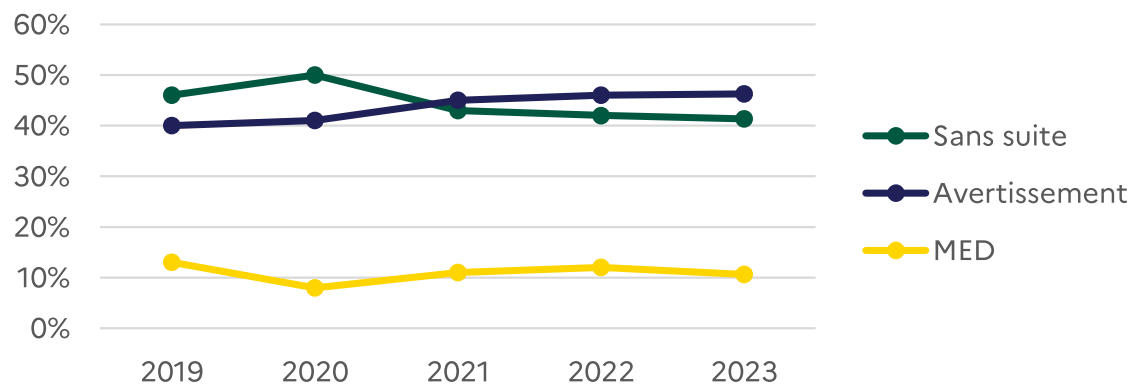


D 1%

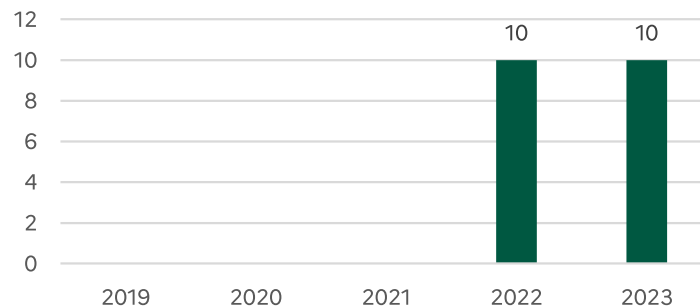




# Poissonneries et Rayons poissonnerie



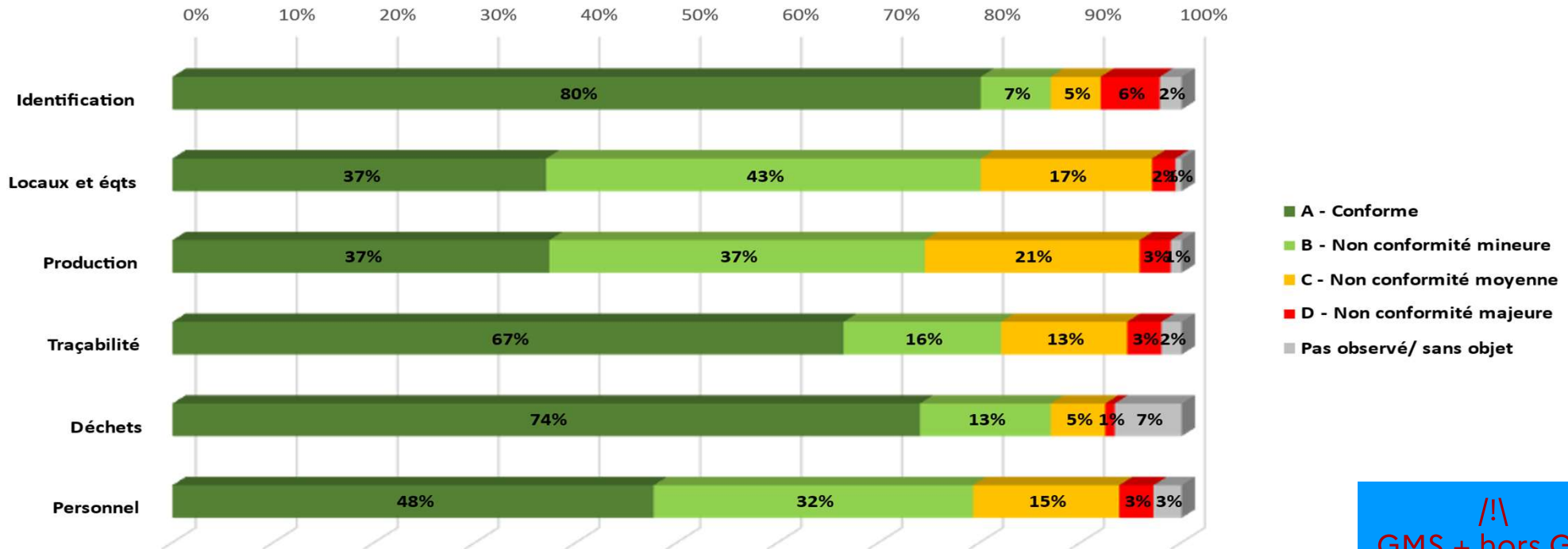
## PV enregistrés dans Resytl



  
**GMS + hors GMS**



# Poissonneries et Rayons poissonnerie



  
**GMS + hors GMS**



# Poissonneries et Rayons poissonnerie

Items préoccupants sur les 86 inspections évaluées en C et D

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	73,26%
C04	Mesures de maîtrise de la production	68,60%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	61,63%
C06	Conformité des produits finis	53,49%
B04	Maintenance des locaux et équipements	53,48%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	52,32%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	51,16%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	46,51%
B01	Conception de l'établissement	43,03%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	39,53%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	38,37%
B03	Lutte contre les nuisibles	36,05%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	36,05%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	36,04%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	32,55%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	29,07%
A	Identification de l'établissement	24,42%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	22,10%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	22,09%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	18,61%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	17,44%
E02	Gestion des sous-produits animaux	8,14%

2022		
Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	76,84%
C04	Mesures de maîtrise de la production	72,63%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	66,32%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	62,11%
B04	Maintenance des locaux et équipements	61,05%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	58,95%

Items préoccupants sur les 95 inspections évaluées en C et D

  
**GMS + hors GMS**

<b>2023</b>	C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	18,61%
<b>2022</b>	C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	28,42%



Items préoccupants sur les 95 inspections évaluées en C et D

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	76,84%
C04	Mesures de maîtrise de la production	72,63%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	66,32%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	62,11%
B04	Maintenance des locaux et équipements	61,05%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	58,95%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	53,69%
C06	Conformité des produits finis	52,63%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	52,63%
B01	Conception de l'établissement	51,58%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	50,53%
B03	Lutte contre les nuisibles	50,53%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	45,27%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	45,27%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	45,26%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	40,00%
A	Identification de l'établissement	30,53%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	30,53%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	28,42%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	22,10%
E02	Gestion des sous-produits animaux	12,64%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	12,63%

