



Direction générale de l'alimentation Service des actions sanitaires Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDSSA/2025-5 03/01/2025
---	---

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSSA/2023-823 du 03/01/2024 : Modalités de réalisation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) conformément au processus d'inspection

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 6

Objet : Modalités de réalisation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) conformément au processus d'inspection

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : Cette instruction synthétise les modalités de conduite des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments conformément au processus d'inspection. Elle détaille notamment la stratégie de programmation des contrôles, la méthodologie de leur réalisation et les suites éventuelles associées ainsi que les modalités de publication des résultats des contrôles.

Textes de référence :

Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques,
- Code rural et de la pêche maritime (CRPM),
- Code de la consommation,
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments,
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale,
- Arrêté du 28 février 2017 relatif aux modalités d'application du décret n° 2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments

Table des matières

Introduction	3
Première Partie : Établissements agréés	4
Deuxième Partie : Programmation des contrôles.....	5
I. Stratégie nationale de programmation.....	5
I.1. Axe « Surveillance régulière nationale » : SRN	5
I.2. Axe « Surveillance ponctuelle nationale » : SPN	8
I.3. Sélection des établissements.....	9
II. Saisie de la programmation dans RESYTAL (contexte « programmation »).....	10
II.1. Programmation locale initiale.....	10
II.2. État d'avancement de la programmation initiale et établissement de la programmation locale consolidée.....	11
III. Bilans de la programmation des inspections.....	12
IV. Entretiens de dialogue de gestion	12
V. Boîte à outils de la programmation	12
Troisième Partie : Réalisation des contrôles officiels	14
I. Outils d'inspection utilisés.....	14
I.1. Utilisation des outils de la DGAL.....	14
I.2 Guide d'aide à la saisie des rapports d'inspection par des « constats types »	18
I.3 Utilisation des outils des exploitants.....	19
II. Réalisation des contrôles officiels.....	20
III. Édition et transmission du rapport d'inspection.....	21
Quatrième Partie : Jugement de conformité.....	23
I. Règles relatives à l'évaluation d'un item ou sous-item.....	23
II. Règles générales en matière d'évaluation des chapitres.....	24
III. Règles générales en matière d'évaluation globale des unités d'activité.....	25
Cinquième Partie : Suites données aux inspections.....	28
I. Suites administratives	28
I.1. Contexte général.....	29
I.3. Cas particulier des suites données aux établissements mobiles et provisoires dans le secteur de la remise directe ou de la restauration collective exerçant une	

activité ponctuelle au niveau du département	34
II. Suites pénales.....	35
II.1 Cas général	35
II.2 Cas des établissements possédant de nombreux produits à DLC dépassée..	35
II.3 Cas du contrôle des engins de transport	35
II.4 Le recours à la transaction pénale.....	36
II.5 Les cas où le recours à la transaction n'est pas opportun.....	37
Sixième Partie : Publication des résultats des contrôles.....	39
I. Contrôles concernés par la mise en transparence	39
II. Détermination du niveau d'hygiène	40
III. Recontrôle	40
IV. Publication du résultat du contrôle officiel	41
IV.1 Interface de publication	41
IV.2 Modalités de publication et contradictoire	42
IV.3 Impression et livraison des différents documents Alim'confiance (dépliant d'information, affichettes et pochettes).....	42
V. Transmission des affichettes indiquant le niveau d'hygiène de l'unité d'activité (restauration collective et remise directe uniquement)	43
VI. Correspondance entre suite administrative, niveau de maîtrise des risques et niveau d'hygiène	43
VII. Informations complémentaires	45
Annexe 1 : Précisions sur la note de risque.....	47
Annexe 2 : Liste des actions obligatoires et optionnelles pour la campagne de programmation 2025	51
Annexe 3 : chronogramme de la campagne de programmation 2025 :	57
Annexe 4 : Dispositif Alim'confiance indiquant le niveau d'hygiène des unités d'activité des secteurs de la remise directe et de la restauration collective.....	58
Annexe 5 : Architecture du site intranet dans le domaine SSA	61
Annexe 6 : Programmation des inspections dans les établissements « nouveaux domaines ».....	63
Annexe 7 : Contrôle des établissements de traitement par ionisation	73

Introduction

La présente instruction technique vise à préciser tous les ans les modalités de conduite des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments conformément au processus de contrôle pour les DDecPP/DAAF, les éléments relatifs à la délégation des contrôles en remise directe figurant dans une instruction dédiée.

Les différentes étapes, de la programmation à la mise en transparence des résultats des contrôles officiels, sont détaillées afin d'accompagner les services dans la mise en œuvre du programme de contrôle pour la campagne suivante.

Les éléments actualisés sont surlignés dans le texte.

L'intranet du MASAF dans son espace sécurité sanitaire des aliments (Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments) vient en appui de cette instruction technique annuelle. Des compléments d'information, modèles de documents et outils y sont mis à disposition en complément de l'intranet du management de la qualité de la DGAL. Cet Intranet étant en cours de refonte, les liens peuvent évoluer courant 2025.

Le document « *modalités de saisie dans RESYTAL* » disponible sur l'intranet du MASAF (rubrique Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Généralités et dossiers transversaux > Réalisation de l'inspection > Modalités de saisie dans Resyral des contrôles officiels en SSA) précise notamment les modalités pratiques de saisie des contrôles officiels dans le système d'information RESYTAL. Ce document sera mis à jour en 2025 pour notamment prendre en compte la création de la Police Sanitaire Unique en 2024.

Des schémas décrivant les habilitations des différents intervenants lors des inspections sont disponibles sur l'intranet SSA (Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Généralités et dossiers transversaux > Adéquation mission qualification)

L'Annexe 5 présente l'architecture de l'intranet SSA.

Cette instruction est portée par le BAMRA (bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires) qui en assure la coordination au sein de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments. Les services sont invités à faire remonter leurs questions, remarques, difficultés d'application ou de compréhension sur la boîte mail « bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr ».

Première Partie : Établissements agréés

L'agrément sanitaire, prévu par le règlement (CE) n°853/2004 et l'article L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) est obligatoire pour « *les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine* », dont la totalité de la production n'est pas destinée à être cédée directement au consommateur final.

Une demande d'agrément sanitaire nécessite la constitution d'un dossier par l'exploitant, dont certaines parties doivent être préalablement envoyées à la DDecPP/DAAF et d'autres doivent être consultables sur site lors du contrôle de l'établissement par l'inspecteur.

L'instruction DGAL/SDSSA/2022-349 relative à la procédure d'agrément sanitaire précise les modalités d'instruction de ces demandes.

L'ensemble des items utilisés pour instruire une demande d'agrément sont intégrés dans la grille « Instruction d'une demande d'agrément sanitaire (SSA) » (SSA_AGR).

Deuxième Partie : Programmation des contrôles

L'article 9 du règlement (UE) n°2017/625 dispose que « *Les États membres veillent à ce que des contrôles officiels soient effectués régulièrement et en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent règlement* ».