2022

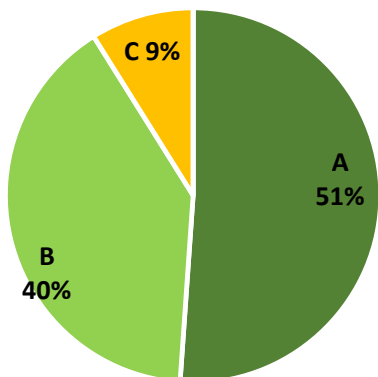


# Fromageries et Rayons fromagerie

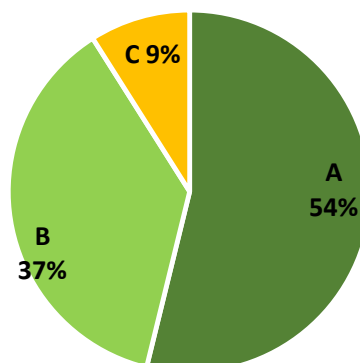
## Evaluation globale 2023

Sur 90 contrôles

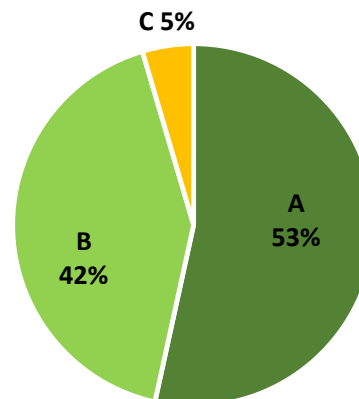
GMS



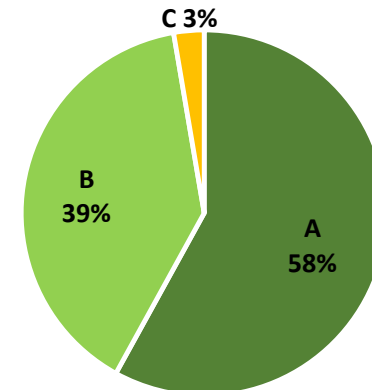
2022



2021

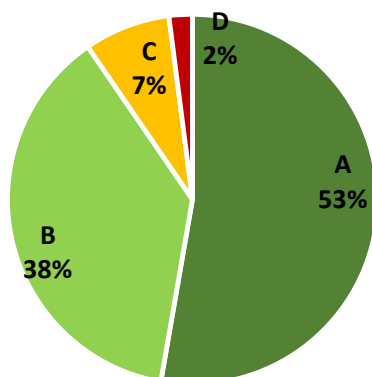


2020

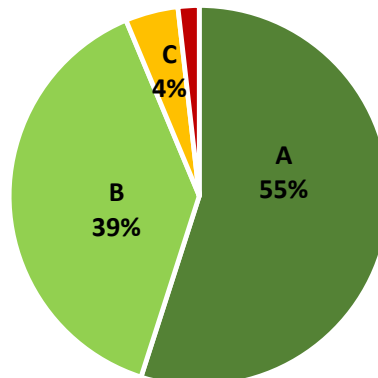


Sur 146 contrôles

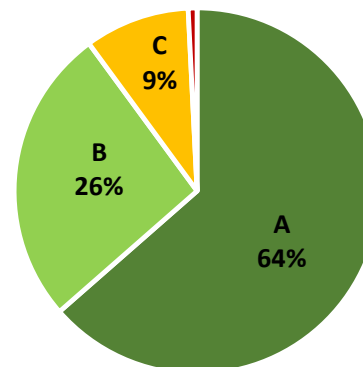
Hors GMS



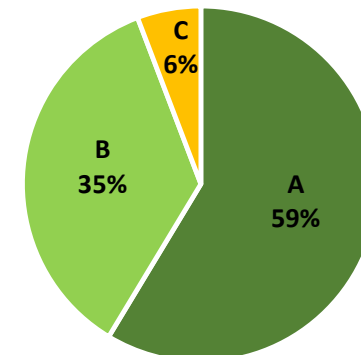
2022



2021

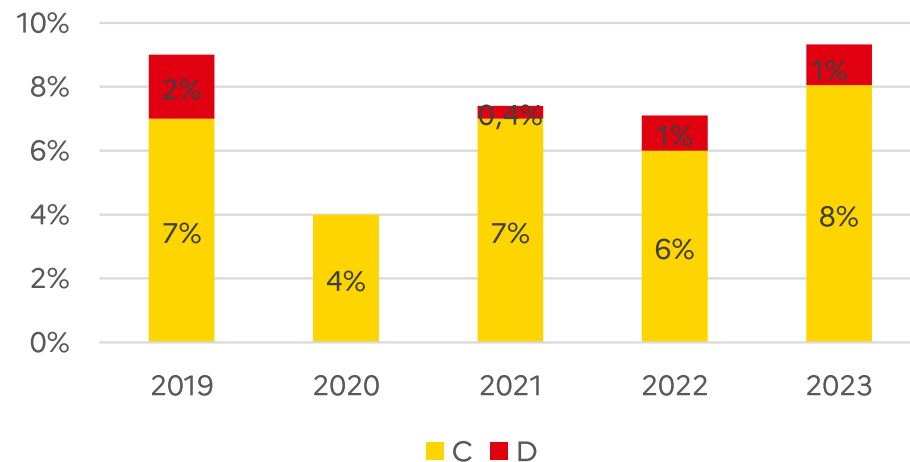
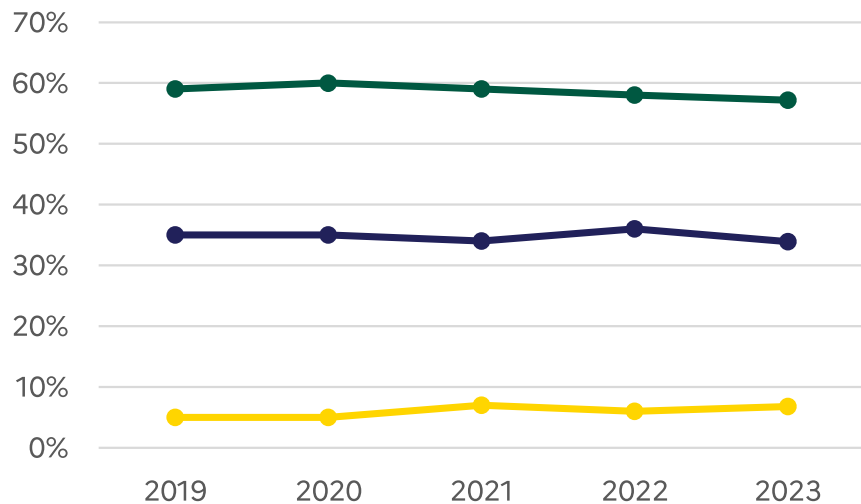


2020

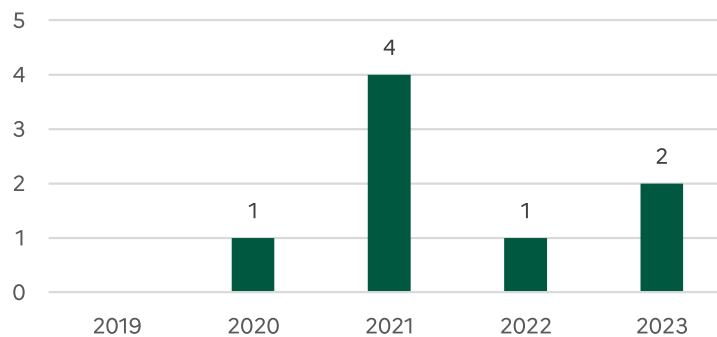





## Fromageries et Rayons fromagerie



### PV enregistrés dans Resytl



  
**GMS + hors GMS**



# Fromageries et Rayons fromagerie






# Fromageries et Rayons fromagerie

Items préoccupants sur les **22 inspections évaluées en C et D**

Code	Point de contrôle	Non conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	77,28%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	77,27%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	63,63%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	63,63%
C06	Conformité des produits finis	59,09%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	54,55%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	54,55%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	54,55%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	54,54%
A	Identification de l'établissement	45,46%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	45,46%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	45,46%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	45,45%
B04	Maintenance des locaux et équipements	40,91%
B03	Lutte contre les nuisibles	36,37%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	36,36%
B01	Conception de l'établissement	31,82%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	22,73%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	18,19%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	18,19%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	9,10%
E02	Gestion des sous-produits animaux	9,10%

2022		
Code dans la grille	Point de contrôle	Non conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	78,58%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	78,58%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	71,43%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	71,43%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	64,29%
C06	Conformité des produits finis	64,29%

Items préoccupants sur les **14 inspections évaluées en C et D**

  
**GMS + hors GMS**

# Fromageries et Rayons fromagerie



2022

Items préoccupants sur les **14 inspections évaluées en C et D**

Code dans la grille	Point de contrôle	Non conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	78,58%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	78,58%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	71,43%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	71,43%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	64,29%
C06	Conformité des produits finis	64,29%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	64,29%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	64,29%
B04	Maintenance des locaux et équipements	57,15%
A	Identification de l'établissement	50,00%
B01	Conception de l'établissement	50,00%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	42,86%
B03	Lutte contre les nuisibles	35,71%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	35,71%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	28,57%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	28,57%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	21,43%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	14,28%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	14,28%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	7,14%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	0,00%
E02	Gestion des sous-produits animaux	0,00%

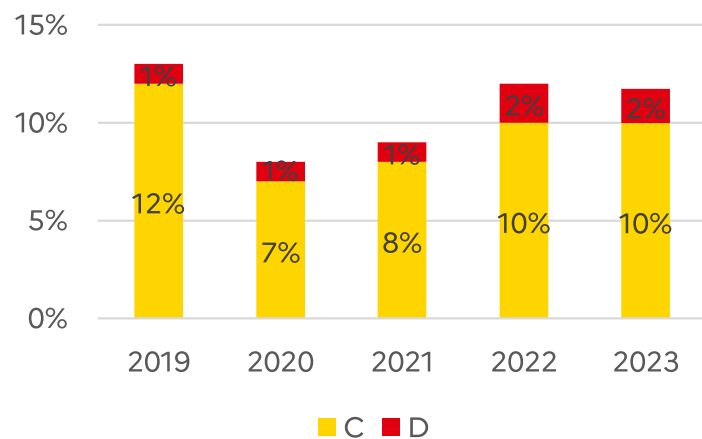
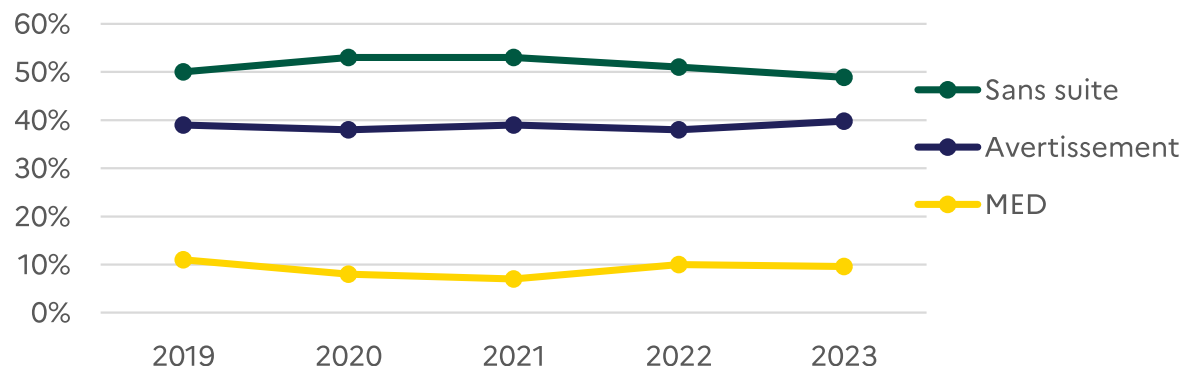
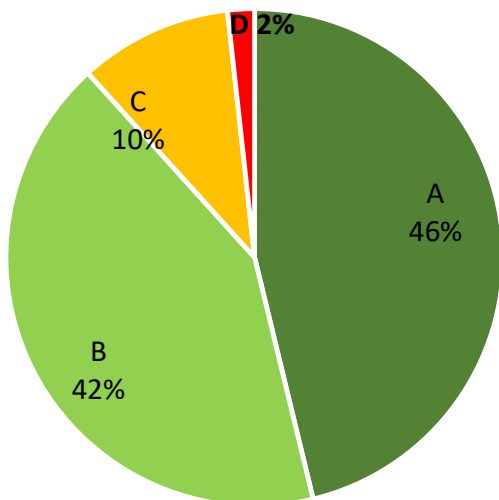

  
**GMS + hors GMS**



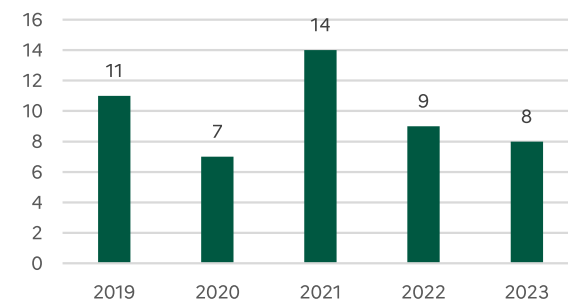
## Producteurs fermiers (non agréés)

### Evaluation globale 2023

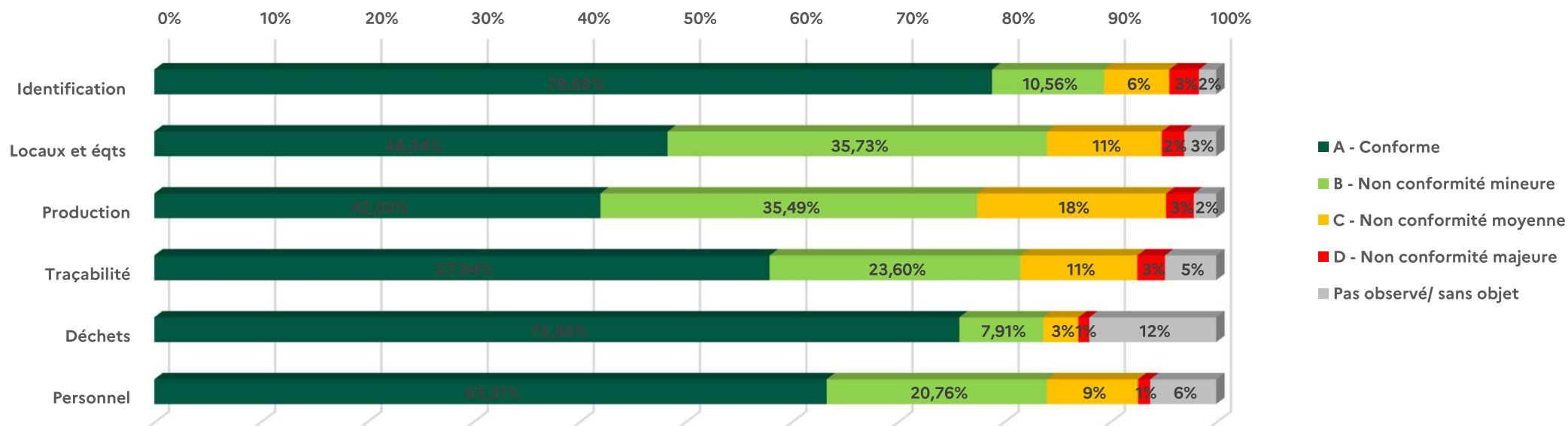
Sur 1657 contrôles



### PV enregistrés dans Resyral



## Producteurs fermiers (non agréés)



## Producteurs fermiers (non agréés)



Items préoccupants sur les **194 inspections évaluées en C et D**

Code	Point de contrôle	Non conforme
C06	Conformité des produits finis	71,13%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	67,53%
C04	Mesures de maîtrise de la production	60,31%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	53,09%
B04	Maintenance des locaux et équipements	51,03%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	48,45%
B01	Conception de l'établissement	45,36%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	43,81%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	43,81%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	42,27%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	41,75%
B03	Lutte contre les nuisibles	40,21%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	38,14%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	37,63%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	35,57%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	34,54%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	31,44%
A	Identification de l'établissement	30,93%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	29,38%
E02	Gestion des sous-produits animaux	18,56%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	14,43%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	10,30%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	8,76%
G03	Gestion de la pharmacie vétérinaire	7,73%
G01	État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	6,19%
G02	Alimentation animale	2,06%

2022

Code	Point de contrôle	Non conforme
C06	Conformité des produits finis	70,43%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	59,68%
C04	Mesures de maîtrise de la production	53,23%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	49,46%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	47,85%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	47,85%

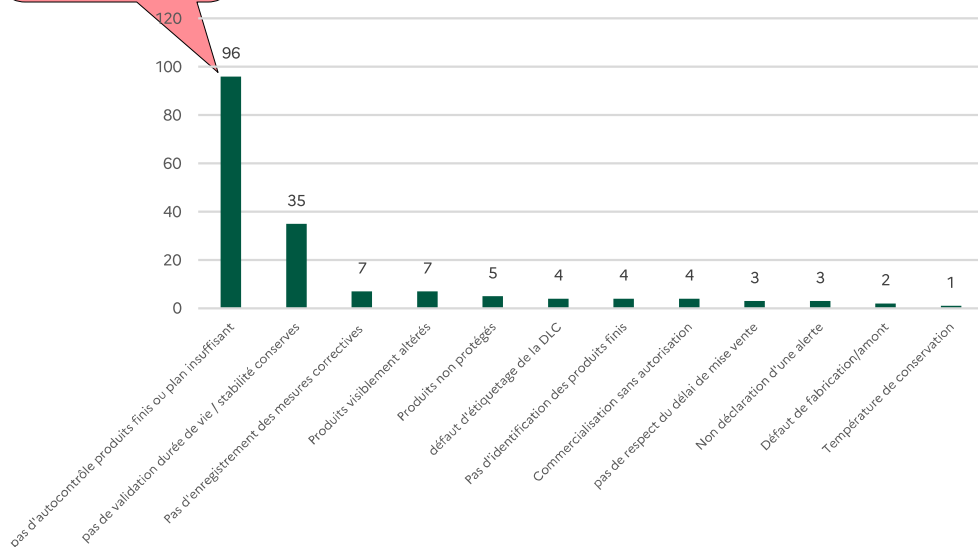
Items préoccupants  
sur les **186 inspections évaluées en C et D**

# Producteurs fermiers (non agréés)

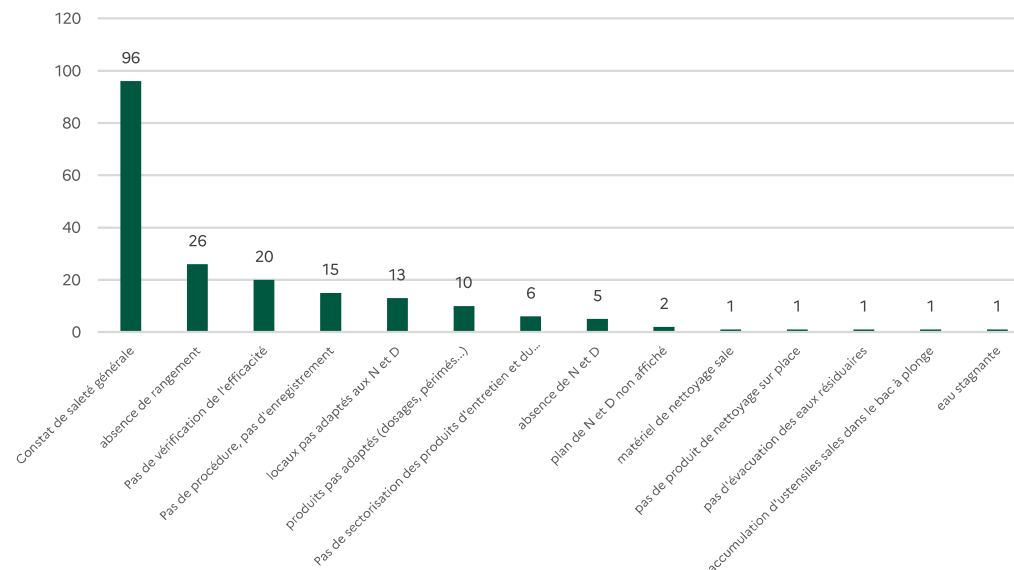


Attention aux analyses HAP sur les produits fumés

## Item C06: conformité des produits finis



## Item B05: nettoyage et désinfection des locaux et équipements





## Producteurs fermiers (non agréés)



Items préoccupants sur les **186 inspections évaluées en C et D**

2022

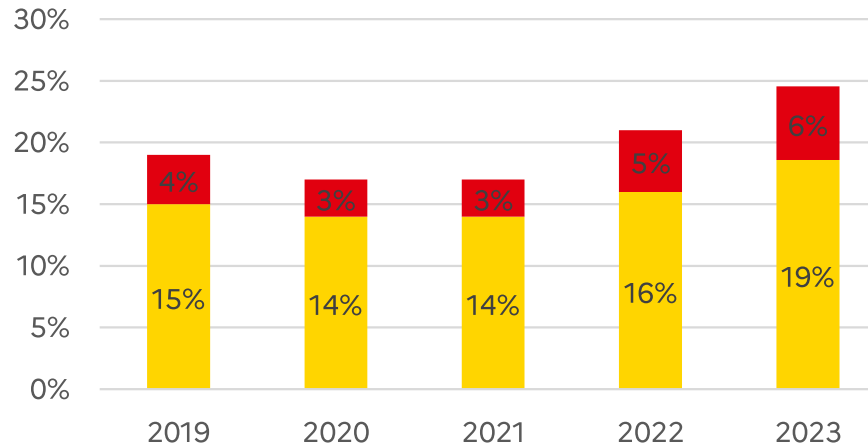
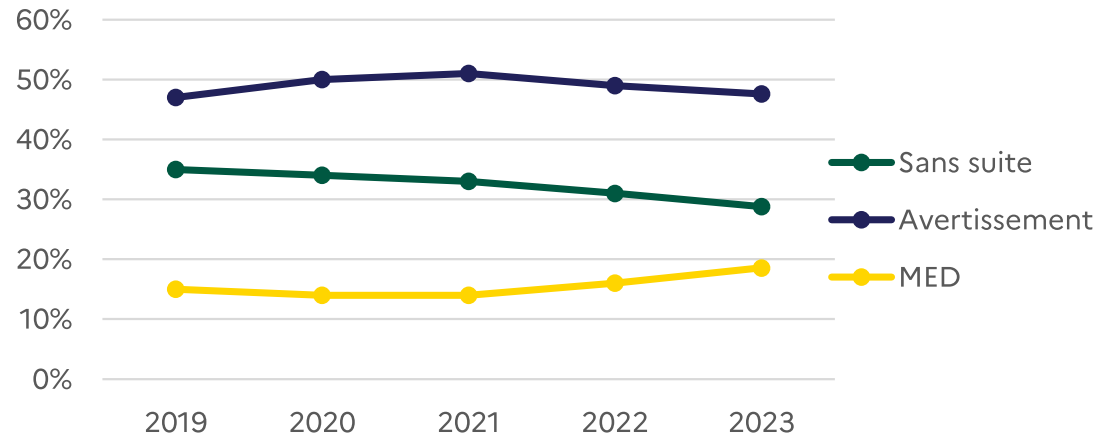
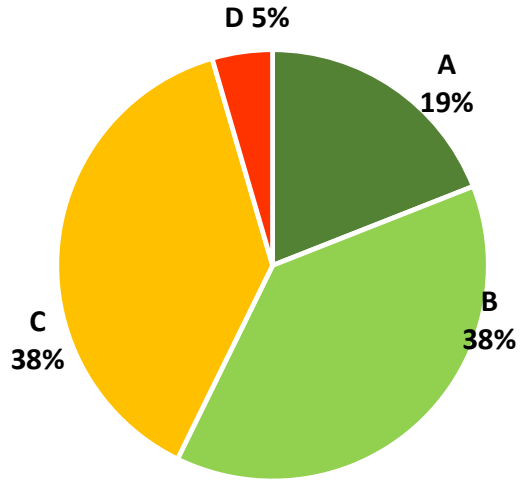
Code	Point de contrôle	Non conforme
C06	Conformité des produits finis	70,43%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	59,68%
C04	Mesures de maîtrise de la production	53,23%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	49,46%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	47,85%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	47,85%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	47,85%
B01	Conception de l'établissement	42,47%
B04	Maintenance des locaux et équipements	42,47%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	41,94%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	40,86%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	37,63%
A	Identification de l'établissement	37,63%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	36,56%
B03	Lutte contre les nuisibles	36,56%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	32,80%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	31,18%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	30,65%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	27,96%
E02	Gestion des sous-produits animaux	17,20%
G01	État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	13,98%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	13,98%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	12,90%
G03	Gestion de la pharmacie vétérinaire	10,75%
G02	Alimentation animale	3,76%