Une stratégie nationale et harmonisée de contrôle des établissements à terre et des navires assortie de priorités d'action a été définie par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) afin de répondre au règlement et d'assurer une action efficace et efficiente des services de contrôle.

Les actions périodiques de contrôle officiel relatives aux zones de production de mollusques vivants sont, elles, définies dans des instructions techniques dédiées.

I. Stratégie nationale de programmation

Organisée autour de deux axes, la politique de contrôle de la DGAL doit permettre de renforcer l'efficacité de l'action des services déconcentrés en affichant un pilotage national plus lisible, qui pourra être décliné par les préfets en fonction du contexte local, avec des mesures d'adaptation adéquates. Quel que soit l'axe, l'accent est porté sur la mise en œuvre de suites adaptées aux résultats des contrôles officiels.

Pour le cas des denrées d'origine végétale, des compléments alimentaires ainsi que des améliorants alimentaires, une programmation transitoire est déployée en 2025. Les principes généraux sont présentés plus en détail en annexe 5.

I.1. Axe « Surveillance régulière nationale » : SRN

L'objectif de cet axe est d'améliorer ou de maintenir le niveau de maîtrise sanitaire des activités concernées.

Les actions de cet axe ont pour principe d'être pérennes. Cet axe concerne :

- les établissements disposant d'un agrément UE (hormis les entrepôts) ;
- les établissements disposant d'une autorisation pour la vente de lait cru ;
- les établissements d'abattage non agréés (EANA).

Les fréquences minimales d'inspection (précisées en annexe 1) sont fixées au niveau national de deux façons distinctes :

- sur la base du résultat du calcul d'une note de risque ;
- pour certains établissements et filières aux caractéristiques particulières, indépendamment d'une note de risque.

A. Fréquences minimales d'inspection fixées sur la base du calcul d'une note de risque

Le calcul d'une note de risque est réalisé pour les établissements agréés UE hormis les abattoirs de boucherie, les abattoirs de volailles/lagomorphes, les établissements de traitement de gibier, les navires expéditeurs de coquillages de pêche, les navires congélateurs et les navires usines.

Le calcul se fait automatiquement sur Resyral sous réserve que les éléments relatifs aux établissements, notamment la date de la dernière inspection et les éléments qualifiant les unités d'activité dans la brique USAGERS de Resyral (procédé, denrées, volumes de production) soient à jour dans le système d'information.

La formule de la note de risque N_r est la suivante : $N_r = R \times M \times A$

Celle-ci est explicitée en annexe 1.

La composante R représente le risque lié à l'aliment selon les travaux réalisés par l'Anses.

La composante M de la note de risque correspond à la note de dernière inspection. L'évaluation d'une unité d'activité se décline selon quatre niveaux de maîtrise des risques de 3, 16, 45 et 60 pour les notes A, B, C et D.

La composante A est une composante multiplicatrice qui permet à la DGAL de moduler la note de risque afin de cibler certains secteurs présentant un intérêt au regard des conjonctures actuelles (crises, , alertes, etc...).

Pour la campagne 2025, cette composante a été prise en compte pour les types d'activité suivants :

Type d'activité		A
Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Pour les publics sensibles suivants : Public sensible : personnes âgées Public sensible : jeunes enfants Public sensible : médical	2
Transformation de produits carnés VH, VSM, préparation viandes boucherie VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes Transformation de produits de la pêche	Lorsqu'une destination « Prêt à consommer » est définie sur l'unité d'activité	2
Découpe de gibier sauvage		3
Déshydratation de lait ou produits laitiers	Public sensible : jeunes enfants	2

Le détail des valeurs des composantes et sous-composantes pour chaque type d'activité est dans le référentiel de paramétrage de la programmation qui est disponible sur l'intranet

SSA : Boîte à outils pour la programmation des contrôles en SSA

Ces différents facteurs entrent alors dans le calcul d'une note de risque. Selon la valeur de cette note de risque, les unités d'activités sont réparties en quatre classes de risque définies de la façon suivante :

Classe	Note de risque correspondante
I	[0-1000[
II	[1000-7300[
III	[7300-22000[
IV	[22000[

Pour chaque classe de risque est déterminée une période maximale entre deux inspections, qui permet de programmer pour chaque unité d'activité (UA) l'inspection suivante à réaliser.

Les périodes et les fréquences d'inspection sont présentées dans le tableau suivant :

Classe	Période maximale entre deux inspections	Fréquence minimale d'inspection correspondante
IV	6 mois	2 fois par an
III	12 mois	1 fois par an
II	24 mois	1 fois tous les 2 ans
I	36 mois	1 fois tous les 3 ans

NB : Pour les unités d'activité de classe IV, il est demandé de réaliser au moins une inspection de contexte « Programmation » et une inspection complète (tous contextes) ou incomplète (hors contexte « Re-contrôle »).

Cas de l'analyse de risques pour les denrées végétales :

Afin d'étendre le rendu d'expertise aux denrées végétales ou d'origine végétales, l'Anses a été saisie le 1er août 2023 afin de compléter la saisine 2019-SA-0158. Cette saisine initiale avait en effet permis de renseigner des critères pris en compte dans l'analyse de risque pour la programmation des contrôles officiels dans le secteur des DAOA.

Dans la poursuite des précédents travaux de l'Anses il est ainsi demandé à l'agence :

- * en collaboration avec les services de la DGAL, de définir les unités d'activité

du secteur ;

* de définir les catégories pertinentes d'aliments d'origine végétale correspondant aux unités d'activités ;

* d'identifier les dangers pertinents pour les catégories préalablement définies d'aliments végétaux ou d'origine végétale ;

* de renseigner les sous-composantes Dm, Sm, Dc, Sc et C permettant de calculer la composante R de la note.

Le rendu de cette saisine sera échelonné dans le temps.

Un premier rendu a été réalisé par l'Anses le 29 octobre 2024. Il concernait les types d'activité Fabrication de cacao et de chocolat, Meunerie et semoulerie, Produits de la panification, Viennoiseries et pâtisseries, Pâtes alimentaires sèches et produits associés et Pâtes alimentaires fraîches et produits associés. Il a permis de valider la méthode. Une accélération de l'évaluation des différents secteurs concernés est prévue en 2025.

B. Fréquences minimales d'inspection fixées au vu des caractéristiques de la filière ou du type d'établissements

Pour les unités d'activité ne rentrant pas dans le champ du calcul d'une note de risque, les périodes et fréquences minimales d'inspection sont précisées à l'annexe 1 de la présente instruction.

Dans le domaine de la protection animale en abattoir, les fréquences minimales d'inspection ont défini dans l'instruction technique dédiée.

I.2. Axe « Surveillance ponctuelle nationale » : SPN

Cet axe repose sur la programmation d'actions d'inspection visant à mettre l'accent sur certains secteurs d'activité pendant au moins une année. Ces actions permettent :

- d'évaluer le niveau de maîtrise sanitaire sur la base d'un nombre suffisant de contrôles ;
- de vérifier la bonne mise en œuvre des mesures prescrites ;
- d'identifier certaines non-conformités récurrentes afin d'orienter les politiques de contrôle.