# Restaurations commerciales : traditionnelle et rapide

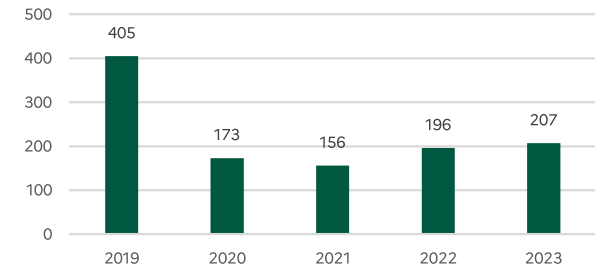


## Evaluation globale 2023

Sur 16073 contrôles



## PV enregistrés dans Resytal



## Restaurations commerciales : traditionnelle et rapide



# Restaurations commerciales : traditionnelle et rapide



Quelques items préoccupants sur les 3944 inspections évaluées en C et D

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	85,83%
C04	Mesures de maîtrise de la production	80,30%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	79,16%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	77,56%
B04	Maintenance des locaux et équipements	72,95%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	68,71%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	67,95%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	63,31%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	62,30%
C06	Conformité des produits finis	58,67%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	58,57%
B03	Lutte contre les nuisibles	55,40%
B01	Conception de l'établissement	51,45%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	50,79%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	44,24%
A	Identification de l'établissement	42,67%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	41,28%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	40,31%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	27,84%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	24,26%
E02	Gestion des sous-produits animaux	7,81%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	3,63%

2022

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	85,39%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	79,88%
C04	Mesures de maîtrise de la production	79,66%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	79,12%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	71,27%
B04	Maintenance des locaux et équipements	70,60%

Items préoccupants  
sur les 3136 inspections évaluées en C et D

## Restaurations commerciales : traditionnelle et rapide



Items préoccupants  
sur les 3136 inspections évaluées en C et D

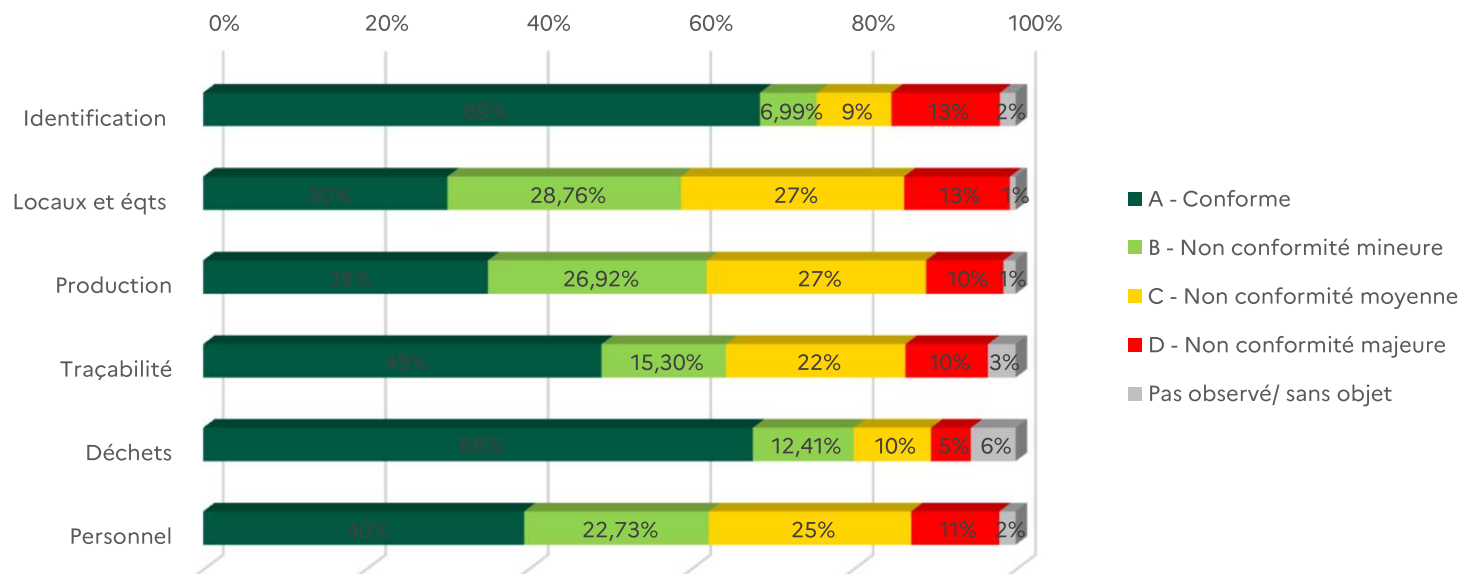
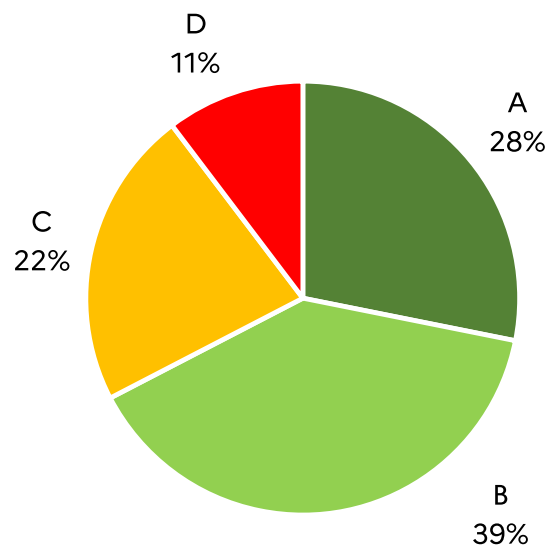
Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	85,39%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	79,88%
C04	Mesures de maîtrise de la production	79,66%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	79,12%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	71,27%
B04	Maintenance des locaux et équipements	70,60%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	69,83%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	64,57%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	64,25%
C06	Conformité des produits finis	61,60%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	56,60%
B03	Lutte contre les nuisibles	51,34%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	50,67%
B01	Conception de l'établissement	47,42%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	45,03%
A	Identification de l'établissement	44,42%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	40,08%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	38,36%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	26,92%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	25,03%
E02	Gestion des sous-produits animaux	7,72%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	3,29%

2022



## Evaluation globale 2023

Sur 1144 contrôles



# Boulangeries



Quelques items  
préoccupants  
sur les **373**  
inspections  
évaluées en C et D

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	93,57%
B04	Maintenance des locaux et équipements	83,65%
C04	Mesures de maîtrise de la production	78,02%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	76,68%
B03	Lutte contre les nuisibles	72,39%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	72,39%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	67,83%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	63,27%
C06	Conformité des produits finis	62,20%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	58,45%
B01	Conception de l'établissement	55,76%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	51,47%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	50,94%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	49,06%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	47,99%
A	Identification de l'établissement	42,09%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	40,75%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	32,71%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	28,42%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	26,81%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	3,75%
E02	Gestion des sous-produits animaux	2,14%

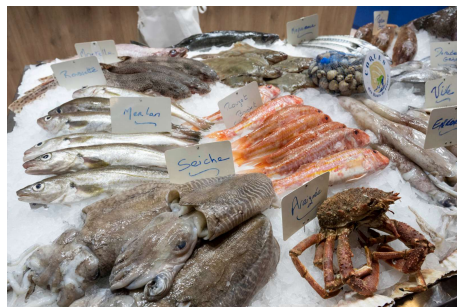




**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## 5. ACTUALITÉS ET POINTS D'ATTENTION



# Mise en place de la délégation

## □ La création d'une police sanitaire unique

une chaîne de commandement unique entre le ministre en charge de la SSA et les préfets avec le regroupement des agents exerçant les contrôles sanitaires des aliments sous une même tutelle ministérielle.

## □ Un renforcement des contrôles avec la délégation à des organismes tiers d'une partie des contrôles



+80%



Etablissements de remise  
directe

+10%



**DELEGATION**

+80% au global, objectif calculé dans le cadre de la programmation nationale (NB: le contrôle des chocolatiers n'est pas délégué, par exemple)

# Périmètre de la délégation



## Périmètre des missions déléguées

- **Inspections** : 75 000 inspections SSA déléguées en remise directe
- **Retraits Rappels** : entre 5000 et 20 000 contrôles de retraits rappels lors d'alertes nationales (*mêmes répartition géographique des délégataires que pour la RD*)
- **Echantillons** : 15 000 prélèvements d'échantillons dans le cadre des Plans de surveillance et plans de contrôles à la transformation et la distribution

Exclus de la délégation: magasins de producteurs,  
production à la ferme...

# Coût de la délégation SSA

Le coût total 2024 délégation des prélèvements PSPC = 2,5 millions d'euros HT

Le coût total 2024 délégation RD et RR = 29,8 millions d'euros HT.

Montant total délégation SSA en 2024 = 32,3 millions d'euros HT soit **38,8 millions d'euros € TTC**

**Ce coût est intégralement pris en charge par le budget de l'Etat,  
aucun reste à charge pour les professionnels**

Engagement pour 5 ans dans le cadre de la  
**convention cadre quinquennale** avec les délégataires  
budget 2025 = budget 2024

# Processus de sélection des délégataires et base juridique

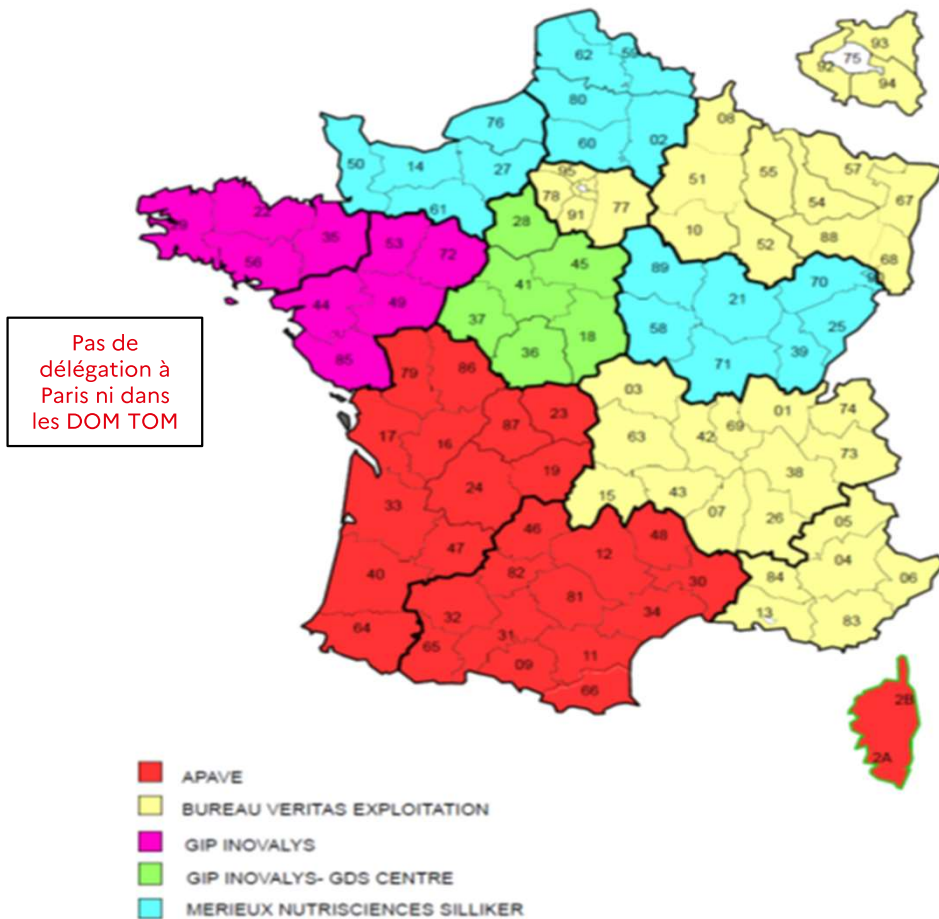


La possibilité de délégation est prévue et encadrée juridiquement au niveau européen par le règlement contrôle officiel 2017/625 et le Code rural (Art. L.201-13 et D. 201-39 à R. 201-43)

- **Exigences requises pour la mission de délégation**
- être accrédité à la norme ISO/CEI 17020 « Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection » qui comporte des obligations notamment de confidentialité et d'impartialité
  - Disposer des compétences, de l'équipement, des infrastructures, et d'un personnel qualifié en quantité suffisante ;
- **Sélection effectuée dans le cadre d'appels à candidatures avec mise en concurrence**
  - Sélection des candidats de mai à août 2023
  - Délégation mise en œuvre par lots régionaux (13 lots) au 1er janvier 2024
  - Durée des conventions de délégation (5 ans)

# Répartition des délégués

## Délégation des contrôles en remise directe





# Réalisation des inspections déléguées dans un cadre imposé identique à celui de la DGAL

## Concrètement à partir du 01/01/2024 :

Habilitation régionale – Déléguataire muni de carte professionnelle

Plage horaire 8/20h et jours ouvrables (sauf pour contrôles de retrait/rappel avec urgence)

Méthodes et outils identiques à ceux employés par les inspecteurs de l'Etat

Liste d'établissements à inspecter décidée et vérifiée par la DD(ETS)PP

Rapports notés A et B émis par le déléguataire

Rapports C et D émis par la DDecPP (recontrôle délégué ou DD(ETS)PP)

Résultats publiés sur Alim'Confiance



**Votre interlocuteur au niveau Local = DD(ETS)PP, reste votre interlocuteur unique (SSA et loyauté).**

## Votre interlocuteur au niveau national

- **DGAL** pour les contrôles hygiène **SSA**
- **DGCCRF** pour les contrôles loyauté (allégation, information consommateurs,...)



# Exemple CARTE PROFESSIONNELLE

NOM DE L'ORGANISME DELEGATAIRE

Adresse postale  
Téléphone

désigné « délégué » par le/la préfet(e) de la région XXX

DRAAF-SRAL REGION :

Adresse postale  
Téléphone

## Numéros d'urgence

Pompiers : 18 / 112

Police : 17

Samu : 15

Centre antipoison :

Hôpital le plus proche :

## CARTE PROFESSIONNELLE

CONTRÔLES OFFICIELS  
ET AUTRES ACTIVITÉS OFFICIELLES  
DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ  
SANITAIRE DES ALIMENTS

Par délégation du Ministère de l'Agriculture  
et de la Souveraineté Alimentaire

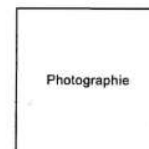


Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt

Région XXX

Nom :

Prénom :



Conformément aux articles L. 201-13 et D. 201-39  
à R. 201-43 du Code Rural et de la Pêche Maritime

L'agent(e) susvisé(e), employé(e) par NOM DE L'ORGANISME DELEGATAIRE, assure des missions de contrôles pour vérifier le respect des dispositions du titre III du livre II du code rural et de la pêche maritime, de celles des titres I et II du livre IV et de celles mentionnées au 2° de l'article L. 511-12 du code de la consommation, relevant d'activités de contrôles officiels.

Il(elle) réalise également des actes relevant d'autres activités officielles entrant dans le champ d'application des dispositions précitées.

Il(elle) est aussi amené(e) à réaliser des contrôles de l'exécution des mesures ordonnées en application de l'article L. 232-1 du code rural et de la pêche maritime et de l'article L. 521-7 du code de la consommation.

A ce titre, cet(te) agent(e) est autorisé(e) à accéder aux locaux, installations, lieux, véhicules de transport à usage professionnel dans les mêmes conditions que les agents de l'Etat habilités à réaliser les contrôles et autres activités ainsi déléguées.  
Il(elle) a également accès aux données nécessaires à l'accomplissement de sa mission ainsi déléguée, sans que puisse lui être opposé le secret professionnel. Ces données ne peuvent être utilisées que dans le cadre de la mission déléguée et ne peuvent être transmises qu'à l'autorité déléguée.

Fait à

Le

Par

# Opposition à Fonction / Pouvoir de consignation

## **Opposition au délégataire = opposition à agent en fonction**

*Le fait « de faire obstacle ou d'entraver l'exercice des fonctions » d'inspection sanitaire des agents habilités est un délit qui peut être puni jusqu'à six mois d'emprisonnement et 15 000 euros d'amende, Cf. Article L 205-11 I du code rural et de la pêche maritime.*



**Consignation de denrées alimentaires** = action, pour l'agent en charge du contrôle, d'immobiliser une denrée alimentaire susceptible de présenter un danger sanitaire ou de ne pas être conforme à la législation sanitaire en vigueur, dans les mains du détenteur lui en interdisant toute utilisation et toute manipulation autres que celles strictement indispensables au stockage, dans l'attente de l'intervention de l'autorité compétente.

La consignation intervient si le professionnel refuse de détruire/rendre impropre à la consommation les denrées concernées.

L'agent établit un rapport de consignation (modèle fourni par la DD) et informe en urgence la DD(ETS)PP. Cette dernière prendra ensuite le relais de la procédure.

# Rôle du COFRAC

La délégation de service public en SSA peut être réalisée en direction de personnes morales exerçant par ailleurs des activités d'inspection/conseil dans le domaine de la SSA ?

Oui, sous réserve d'une séparation des activités afin de garantir le respect de l'impartialité et être libre de tout conflit d'intérêts.

- Evaluations du Cofrac :
  - évaluation des exigences générales => impartialité et indépendance, confidentialité ;
  - évaluation des exigences relatives aux processus d'inspection=> méthodes et procédures d'inspection de la DGAL ;
  - évaluation des exigences en matière de ressources => l'agent délégataire en charge des contrôles officiels doit satisfaire aux exigences du référentiel de compétence.