Cet axe est composé de deux types d'action :

1. **des actions obligatoires** précisant un pourcentage ou encore un nombre d'unités d'activité à inspecter ;
2. **des actions optionnelles** parmi lesquelles chaque année, les départements et régions choisissent, au sein des propositions nationales, les secteurs qu'ils jugent

les plus pertinents en fonction d'une analyse de risque locale et des « commandes » locales.

La liste des sous-axes obligatoires et optionnels est définie en annexe 1. Cette liste est susceptible d'être révisée par la DGAL chaque année en début de programmation.

Articulation avec les organismes délégataires :

Dans le cadre de la délégation dans le domaine de la remise directe telle que présentée dans l'IT [DGAL/SDSSA/2023-527](#), les organismes délégataires seront amenés à partager les mêmes sous-axes que ceux utilisés par les services de la DDecPP. Cela permet notamment de réaliser des inspections de recontrôle, dès lors que ceux-ci sont effectués par la DDecPP.

Toutefois, les inspections réalisées dans les établissements ci-dessous ou en fonction de certains contextes ne sont pas délégués :

- établissements caritatifs ;
- établissement de remise directe avec une activité de restauration collective ou agréée ;
- établissement avec des locaux mixtes à usage d'habitation ;
- investigations dans le cadre de TIAC ;
- contrôles suite à une évaluation D (fermeture) ;
- mises en demeure non abouties (fermeture) ;
- suivi de mises en demeure selon analyse de risque locale (recontrôle) ;
- suites pénales ;
- CODAF, contrôles à la demande du Parquet ;
- opposition à contrôle envers le délégataire.

I.3. Sélection des établissements

La sélection des établissements à inspecter chaque année dans le cadre des axes SRN (hormis pour les classes III et IV inspectées systématiquement sur une campagne) et SPN est effectuée selon une analyse de risque locale reposant sur les critères suivants :

- critères de sélection définis localement ;
- politique définie régionalement, en fonction du contexte et des enjeux locaux, notamment en termes de représentativité du secteur ;
- priorités locales ou demandes du Préfet ou du Procureur de la République ;
- antécédents de l'établissement : approche fonctionnelle (TIAC, alertes...) / approche structurelle (mise en demeure associée à des actions correctives,

- fermeture administrative, procès verbaux...);
- risque de l'absence de contrôle au cours de la période considérée, date du dernier contrôle (hors contexte re-contrôle);
 - prise en compte des non-conformités majeures décelées par les exploitants lors d'autocontrôles et de leur réactivité;
 - insuffisances des actions correctives en cas de non-conformités constatées;
 - volumes d'exportation des établissements ou conditions particulières à respecter;
 - bilans des inspections par sous-axe de la programmation ou type d'activité;
 - Outil IAlim (Restauration commerciale, Boucheries et Poissonneries);
 - établissements « inconnus » par la DDecPP (jamais inspectés voire non-déclarés);
 - autres critères pertinents.

Le choix des établissements peut s'appuyer notamment sur les outils disponibles sur l'intranet SSA : Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire > Généralités et dossiers transversaux > Commandes, programmation, planification et analyse de risque > Malette pédagogique analyse de risque.

Le SRAL est chargé de coordonner la stratégie régionale afin de prendre en compte les spécificités de chaque département en la matière.

II. Saisie de la programmation dans RESYTAL (contexte « programmation »)

II.1. Programmation locale initiale

La prescription nationale correspond au volume de contrôles officiels avec un contexte « Programmation » à réaliser par sous-axe au cours d'une année. La prescription est fournie en fin d'année n-1 par la DGAL, au regard de la stratégie de programmation définie au niveau national pour l'axe SRN et pour les actions obligatoires de l'axe SPN. Cette prescription est saisie au niveau national et n'est pas modifiable dans l'application.

En se fondant sur cette prescription nationale, les structures locales établissent, après échanges avec le SRAL/SALIM, une programmation locale initiale. En l'absence de modification, la valeur du volume d'inspection prescrit par le niveau national est automatiquement conservée en tant que **programmation locale initiale**.

En revanche, si ce volume d'inspections à programmer n'est pas cohérent avec les capacités du niveau local, chaque DDecPP/DAAF a la possibilité de modifier ce volume, sous couvert du SRAL/SALIM, le cas échéant, et sans l'émission d'une fiche de signalement, au plus tard jusqu'à la fin du mois de février de l'année N. **En cas d'une diminution importante des actions faisant l'objet d'une prescription nationale, il n'est pas acceptable que la DDecPP/DAAF programme des actions optionnelles. A l'exception des demandes motivées, émanant du Préfet ou du Parquet, la priorité des**

inspections doit porter sur les actions obligatoires.

La création des inspections prévisionnelles avec un contexte « Programmation » est optionnelle et laissée à la discrétion du chef de service SSA.

II.2. État d'avancement de la programmation initiale et établissement de la programmation locale consolidée

Un bilan intermédiaire départemental et régional portant sur la volumétrie d'inspections (niveau d'atteinte du nombre de contrôles officiels programmés initialement au niveau local) est réalisé par les DRAAF/DAAF chaque année en cours de campagne, **au plus tard avant la fin du mois de juillet**. Il permet de faire un premier état d'avancement de la réalisation de la programmation.

Si le volume des inspections restant à réaliser n'est pas cohérent avec les capacités d'inspection au niveau local, chaque DDecPP/DAAF a la possibilité de modifier la programmation locale sous couvert du SRAL/SALIM, le cas échéant, et sans l'émission de fiche de signalement. Une analyse de risque locale doit être conduite afin de justifier du ciblage des unités d'activité à contrôler. Il est entendu que la priorité d'action sera donnée aux unités d'activité de l'axe SRN les plus à risque. Dans ce cas, la valeur de la programmation consolidée est mise à jour par la DDecPP/DAAF après l'accord du SRAL/SALIM, **avant la fin du mois de juillet**.

Par ailleurs, un suivi de la réalisation de la programmation sera effectué au niveau national et la DGAL pourra demander les éléments ayant conduit à la modification de la programmation locale initiale. L'Annexe reprend le chronogramme de la campagne de programmation **2025**.

III. Bilans de la programmation des inspections

Il est demandé aux départements et aux régions de faire une analyse qualitative des données de réalisation de la programmation à l'aide des modèles de fiche de restitution régionale et départementale mises à disposition sur l'intranet par la DGAL.

Ainsi, ces bilans quantitatifs et qualitatifs des contrôles sont réalisés par chaque DRAAF/DDecPP/DAAF et par la DGAL dans l'objectif :

- d'alimenter l'analyse de risque pour la campagne de l'année suivante ;
- d'être présentés et discutés à l'occasion des réunions organisées avec les interlocuteurs institutionnels régionaux et/ou départementaux (par exemple conseil départemental/régional dans le cadre des contrôles en restauration collective, représentants locaux des organisations professionnelles) ainsi qu'avec les chambres consulaires régionales/départementales ;
- d'être présentés et discutés à l'occasion des réunions organisées avec les représentants des organisations professionnelles ou avec les chefs de service (séminaire technique SSA et rencontres régionales SDSSA/SDPRS).