Découvrir

Trouver un établissement

Type d'établissement

Tous les établissements

Localisation

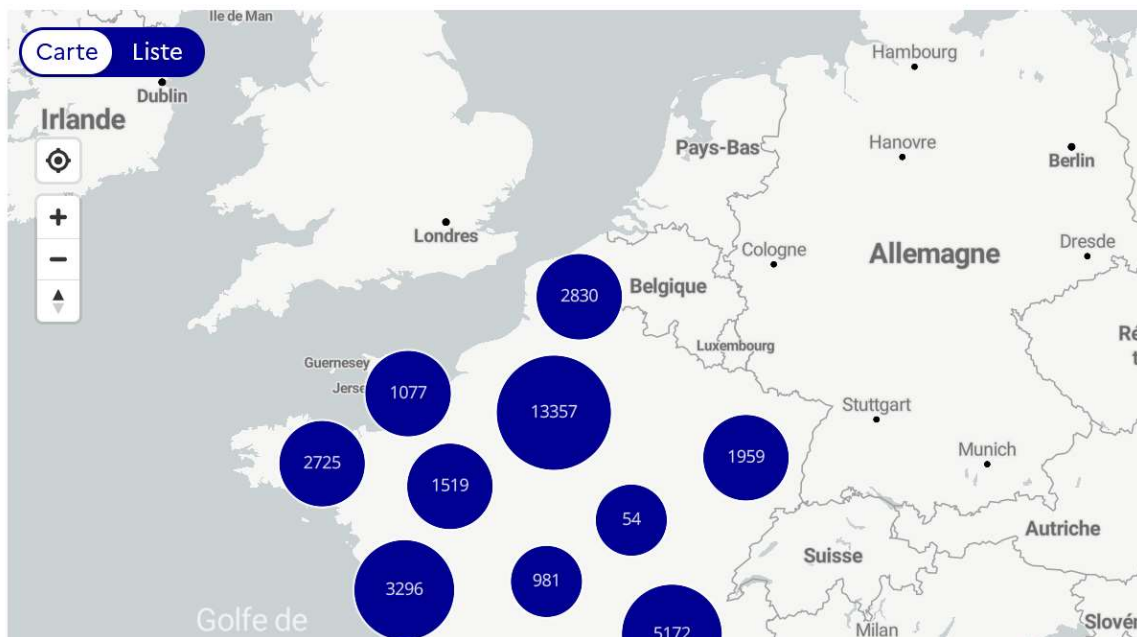
📍 Renseignez votre localisation

Niveau d'hygiène

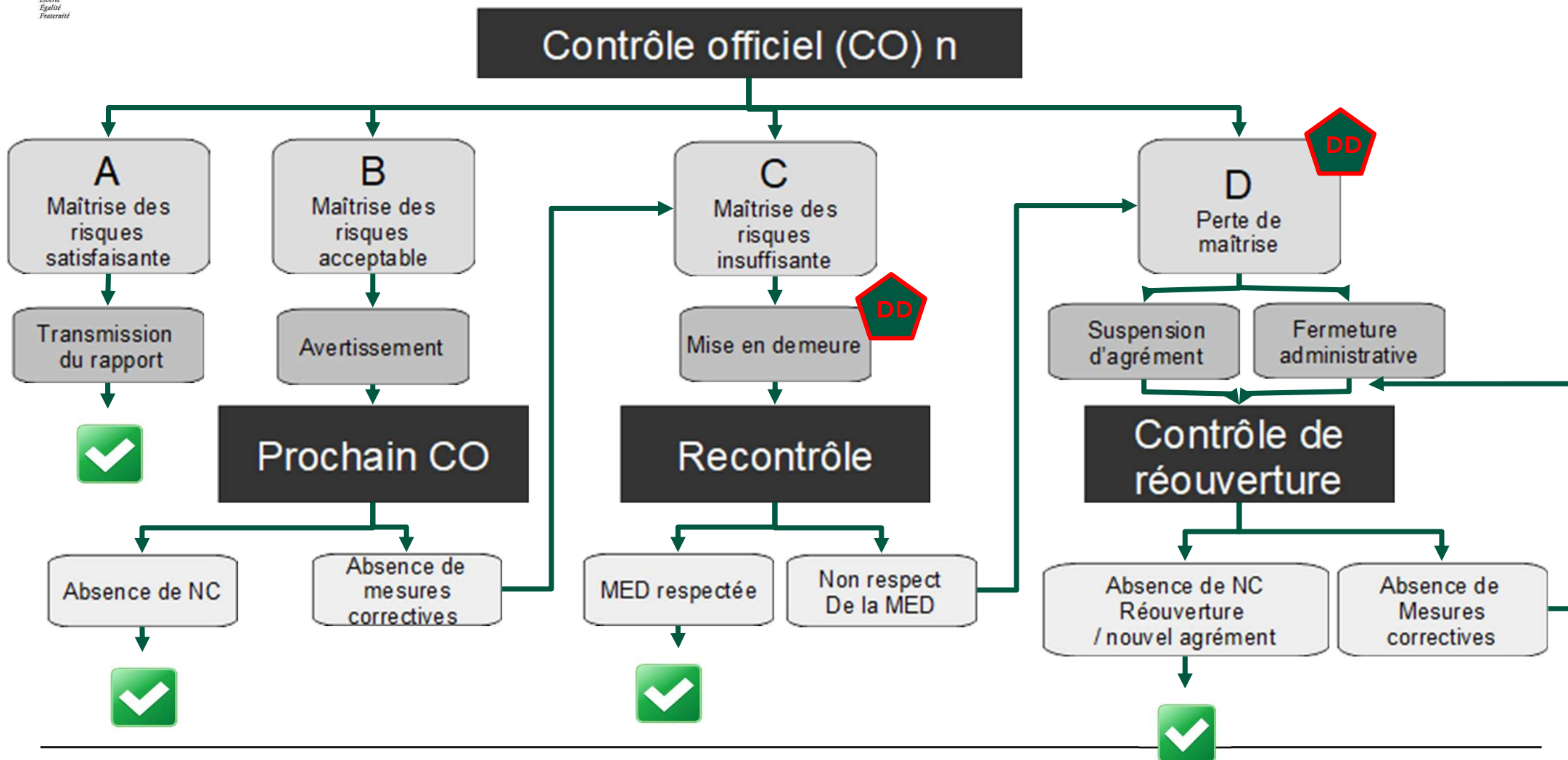
Tous les niveaux

Recherche

Vous cherchez un établissement agro-



# Les suites administratives



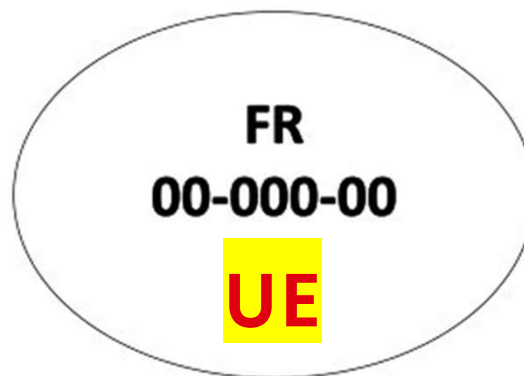
## Actualités

### - Marque d'identification « CE » devient « UE »

Référence: règlement délégué 2024/1141 de la Commission du 14 décembre 2023

→ *les opérateurs agréés peuvent modifier la marque d'identification de façon à ce qu'elle n'indique plus CE mais UE pour correspondre aux initiales de l'Union Européenne*

→ période transitoire se terminant le **31 décembre 2028**



La Commission européenne prévient les pays tiers pour éviter les blocages lors d'exports avec ces nouvelles marques



## Actualités

**-Vade-mecum actualisé en octobre 2024:** item C07, contrôle de l'origine des viandes en restauration

<https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

L'information du consommateur reste obligatoire (contrôles DGCCRF)

ORIGINE DE LA VIANDE EN RESTAURATION	ORIGINE DE LA VIANDE EN RESTAURATION
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier l'affichage de l'origine de la viande en restauration:</li></ul>	<p>➤ L'affichage de la viande en restauration est conforme aux prescriptions du Décret n°2002-1465 :</p> <p>→ Mise à disposition de l'origine des viandes (bovines y compris la viande de veau, et depuis le 1<sup>er</sup> mars 2022, les viandes de volailles, les viandes ovines et porcines) aux consommateurs, pour les produits suivants : les plats contenant des viandes sous forme de viandes en morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon, etc.), ainsi que les steaks hachés.</p> <p>→ Depuis le 1er mars 2022, l'origine de la viande (porc, volaille, agneau, mouton) servie en restauration hors domicile devra aussi être indiquée.</p> <p>→ L'étiquetage de l'origine des viandes devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées.</p> <p>→ Les plats cuisinés qui ne sont pas élaborés sur place, c'est à dire les préparations de viande et les plats élaborés avec des préparations de viande (raviolis, hachis Parmentier, sauces bolognaises, pizzas, etc.), ainsi que les abats, ne sont pas concernés.</p>




# Actualités



**-Vade-mecum actualisé en octobre 2024:** item C401, conservation du poisson

<https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

Ordre de méthode		
<p>   <b>MINISTÈRE                      DE L'AGRICULTURE                      ET DE LA SOUVERAINETÉ                      ALIMENTAIRE</b>  <i>Liberté                      Équité                      Fraternité</i> </p>	<p>                     Direction générale de l'alimentation                      Service des actions sanitaires                      Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments                      Bureau des produits de la mer et d'eau douce                      251 rue de Vaugirard                      75 732 PARIS CEDEX 15                      0149554955                 </p>	
	<p>                     Instruction technique                      DGAL/SDSSA/2024-290                      22/05/2024                 </p>	
<p>                     Date de mise en application : Immédiate                      Diffusion : Tout public                 </p>		
<p>                     Cette instruction abroge :                      DGAL/SDSSA/2014-281 du 10/04/2014 : Exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche                      Cette instruction ne modifie aucune instruction.                      Nombre d'annexes : 1                 </p>		
<p>                     Objet : Exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche.                 </p>		
<p>Destinataires d'exécution</p> <table border="1"> <tr> <td>                     DRAAF                      DAAF                      DD(ETS)PP                 </td> </tr> </table>		DRAAF DAAF DD(ETS)PP
DRAAF DAAF DD(ETS)PP		
<p>                     Résumé : La présente instruction a pour objet de présenter les exigences réglementaires relatives aux températures de conservation des produits de la pêche en fonction de leur état tout au long de la filière.                      Les informations contenues dans l'IT DGAL/SDSSA/2014-281 ont été actualisées, notamment suite à l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions ajoutées par le règlement délégué (UE) 2022/2258 concernant le ballage et la super-refrigeration, ainsi que les précisions apportées par le règlement délégué (UE) 2024/1141 concernant le procédé de raidissage.                 </p>		