Un bilan annuel départemental et régional est réalisé et transmis à la DGAL par les DRAAF/DAAF chaque année en fin de campagne, **au plus tard avant la fin du mois de février de l'année N+1.**

Les données quantitatives sont mises à disposition sur l'intranet par la DGAL.

IV. Entretiens de dialogue de gestion

Les entretiens de dialogue de gestion donnent lieu à des échanges sur la réalisation de la programmation de l'année en cours et sur les orientations définies pour l'année suivante.

Le bilan des inspections complètes pour l'année en cours se fera sur le contexte d'inspection « Programmation » mais également sur les autres contextes, pour valoriser l'intégralité des inspections complètes mises en œuvre au niveau local.

Dans ce cadre, le RBOP peut proposer une adaptation des fréquences d'inspection compte tenu du contexte local (dont les moyens disponibles).

V. Boîte à outils de la programmation

Le référentiel de paramétrage de la programmation en SSA dans Resytal reprend pour chaque sous-axe :

- la prescription nationale lorsque le sous-axe est obligatoire ;
- la grille d'inspection associée ;
- les types d'activités associés ;
- le cas échéant, le périmètre des approbations associées ;
- et le cas échéant l'ensemble des éléments entrant dans le calcul de la note de

risque (risque théorique, volume, destination).

Il est à disposition sur l'intranet dans la rubrique Boîte à outils pour la programmation des contrôles. Les rapports nationaux DEDAL pour la préparation et le suivi de la programmation sont disponibles dans les dossiers de l'application : Dossier publics>MINAGRI>DEDAL>INSPECTIONS>National.

Le tableau de bord de suivi de la réalisation des inspections pour le domaine SSA est accessible dans la requête INS_001_RESY_TDB_Suivi-inspections-n, commune à l'ensemble des domaines techniques de la DGAL.

Depuis l'automne 2021, la requête INS_002_RESY_TDB_Graphe-comparatif-Années permet de suivre la réalisation des inspections sous forme de graphes (nombre d'inspections réalisées par mois et cumulées par mois).

Un document listant les requêtes DEDAL et décrivant leur utilisation est à disposition sur l'intranet dans la même rubrique Boîte à outils pour la programmation des contrôles

Ce document est également accessible dans DEDAL dans le répertoire Dossier publics>MINAGRI>DEDAL>THEMATIQUES>SSA.

Troisième Partie : Réalisation des contrôles officiels

I. Outils d'inspection utilisés

Afin de répondre aux exigences de méthodes des règlements européens sur les contrôles officiels, la DGAL a mis en place différents référentiels et outils.

Les outils en vigueur comprennent notamment :

- une grille générale au domaine de la SSA déclinée par secteur d'activité (soit 16 grilles spécifiques en tout) ;
- un vade-mecum général au domaine de la SSA ;
- 3 grilles thématiques : protection animale en abattoir (boucherie et volaille), remise directe ;
- un vade-mecum sectoriel pour chaque secteur du domaine, complété le cas échéant par des fiches process ou des fiches spécifiques au contrôle de la maîtrise d'un danger ;
- un vade-mecum export.

Ces outils sont disponibles sur l'intranet du management par la qualité : Accueil > Référentiel métier > Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA).

I.1. Utilisation des outils de la DGAL

La DGAL a créé plusieurs outils d'inspection qu'elle met à disposition des inspecteurs pour la bonne réalisation des inspections : des grilles d'inspection et des vade-mecum.

A. Grilles d'inspection

La grille générale SSA comporte 25 items (organisés en 7 chapitres) et couvre l'ensemble des secteurs d'activité SSA alors que certains items peuvent ne pas être utiles pour certains secteurs. Aussi, par souci de facilité d'utilisation, la grille générale a été adaptée à chaque secteur d'activité (« Laits et produits laitiers », « Viandes et produits carnés », etc.) et on décompte au total 16 grilles sectorielles.

Cas particulier des types d'activité soumis à agrément

Deux grilles sont proposées :

- l'une pour l'inspection des Unités Activités (UA) (grille d'inspection adaptée à un secteur d'activité ou un type d'activité) à utiliser lors de toutes les inspections sur site des établissements agréés ;
- l'autre pour l'instruction des dossiers d'agrément "Grille pour l'instruction d'une demande d'agrément (SSA)" (SSA_AGR). Pour mémoire, cette dernière grille n'est pas prévue pour l'instruction documentaire des actualisations de

dossier d'agrément (cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349).

Cas particulier des types d'activité en restauration commerciale

La grille pour l'inspection du secteur de la remise directe (SSA) (SSA_REMDIREC) possède la même architecture que la grille générale, mais certains items sont obligatoires et d'autres facultatifs (cf. checklist d'inspection en remise directe). Les précisions sont apportées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19 mai 2020 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Cas des chaînes d'abattage

L'enregistrement dans Resytal des inspections des chaînes d'abattage est réalisé au moyen :

- de la grille générale adaptée au secteur de l'abattage pour les inspections complètes et les inspections de suivi ;
- des grilles « Protection animale en abattoir » pour les inspections thématiques relatives à la protection animale.

Afin de valoriser les inspections de suivi en abattoir, il est demandé d'utiliser la grille générale abattoir avec un contexte « Inspection ciblée », en indiquant le cas échéant « Pas observé » pour les points de contrôle n'ayant pas été évalués. Le commentaire global de la grille doit préciser le champ limité de l'inspection, par exemple la traçabilité, le suivi des non-conformités...

Il est impératif qu'un rendu au professionnel des constats d'inspection en abattoir effectués au fil de l'eau soit réalisé de façon formalisée. Cela peut se faire en routine via le cahier de liaison/fiche de non-conformité. Ces supports de constat ne donnent pas lieu à un enregistrement dans Resytal, sauf dans le cas où la suite donnée est administrative décisionnelle (mise en demeure, arrêt d'activité, suspension d'agrément, suspension de CCPA...). Il est cependant indispensable de conserver une preuve écrite de ces échanges avec le professionnel.

Il importe cependant que les constats relevés au quotidien soient correctement suivis, notamment concernant le recontrôle des actions correctives dont l'enregistrement doit être systématique sans attendre une nouvelle grille Resytal et être noté directement sur la fiche de non-conformité ou le cahier de liaison. En cas de nécessité, une décision administrative sera prise (mise en demeure, suspension d'activité ou d'agrément...).

Les modèles de cahier de liaison et de fiches de relevé de non-conformité sont disponibles dans le référentiel métier sur l'intranet du management par la qualité de la DGAL : Accueil > Référentiel métier > Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA 1 / Abattoirs) / Documents pour les services vétérinaires d'inspection (SVI) en abattoir.

Les constats relevés dans le cahier de liaison et sur les fiches de relevé de non-conformité sont obligatoirement suivis d'une inspection de recontrôle réalisée dans

un délai court puis font l'objet d'un nouveau contrôle lors de l'inspection complète afin de s'assurer de la permanence du retour à la conformité. Parmi les constats relevés, ceux qui persistent, et ceux permettant notamment d'évaluer et d'illustrer la réactivité du professionnel et sa gestion des non-conformités (récurrence des constats, défaut ou au contraire bonne réactivité) doivent alimenter le rapport d'inspection annuel. Il est demandé aux SVI de mettre en place un outil local de suivi des non conformités et des corrections pour les constats relevés dans le cahier de liaison et les fiches de relevé de non-conformités afin d'organiser, d'enregistrer et de garder la preuve de ces recontrôles.

Hors inspection complète, lorsqu'un constat de **non-conformité grave, susceptible de présenter ou présentant un danger pour la santé publique** ou pour la protection animale, donne lieu à une mise en demeure ou à un arrêt d'activité dépassant la journée en cours, ou, lorsque la répétition de non-conformités sans réactivité du professionnel donne lieu à une mise en demeure, un enregistrement sous Resyral est à réaliser, immédiatement ou *a posteriori*. Un rapport est renseigné en contexte "inspection ciblée" et seuls les items concernés sont complétés. La suite engagée est également renseignée dans la brique "suites" de Resyral.

Si l'enregistrement dans Resyral est effectué *a posteriori*, la notification au professionnel doit, elle, être effectuée au plus près du constat. Pour un arrêt d'activité dépassant la journée en cours, cette notification doit être faite par oral et par écrit le jour même de sa décision. Si l'enregistrement immédiat dans Resyral est impossible, la notification sera faite par une autre voie le jour même et l'enregistrement dans Resyral sera différé. Dans ce cas, un scan de la notification écrite au professionnel du constat et le cas échéant de la décision (courrier ou cahier de liaison ou fiche de non-conformité) sera injecté dans Resyral en pièce jointe.

Cas des checklists

Des grilles thématiques peuvent être utilisées par les inspecteurs comme outils méthodologiques d'aide à l'inspection. **Elles n'ont pas valeur de rapport d'inspection et ne doivent pas être remises ni communiquées au professionnel** à l'exception de la grille thématique « Évaluation de la qualité du retrait des viandes impropres à la consommation humaine et du tri des sous-produits opérés par les exploitants d'abattoirs de volailles et de lagomorphes ». Cette grille est proposée en annexe de la NS DGAL/SDSSA/N2008-8030 du 21/01/2009 qui, en attente d'une grille disponible sous Resyral, peut être transmise au professionnel en annexe du rapport si cela est jugé pertinent par l'inspecteur (réponse à la fiche de signalement PDL72-2020-01). Ces checklists sont disponibles sur l'intranet du management par la qualité de la DGAL.

Il existe deux sortes de grilles thématiques :

- des modèles de Grilles d'inspection détaillées servant de supports de prise de note pour réaliser des inspections détaillées en abattoir ;
- [une checklist pour l'inspection en remise directe](#) (Checklist d'inspection en remise directe avec les items "incontournables" cf. annexe 4 de l'IT

Modèle de rapport d'inspection vierge

Pour permettre la prise de note ou la préparation du rapport d'inspection en amont de sa saisie dans Resytal, un modèle de grille d'inspection générale et un modèle de grille d'inspection abattoir (au format .ods) sont disponibles sur l'intranet du management par la qualité de la DGAL: [outils](#) et méthodes > réalisation de l'inspection > méthodes > [Sécurité Sanitaire des Aliments \(SSA\)](#).

En aucun cas, ce rapport d'inspection ne remplace l'enregistrement des rapports d'inspection dans la brique PGI de Resytal. Il s'agit d'un outil d'aide pour les inspecteurs.

Seuls les rapports et suites saisis et validés dans les briques *ad hoc* de Resytal seront comptabilisés dans le bilan de la campagne de programmation des inspections et seront utilisés pour la mise en transparence dans le dispositif Alim'confiance.

B. Vade-mecum

Les vade-mecums (VM) sont des outils d'aide essentiels aux inspecteurs dans la réalisation des contrôles officiels en lien avec la grille générale d'inspection SSA. Ils guident l'inspecteur dans la conduite de son inspection et apportent des lignes directrices sur le jugement de la conformité à la réglementation d'un point de contrôle. Les VM permettent ainsi une harmonisation dans tout secteur d'activité des méthodes d'inspection et de la notation d'un établissement.

Il existe un VM général et différents VM sectoriels. Le VM général rappelle notamment dans son introduction les obligations des exploitants dans le domaine de la SSA, les obligations de l'inspecteur et les modalités de déroulement d'un contrôle officiel. Chaque VM sectoriel apporte des informations spécifiques au secteur d'activité concerné (lorsqu'elles existent) et sont complémentaires à celles du VM général. Aucun VM sectoriel ne peut être utilisé indépendamment du VM général.

À chaque grille sont associés le vademécum général et un vademécum sectoriel.

Les vademécums d'inspection sont disponibles dans le système d'information de la DGAL à l'adresse : <https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

Il est proposé d'utiliser la version des VM au format « .pdf » comme principal support de travail, car celle-ci est organisée de manière à optimiser la lecture et donc l'appropriation de l'outil. La version des VM présente dans le système d'information s'utilise exclusivement comme memorandum ou aide lors de la saisie des inspections. Son impression est déconseillée, car elle n'est pas adaptée à l'inspecteur.

Les VM ont vocation à évoluer en fonction des besoins des services et des actualités

réglementaires entre autres. Un travail de mise à jour va être mené au niveau de certains VM sectoriels par la DGAL.

I.2 Guide d'aide à la saisie des rapports d'inspection par des « constats types »

Le guide a pour objectif de proposer des outils d'aide à la rédaction des rapports d'inspection en sécurité sanitaire des aliments, en reprenant des constats types préalablement identifiés pour les conformités et les non-conformités.

Ce guide est disponible sur l'intranet SSA Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire > Généralités et dossiers transversaux > Réalisation de l'inspection > Guide d'aide à la saisie des rapports d'inspection "Constats types"

Des travaux nationaux ont abouti à l'identification de constats fréquemment utilisés, par item de la grille d'inspection.

Une partie de ces amorces de constats correspond aux attentes des vade-mecum ; ces amorces de constats sont rédigées en **constats types** qui sont proposés dans le guide et répartis par items des vade-mecum.

Il est proposé des constats types de **conformités** et de **non-conformités**. La rédaction de constats de conformité ou de non-conformité permet de **justifier ce qui a été vu** par l'inspecteur.

Les attendus dont il est fait mention dans le vade-mecum sont réputés comme vus et conformes par défaut si l'inspecteur n'a pas rédigé de constat à ce sujet. Un rapport d'inspection doit comporter les conformités et les non-conformités constatées.

Ces constats type sont **d'usage facultatif**. Il n'y a pas de constat type systématique répondant à toutes les situations. Ils ne sont pas figés et doivent être complétés par les éléments de contextualisation de l'établissement inspecté. Ils ont comme seul objectif d'aider les inspecteurs à gagner du temps dans la rédaction de leurs rapports d'inspection, d'aider au tutorat des inspecteurs juniors et d'harmoniser la rédaction d'un même constat au niveau national.