En conformité avec l'IT  
2024-290

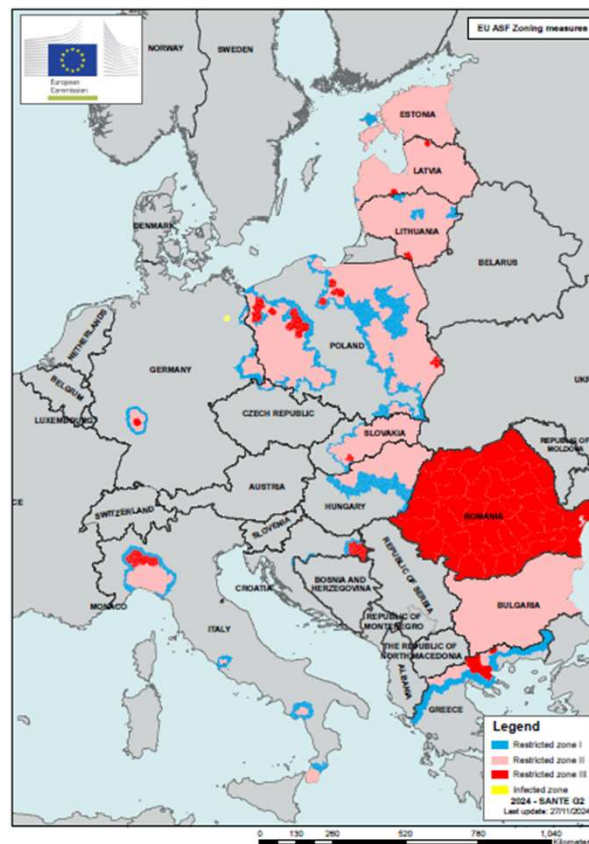


## LIGNE C401L04 : CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS


Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler les conditions de stockage des œufs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour les activités de transformation (restauration commerciale, métiers de bouche, etc.), les œufs doivent être conservés dans le respect des mentions d'étiquetage.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler les conditions de stockage des filets de poisson, des coquillages et des crustacés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est recommandé de protéger les filets de poisson, les coquillages cuits et les crustacés cuits (film protecteur apte au contact alimentaire), pour éviter toute contamination, toute détérioration néfaste, lors du contact avec l'eau de fusion de la glace.</li> <li>Les coquillages non cuits doivent être vivants au moment de l'achat par le consommateur (Chapitre VIII Section VII de l'annexe III du Règlement n°853/2004). Aucune température de conservation n'est définie réglementairement.</li> <li>Les produits de la pêche (poissons, crustacés, céphalopodes) ainsi que les coquillages et crustacés cuits sont conservés sous glace ou entre 0 et +2 °C. Les produits de la pêche sont réfrigérés et conservés.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ sous glace pour les produits de pêche frais, y compris après décongélation, non conditionnés (poissons entiers, filets en vrac) et régulièrement reglacés avec un dispositif permettant l'écoulement de l'eau de fusion de la glace ;</li> <li>→ à la température approchant celle de la glace fondante (entre 0 et +2°C) pour les produits de pêche frais conditionnés (ex en barquettes), ainsi que les mollusques cuits, les crustacés cuits, entiers ou décortiqués-décoquillés (ex. bulots, tourteau entier, demi-tourteau, pinces, crevettes...);</li> <li>→ entre 0°C et +2°C (ou selon les indications du fabricant) en lien avec l'étude de durée de vie) pour les produits de la pêche transformés autres que les mollusques cuits et les crustacés cuits.</li> </ul> </li> <li>L'immersion et la brumisation / nébulisation d'eau sur les mollusques bivalves vivants sont interdites.</li> <li>Les viviers de présentation des crustacés vivants sont entretenus pour leur permettre des conditions de vie favorables (Cf. Note de Service relative à l'autorisation et à l'inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et de poissons d'eau de mer et d'eau douce).</li> </ul>

## Actualités

### -Peste porcine africaine



## Instruction technique 2024-253

 <b>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE</b> <i>Liberté Équité Fraternité</i>		<b>Ordre de service d'action</b>
<p> <b>Direction générale de l'alimentation</b>  <b>Service des actions sanitaires</b>            Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments            Bureau des établissements d'abattage et de découpe            Bureau des établissements de transformation et de distribution            251 rue de Vaugirard            75 732 PARIS CEDEX 15            0149554955         </p>		<p> <b>Instruction technique</b>  <b>DGAL/SDSSA/2024-253</b>              25/04/2024         </p>
<p> <b>Date de mise en application : Immédiate</b>  <b>Diffusion : Tout public</b> </p>		
<p> <b>Cette instruction n'abroge aucune instruction.</b>  <b>Cette instruction ne modifie aucune instruction.</b>  <b>Nombre d'annexes : 13</b> </p>		
<p> <b>Objet : Gestion, dans les établissements du secteur alimentaire, des denrées alimentaires d'origine animale et des sous-produits animaux en zone réglementée suite à la confirmation d'un cas de peste porcine africaine.</b> </p>		

# Actualités

## -Peste porcine africaine

# Instruction technique 2024-253, annexe XIII

<https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2024-253>

**PESTE PORCINE AFRICAINE**  
Annexe XIII – Points d'attention  
les établissements de remise directe

ANNEXE XIII	Intitulé	la mesure
	Scénario	Pilo
	En l'absence	de
	Zone	concernée
	Cette mesure	concerne

**1. OBJECTIFS DE LA MESURE**  
Ces mesures ont pour objet de constituer une source de conditions dans lesquelles ces produits (exemples : métier commercial) ou des établissements de restauration collective hors marque spéciale mais n'ont pas de cuisines centrales doivent être soumis à restriction notamment décrites dans la présente fiche.

**2. CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE**  
Ces mesures se mettent en œuvre dans les conditions des fiches relatives aux **circuits courts** ou **circuits courts** en contact direct ou indirect avec les consommateurs. Ces fiches détaillent les obligations de traitement d'atténuation.

**3. ENTITÉS EN CHARGE**  
Agents des directions départementales de l'alimentation (DDA) de l'alimentation.

**4. MODE OPÉRATOIRE**

**A. QUELQUES RAPPELS**  
La PPA est une infection virale (porcs ou sangliers) ; le virus est contaminé, une forte contamination des viandes sont susceptibles de se transmettre à l'homme par consommation. Le conditionnement (carcasses, découpe de viandes) souillées par la maladie suite à une contamination dans la faune sauvage (sang) dans la Loi Santé Animale, les mesures visant à réduire le risque de contamination des viandes soumises à des mesures de restriction.

**B. DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DE RESTAURATION COLLECTIVE**  
Les établissements de restauration collective sont susceptibles de recevoir d'identification suivantes,

**PESTE PORCINE AFRICAINE**  
Annexe XIII – Points d'attention  
les établissements de remise directe

fabriqués à partir de ces produits, d'atténuation a été réalisée.

**MARQUE « CARRÉE »**  
La marque « CARRÉE » peut être apposée sur les produits PARALLÈLES ».

**MARQUE « OVALE DIAGONALE PARALLÈLES »**  
Sauf dérogation<sup>1</sup>, les établissements de remise directe de ces établissements ne sont pas autorisés à commercialiser ces produits.

**MARQUE « OVALE BARRÉE »**  
C – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DE RESTAURATION COLLECTIVE

Les cuisines centrales de restauration collective d'atténuation doit être mise en œuvre de manière permanente afin de prévenir la contamination des produits.

Les repas produits par les établissements de restauration collective doivent être réalisés dans le cas où une restriction d'atténuation a été appliquée (temps et température) de l'atténuation.

En l'absence d'agrément de restriction portant une d'identification « CARRÉE »

<sup>1</sup> Cf. fiche « Marques spéciales »  
<sup>2</sup> Afin de prévenir le risque de contamination, il est prévu que ces établissements soient agréés par la délivrance d'un agrément définies dans l'instruction technique.

**PESTE PORCINE AFRICAINE**  
Annexe XIII – Points d'attention  
les établissements de remise directe

repas au territoire national. Ces produits ne sont pas soumis à restriction lors de la commercialisation.

**D – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DE RESTAURATION COLLECTIVE**  
Dans les secteurs de l'établissement de restauration collective, la manipulation ou du transport emballés<sup>10</sup>, un nettoyage, puis un virus de la PPA doit être réalisé, elle doit permettre une décontamination.

Par ailleurs, une attention particulière doit être portée sur les cas de produits destinés à l'alimentation humaine (exemples : détenteurs de produits) dans le cas où ces déchets font l'objet de toutes les précautions afin d'éviter, par exemple, la dénaturation avec au plus près du passage du compostage de proximité (seuils de proximité). La chair ou autre partie de viande ne doit pas être utilisée pour la production de produits conditionnés/non emballés susceptibles de diffuser le virus dans l'environnement.

À l'exception des mesures décrites pour les établissements de remise directe, s'appliquent pas à ces établissements situés dans d'autres Etats membres.

**5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES**  
Les sites intranet du **bureau de veille des établissements de transformation** proposent une veille réglementaire des fiches sur les règles minimales soumises à des mesures de restriction.

<sup>10</sup> Conditionnement : l'action de placer un produit dans un emballage.  
<sup>11</sup> Emballage : l'action de placer un produit dans un emballage.

**PESTE PORCINE AFRICAINE**  
Annexe XIII – Points d'attention  
les établissements de remise directe et de restauration collective

**Références réglementaires :**

- Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

# Révision de l'IT formation



## Règlement UE n°852/2004

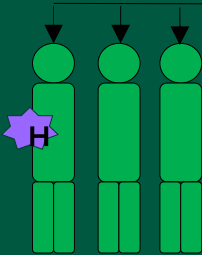
H pas forcément présent en permanence, peut même être mutualisé entre plusieurs établissements (rôle juridique et fonctionnel sur les employés)



Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller:

- 1) [...] les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire [...]
- 2) les personnes responsables [...] aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP

### Métiers de bouche



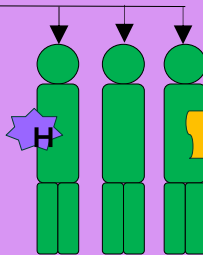
Dont (exemptés des exigences concernant les restaurants):

- hôtels servant des petits déjeuners
- Rayons traiteurs GMS
- Tables d'hôtes sous conditions

### Restaurant

Restauration traditionnelle  
Caféterias et autres libres services  
Restauration rapide et vente à emporter

NAF 56.10A  
NAF 56.10B  
NAF 56.10C



Dont les autoentrepreneurs proposant une offre de restauration

### Centre de formation



**AM**  
**du 12/02/24**

Organismes autorisés à dispenser cette formation



**Arrêté ministériel du 25/11/11**


Liste des diplômes dispensant d'une formation



**Code Rural L.233-4**

« présence dans les effectifs [...] d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné. [...] Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation mentionnée »