En aucun cas, un rapport d'inspection ne pourra être rédigé que par l'utilisation de constats type. Un rapport d'inspection est le rendu écrit détaillé des conformités et

non-conformités relevées par l'inspecteur lors de son contrôle officiel.

Le guide suit le même fil conducteur que les vade-mecums et est organisé comme suit :

CHAPITRE X

Item

↳ sous item

↳ mot clé (exemple : nuisibles)

↳ conformités (générales et sectorielles)

↳ non-conformités (générales et sectorielles)

Rappel des différents vade-mecums (général et sectoriels) pour les constats conduisant à une note C ou D qui peuvent être aussi utilisés comme constat type.

I.3 Utilisation des outils des exploitants

En plus des outils de la DGAL, d'autres outils utilisés par les exploitants du secteur alimentaire peuvent être utiles à l'inspecteur, notamment :

- les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH). Ils servent de références aux établissements et peuvent donc représenter tout ou partie du PMS de ces derniers ;
- lorsqu'ils existent, les rapports d'audits réalisés par des tiers. Ils permettent d'évaluer la réactivité d'un exploitant et sa capacité à mettre en œuvre un plan d'actions pour remédier aux manquements constatés. Ces documents peuvent permettre de faciliter et d'orienter la manière dont sont conduits les contrôles officiels ;
- la revue de direction de l'établissement. A noter, IFS et FSSC 22000, deux organismes de certification privée, ont été reconnus par la DGAL de manière partielle début janvier 2020.

Cette reconnaissance se base sur l'identification de certains points de contrôles faisant l'objet d'un même niveau d'exigence entre les contrôles officiels réalisés par les inspecteurs et les audits dans le cadre de la certification. La reconnaissance des dispositifs n'a pas vocation à remplacer les contrôles officiels réalisés par nos inspecteurs, mais simplement de pouvoir consacrer plus de temps sur des items sensibles lors d'une inspection.

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-12 du 06/02/2020, relative à la procédure de reconnaissance de dispositifs de certification privés, demande que toute anomalie décelée au cours d'un contrôle d'un établissement certifié soit signalée à la DGAL par mail à l'adresse suivante : bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr au moyen des fiches

de liaison disponibles sur le site intranet SSA, rubrique Dispositifs privés.

II. Réalisation des contrôles officiels

Une inspection programmée, c'est-à-dire une inspection enregistrée dans Resytal sous le contexte « Programmation » dans le cadre de la surveillance régulière ou ponctuelle nationale ou locale, est considérée comme complète quand tous les points de contrôle (chapitre, item, sous-item) ont été observés par l'inspecteur, afin de juger de la maîtrise des risques par l'exploitant et de lui appliquer, le cas échéant, la suite appropriée.

Une inspection complète peut être réalisée sur plusieurs jours, mais le délai entre le premier et le dernier jour ne doit pas excéder 30 jours. En abattoir, les constats notifiés au fil de l'eau via le cahier de liaison et les fiches de relevé de non-conformité(s) doivent être examinés et éventuellement intégrés dans le rapport de l'inspection complète même s'ils sont antérieurs à un mois, en indiquant la date du constat (voir cas des chaînes d'abattage page 15).

Une inspection complète comprend l'observation de l'ensemble des lignes des vademecums général et sectoriel de chaque item de la grille sectorielle, conduite au moyen d'un audit et d'une inspection physique de l'établissement. Néanmoins, **une inspection complète ne signifie pas que l'intégralité des éléments d'une unité d'activité doit être observée.** Le champ de l'inspection doit être représentatif de la maîtrise sanitaire de l'activité par l'exploitant. L'inspecteur doit sélectionner les éléments à évaluer afin de pouvoir définir ***in fine*** le niveau de maîtrise de l'unité d'activité. Ainsi, l'inspecteur peut se limiter à évaluer :

- un procédé de fabrication parmi la totalité : le plus à risque, le procédé non évalué la fois précédente, le procédé pour lequel l'inspecteur a détecté des anomalies dans l'étude des enregistrements du PMS, des retours clients, des résultats d'audits internes ou externes, etc.
- une partie des procédures : les procédures modifiées depuis l'inspection précédente, les procédures rarement mises à jour, etc.
- un échantillon de la formation du personnel : les personnes récemment embauchées dans l'entreprise, les personnes observées lors de l'inspection physique, etc.
- dans le cadre de la maintenance : les locaux et équipements les plus à risque, un local en mauvais état ou non évalué la fois précédente, etc.
- l'application de n points déterminants : les enregistrements sur 3 mois d'un CCP, les enregistrements des dernières semaines de plusieurs points déterminants, les actions correctives pré-établies d'un CCP, l'action corrective réalisée si une non-conformité est relevée dans un enregistrement, etc.
- la validation de n procédures : une mesure de maîtrise parmi chaque type de

- danger (biologique, chimique, physique), un couple temps-température, etc.
- etc.

Ainsi, lors de l'inspection n+1, l'inspecteur pourra se focaliser sur la prise en compte par l'exploitant des constats de l'inspection n d'une part, et d'autre part sur la sélection d'éléments différents.

Remarque 1 : le caractère complet de l'inspection n'est pas requis pour les inspections réalisées dans les autres contextes que "Programmation" ("Re-contrôle", "Demande d'approbation", etc.). Néanmoins, si l'intégralité des items de la grille est observée, elle sera valorisée au même titre que les contrôles du contexte "Programmation", notamment dans le cadre des entretiens de dialogue de gestion (cf. rapport DEDAL INS_001_RESY_TDB_Suivi-inspections-n).

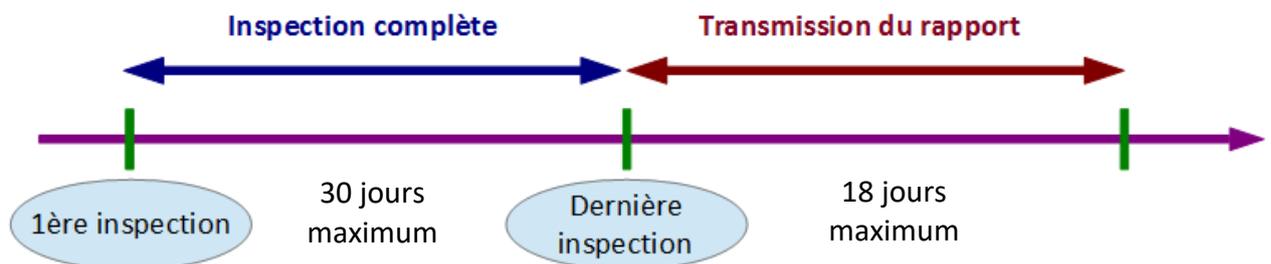
Remarque 2 : la grille Remise directe est considérée comme complète dès lors que tous les items obligatoires sont complétés, en fonction des activités (ambulants par exemple). Ces items sont identifiés dans le VMS Remise directe.