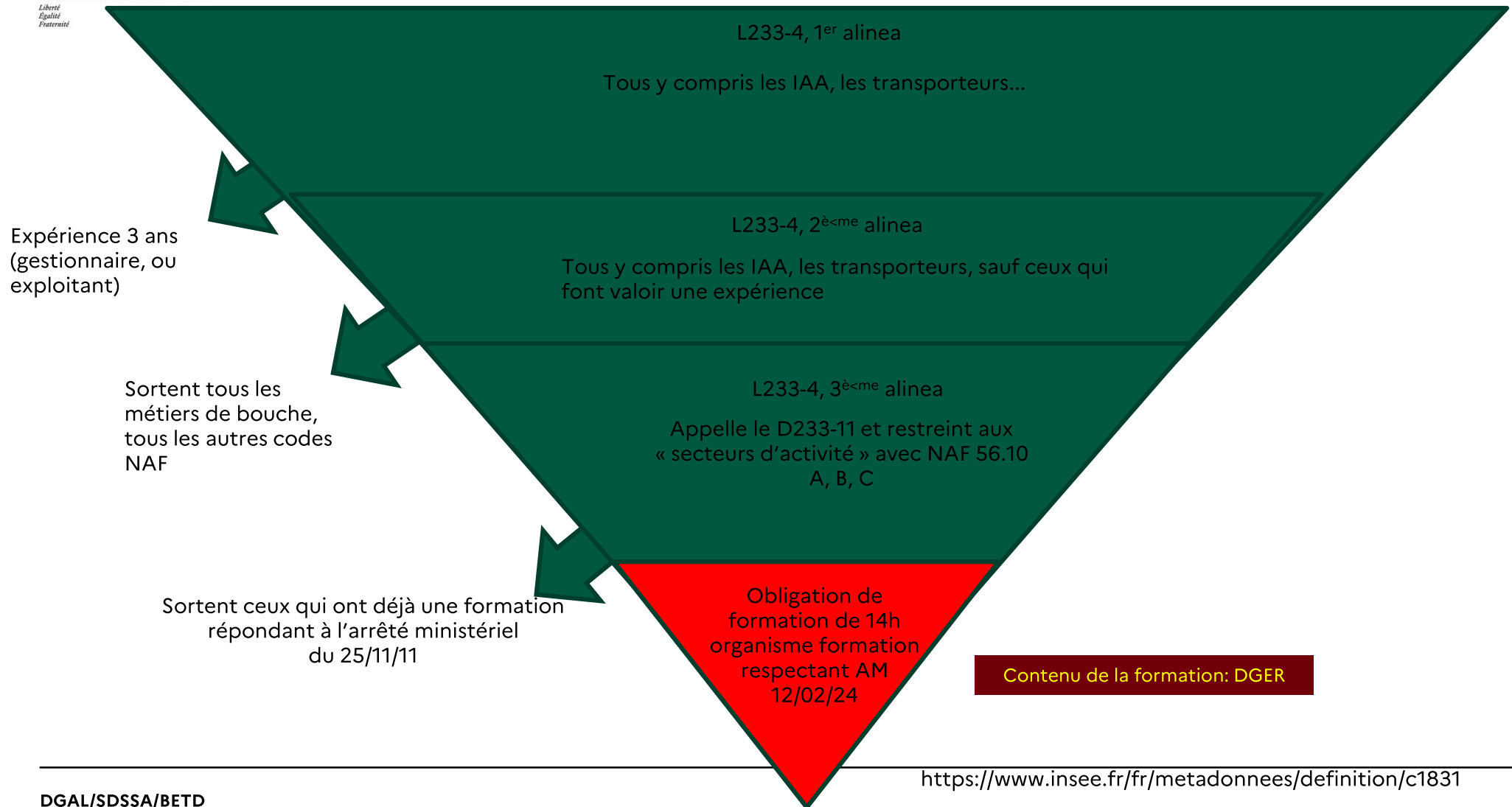
F: bonnes pratiques, lutte contre les nuisibles, propreté... Dans les effectifs donc pas prestataire, éventuellement plusieurs établissement mais en interne

**Code Rural D.233-11**

« avoir dans leur effectif au moins une personne [...] justifier d'une formation [...] restauration commerciale »

# Révision de l'IT formation





## Point d'attention

### La phase de « contradictoire »

#### › Article L233-1

Version en vigueur depuis le 06 juin 2015

Modifié par ORDONNANCE n°2015-616 du 4 juin 2015 - art. 5

I.-Lorsque, du fait d'un manquement à [l'article L. 231-1](#) ou à la réglementation prise pour son application, un établissement présente ou est susceptible de présenter une menace pour la santé publique, les agents habilités à cet effet peuvent mettre en demeure l'exploitant de réaliser, dans un délai qu'ils déterminent, les travaux, les opérations de nettoyage, les actions de formation du personnel et les autres mesures nécessaires à la correction de ce manquement ainsi que le renforcement des autocontrôles.

L'exploitant est invité à présenter ses observations écrites ou orales dans le délai qui lui est imparti à compter de la réception de la mise en demeure, le cas échéant en se faisant assister par un conseil de son choix ou en se faisant représenter. En cas d'urgence et pour prévenir les dangers graves et imminents pour la santé publique, l'autorité administrative peut ordonner la fermeture immédiate de tout ou partie de l'établissement ou l'arrêt immédiat d'une ou de plusieurs de ses activités jusqu'à la réalisation des mesures permettant la réouverture de l'établissement ou la reprise des activités sans risque pour la santé publique.



Il est possible de demander une **extension du délai** de mise en conformité pendant la phase de contradictoire

# Actualités

## IT agrément en révision

Il est donc important d'identifier qui est le client final de l'établissement dérogeant à l'obligation de l'agrément.

- Si les denrées issues d'un établissement A sont fournies à un établissement B, la distance entre A et B sera limitée à 80 km (ou 200 km dans les zones à contraintes géographiques particulières).
- Si les denrées issues d'un établissement A sont fournies à l'établissement C en transitant dans un établissement B au sein duquel elles sont **uniquement entreposées**, la limite entre les établissements A et C ne devra pas dépasser la distance maximale autorisée (80 ou 200 km). L'établissement C devra figurer comme destinataire sur le formulaire CERFA rédigé par l'établissement A dans le cadre de la dérogation.

*Exemple : cas de yaourts produits par un producteur fermier dérogataire A. Ces derniers sont entreposés au sein d'une cuisine centrale dérogataire B, puis livrés à un restaurant satellite C, ce situé à moins de 80 km du producteur A.*

### 3.3 GMS

Des établissements de restauration commerciale ou collective, notamment en raison de leur petite taille et/ou de l'isolement géographique, peuvent être amenés à se fournir en denrées animales ou d'origine animale auprès de GMS.

Conformément au règlement (CE) n° 853/2004, ces GMS **doivent** donc être agréées ou dérogataires à l'obligation d'agrément si les quantités fournies à des commerces de détail sont inférieures aux seuils définis en annexe de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements.

La difficulté pour ces établissements est de connaître le statut de leurs clients, ainsi, les commerces de détail se fournissant dans les GMS doivent le leur faire savoir. Dans ce cas, les GMS doivent être capables d'assurer une traçabilité aval des produits vendus ; les commerces de détail se fournissant dans ces GMS doivent être capables d'assurer une traçabilité amont de ces produits achetés.

Cependant, s'il ne s'agit que de produits conditionnés portant une marque d'identification, la GMS peut être considérée comme un grossiste, et n'a pas besoin de dérogation.

Attention à la  
traçabilité aval depuis  
les GMS: des clients  
professionnels?

Attention, ce point concerne  
également les magasins de  
producteurs

Les exigences sur la traçabilité  
sont bien intégrées dans les GBPH

# Actualités

## IT « PAM » en révision pour intégrer les nouveaux domaines

**Direction générale de l'alimentation**  
 Service des actions sanitaires  
 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

**Ordre de méthode**

**Instruction technique**  
 DGAL/SDSSA/2023-27  
 30/12/2022

**Date de mise en application :** Immédiate  
**Diffusion :** Tout public

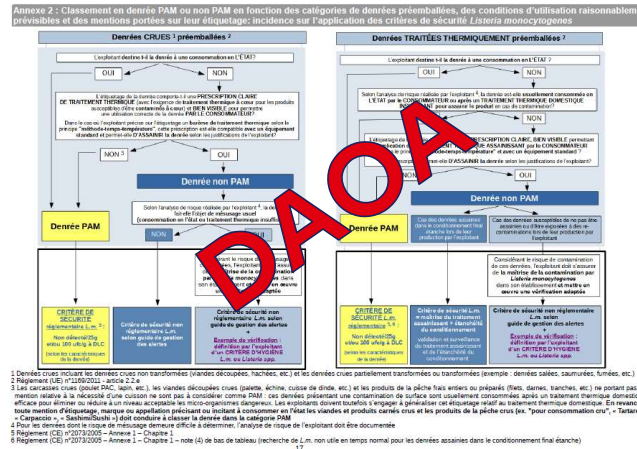
Cette instruction n'abroge aucune instruction.  
 Cette instruction ne modifie aucune instruction.  
**Nombre d'annexes :** 7

**Objet :** Dispositions réglementaires au regard du danger *Listeria monocytogenes* applicables à la production et à la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant prêtes à être consommées

**Destinataires d'exécution**

DRAAF  
 DAAF  
 DD(ETS)PP

**Résumé :** La présente instruction précise les exigences réglementaires au regard du danger *Listeria monocytogenes* applicables à la production et à la mise sur le marché des denrées d'origine animale ou en contenant qui sont prêtes à être consommées, à l'exception des produits appertisés (conserves) et des coquillages vivants. Cette instruction concerne donc les denrées élaborées à partir de denrées d'origine animale et de denrées végétales. Elle est également applicable au commerce de détail (restauration collective, restauration commerciale, distribution, etc.). Cette instruction précise en annexe les points de vigilance particulière à porter lors des contrôles officiels des établissements produisant et mettant sur le marché ces denrées prêtes à consommer.



The whiteboard contains handwritten notes and diagrams explaining the classification criteria. It features large letters 'DAAOA' and 'DVAOV' in red and green. The notes discuss 'denrées alim', 'Nourissais', 'Tout crues', and 'Non PAM? pas de cuit sec?'. It also mentions 'consommer en l'état sans aucun TR. = PAM?' and 'aucune mention d'origine animale'. There are also notes about 'Etu de sec et ne dep 100g' and '1-2 / 100 UFC/g'. The board is a visual summary of the regulatory requirements.

**NB: Les demandes relevant du GGA sont à adresser à la MUS**



# Merci de votre attention