III. Édition et transmission du rapport d'inspection

Le rapport d'inspection doit être transmis au plus tôt, notamment en cas d'urgence, et au plus tard dans un délai qui est de **18 jours** à partir de la date de l'inspection. Si celle-ci s'est déroulée sur plusieurs jours, la date de la dernière visite fait office de référence.

Un indicateur de performance calcule le délai moyen de traitement des rapports d'inspection (DC0003_02 - Sphère 2).

Schéma : récapitulatif des délais de réalisation et de transmission d'un rapport d'inspection



Dans le cas où l'établissement comporte plusieurs unités d'activité pour des questions de valorisation des données d'inspection, il convient de saisir autant de grilles que d'unités d'activité inspectées. Lors de l'édition, deux cas peuvent se présenter :

- L'évaluation de chaque item de chacune des différentes grilles est strictement identique pour toutes les unités d'activité inspectées. Dans ce cas, il est possible de n'imprimer qu'une seule grille et ainsi ne transmettre qu'un rapport

d'inspection partiel à l'exploitant par souci de lisibilité. L'inspecteur indique alors avant la génération du rapport, dans l'onglet « locaux inspectés » l'ensemble des unités d'activité concernées, et explique dans le commentaire de l'évaluation globale, qu'un unique rapport d'inspection partiel est transmis, car les évaluations des points de contrôle de toutes les grilles sont identiques. Néanmoins, l'exploitant pourra à sa demande se voir transmettre l'intégralité du rapport s'il le souhaite.

- L'évaluation de chaque item des différentes grilles saisies diffère selon les unités d'activité. Dans ce cas, soit l'inspecteur imprime l'ensemble des grilles du rapport d'inspection et les transmet à l'exploitant, soit il met en œuvre le mode opératoire disponible sur Intranet SSA (annexe 1 du document « Modalités de saisie dans Resytal »).

Dans tous les cas, il est néanmoins nécessaire de générer dans l'application chaque rapport d'inspection en format pdf version finale afin que le résultat du contrôle de chacune des activités soit publié sur Alim'confiance et comptabilisé dans le suivi du taux de réalisation de la campagne de programmation.

Les modalités de saisie du rapport d'inspection dans Resytal sont précisées sur l'intranet SSA : Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire > Généralités et dossiers transversaux > Réalisation de l'inspection > Modalités de saisie dans Resytal des contrôles officiels en SSA

Ce document est mis à jour en fonction de l'évolution des applications informatiques du SSI de la DGAL.

Quatrième Partie : Jugement de conformité

Dans le domaine de la SSA, il existe deux niveaux d'évaluation. En effet, l'évaluation des items et des chapitres fait référence à la présence de « non-conformité » tandis que l'évaluation globale d'une unité d'activité fait référence à un certain niveau de maîtrise des risques de l'unité d'activité (UA).

Afin d'harmoniser au niveau national l'évaluation globale des inspections et ainsi contribuer à la définition d'une politique de suites adaptée et efficace, la SDSSA a défini des lignes directrices dans les vademecums, en lien avec les personnes ressources et les référents nationaux. Elles n'ont pas vocation à établir une liste **exhaustive** des différents constats que l'inspecteur peut être amené à faire lors d'une inspection, par items, en les classant par note d'évaluation. En effet, la notation d'un constat prend nécessairement en compte l'environnement, le contexte et le fonctionnement de l'unité d'activité ainsi que son historique. L'appréciation sur site de l'inspecteur est primordiale : le jugement de l'inspecteur n'étant pas une valeur paramétrable, il dépend de nombreux facteurs comme la connaissance de l'établissement, l'expérience de l'inspecteur, ses compétences techniques, etc... Aussi, les lignes directrices se contentent de dresser une liste **réduite et consensuelle** de constats généraux aboutissant à des notations C ou D.

En parallèle, la DGAL encourage les échanges de pratiques entre inspecteurs car ils permettent de confronter les situations rencontrées et *in fine* d'harmoniser également la notation des items et des chapitres par les inspecteurs.

Dans ce contexte, la présente instruction définit des lignes directrices pour :

- l'évaluation des items et sous-items ;
- l'évaluation des chapitres ;
- l'évaluation globale des unités d'activité.

Les chapitres, items et sous-items des grilles d'inspection sont évalués selon quatre niveaux de conformité représentés par les lettres A, B, C et D (A : conforme ; B : non-conformité mineure ; C : non-conformité moyenne ; D : non-conformité majeure). Si un sous-item, item ou chapitre, n'est pas adapté au contrôle de l'établissement visé, l'inspecteur a la possibilité d'identifier celui-ci comme étant « sans objet » (noté SO). Si aucun constat n'a pu être réalisé pour un sous-item, item ou chapitre, l'inspecteur a la possibilité d'identifier celui-ci comme étant « pas observé » (noté PO) sauf pour les contrôles faits en contexte « programmation » (voir ci-dessous). Ces termes sont définis dans le vade-mecum général. À chaque notation (A, B, C, D, SO, PO) est associé un emplacement dédié à la description des constats, appelé « commentaire ». La saisie d'un commentaire est obligatoire si le point de contrôle est évalué B, C, D, ou identifié SO.

I. Règles relatives à l'évaluation d'un item ou sous-

item

Dans le domaine de la sécurité sanitaire et alimentaire, les constats donnent lieu à une évaluation de l'item ou du sous-item selon le niveau de conformité suivant :

Conforme	Non-conforme
A (conforme)	B (non-conformité mineure) C (non-conformité moyenne) D (non-conformité majeure)

L'évaluation d'un item ou sous-item représente l'appréciation globale pour l'inspecteur des points de contrôle de l'item ou sous-item. En fonction du jugement professionnel de l'inspecteur, un item ou sous-item peut être noté A, même si certains points de contrôle présentent des défauts mineurs. Néanmoins, certaines situations doivent nécessairement aboutir à l'évaluation C ou D d'un item car leur impact sur le niveau d'hygiène est sensible et identique dans chaque filière ou leur impact sur la protection animale est sensible.

Des aides à l'évaluation C et D sont disponibles dans les vade-mecums.

II. Règles générales en matière d'évaluation des chapitres

L'appréciation de l'évaluation des chapitres se décline selon les niveaux de conformité suivants :

Conforme	Non-conforme
A (conforme)	Chapitre B (non-conformité mineure) Chapitre C (non-conformité moyenne) Chapitre D (non-conformité majeure)

L'évaluation n'est pas une moyenne : elle représente l'appréciation globale de l'inspecteur sur un chapitre. Conformément au mode opératoire « Guide général d'inspection », l'évaluation d'un chapitre (B, C, D) ne correspond pas au résultat du calcul d'une formule mathématique, mais à l'évaluation des items combinée au jugement de l'inspecteur. Il s'ensuit qu'un chapitre peut être jugé « conforme » (notation A), quand bien même certains items présentent des non-conformités mineures.

Les lignes directrices relatives à l'évaluation des chapitres en fonction des notations

des items (et sous-items) évalués sont définies selon le tableau suivant :

	Chapitre noté A	Chapitre noté B	Chapitre noté C	Chapitre noté D
Items notés A	Majorité d'items	-	-	-
Items notés B	Minorité d'items	-	-	-
Items notés C	Aucun	-	-	-
Items notés D	Aucun	Aucun	-	1 ou plus

Légende : - Nombre d'items et sous-items notés A, B, C et D

- Pour qu'un chapitre soit noté A, une majorité des items doivent être notés A, une minorité doivent être notés B et aucun item ne doit être noté C ou D.
- Pour qu'un chapitre soit noté B, aucun item ou sous-item ne doit être noté D. Cependant, ces items peuvent être notés A, B ou C indifféremment.
- Pour qu'un chapitre soit noté C, au moins un item ou sous-item est noté C ou D.
- Pour qu'un chapitre soit noté D, au moins un item ou sous-item doit être noté D.

Ainsi, l'évaluation du chapitre ne peut pas être une note plus favorable à la meilleure note attribuée aux items du chapitre ni être moins favorable à la note la moins bonne attribuée aux items du chapitre.

III. Règles générales en matière d'évaluation globale des unités d'activité

Dans un objectif d'harmonisation du résultat d'un contrôle, on peut considérer que l'évaluation globale dépend de deux aspects :

- L'évaluation des chapitres, elle-même dépendante de l'évaluation des items ;
- Le jugement de l'inspecteur qui traduit l'appréciation de l'inspecteur quant aux risques représentés pour la santé publique par la mise sur le marché des produits issus de l'établissement inspecté et aux risques pour la protection animale.

Ainsi, l'évaluation globale traduit le niveau de confiance accordé à l'unité d'activité au travers du niveau de maîtrise des risques de l'unité d'activité.

L'évaluation globale d'une unité d'activité se décline selon les niveaux de maîtrise des

risques suivants :

A	Maîtrise des risques satisfaisante
B	Maîtrise des risques acceptable
C	Maîtrise des risques insuffisante
D	Perte de maîtrise des risques (urgence)

Le niveau de maîtrise des risques satisfaisant (A) correspond à un atelier dont les risques sont de faible amplitude (probabilité d'occurrence, gravité). Ce niveau intègre également une bonne confiance de l'inspecteur dans l'établissement issue de l'audit du plan de maîtrise sanitaire.

Le niveau de maîtrise des risques acceptable (B) correspond à la présence de risques de faible à moyenne amplitude. La confiance de l'inspecteur est alors plus limitée.

Le niveau de maîtrise des risques insuffisant (C) correspond à un atelier dont les risques sont de moyenne à forte amplitude et de moyenne à forte propagation. Le niveau C correspond à une perte de confiance de l'inspecteur dans l'établissement.

La perte de maîtrise des risques (D) correspond à un atelier comportant un risque immédiat pour la santé publique et doit entraîner sans délai les décisions administratives qui s'imposent.

L'évaluation globale n'est pas une moyenne, ni le résultat du calcul d'une formule mathématique fondée sur la notation des chapitres. Elle représente le jugement global de l'inspecteur.

Les lignes directrices relatives à l'évaluation globale d'un atelier en fonction du nombre de chapitres évalués A, B, C ou D sont définies dans le tableau suivant :

	Évaluation globale A	Évaluation globale B	Évaluation globale C	Évaluation globale D
Chapitre noté A	1 ou plus	-	-	-
Chapitre noté B	-	-	-	-
Chapitre noté C	-	-	-	-
Chapitre noté D	Aucun	Aucun	-	1 ou plus

Légende : - Nombre d'items et sous-items notés A, B, C et D

La note de l'évaluation globale ne peut pas être plus favorable que la meilleure note attribuée aux chapitres.

Exemple : si aucun chapitre n'est noté A, l'évaluation globale de l'unité d'activité ne peut pas être A.

- **Pour qu'une évaluation globale soit notée A**, aucun chapitre n'est noté D et il

- faut qu'au moins un chapitre soit noté A ;
- **Pour qu'une évaluation globale soit notée B**, aucun chapitre n'est noté D et au moins un chapitre est noté B ou C ;
 - **Pour qu'une évaluation globale soit notée C**, au moins un chapitre est noté C ou D ;
 - **Pour qu'une évaluation globale soit notée D**, au moins un chapitre doit être noté D. Le nombre de chapitres notés A, B ou C est indifférent.

Ainsi, l'évaluation globale ne peut pas être plus favorable à la meilleure note attribuée aux chapitres et moins favorable à la moins bonne note attribuée aux chapitres.

Remarque : le chapitre A de la grille générale SSA ne portant que sur la déclaration de l'activité (dans le cas des établissements non agréés et non dérogataires à l'obligation d'agrément), il est accepté que sa notation D n'entraîne pas l'impossibilité d'attribuer à l'unité d'activité concernée l'évaluation globale A ou B (niveau de maîtrise des risques satisfaisant ou niveau de maîtrise des risques acceptable).

Cinquième Partie : Suites données aux inspections

Cette partie est la déclinaison, dans le domaine de la SSA, de l'instruction technique DGAL/SDPRS/2024-204 du 29/03/2024 relative à la mise en œuvre des suites à donner aux contrôles en cas de constat de non-conformité en matière vétérinaire et/ou phytosanitaire (programme 206) dont la lecture est un préalable.

La présente instruction technique ne s'applique pas aux suites spécifiques devant être mises en place en cas :

- de non conformités constatées lors de l'inspection *ante mortem* en abattoir (non-conformité en termes de traçabilité, d'information sur la chaîne alimentaire, de propreté des animaux, de délai d'attente médicamenteux, etc.),
- de manquement aux règles de bien-être et de protection animales en abattoir,
- de non-conformités relevées lors de l'inspection « produit » en abattoir.

Ces manquements font l'objet d'instructions spécifiques.

La documentation relative à la mise en œuvre de cette politique (définitions, fiches réflexes, modèles de documents, schémas) est mise à jour et disponible sur le site intranet du MASA¹ et sur l'intranet qualité Outils et méthodes>suites administratives et pénales.

Pour mémoire, les conditions d'entrée dans les lieux privés sont explicitées dans l'annexe 2 de l'instruction technique DGAL/SDPRS/2024-204, que les contrôles soient administratifs ou judiciaires.

En préambule, il est rappelé que les suites administratives et pénales peuvent être cumulées.

I. Suites administratives

Dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, les mesures de police administrative prévues par le **code rural et de la pêche maritime** comprennent les mises en demeure, la consignation de sommes, l'exécution d'office, les fermetures/arrêts d'activité et les suspensions ou retraits d'agrément.

Dans le domaine des denrées alimentaires végétales, les mesures de police administrative relevant des dispositions du code rural et de la pêche maritime ne peuvent pas être mises en œuvre. Il est alors nécessaire de recourir aux dispositions du Livre V du code de la consommation pour lesquelles les agents de la DGAL sont compétents.

Ces mesures de police administrative comprennent les injonctions administratives, la

¹

Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire > Généralités et dossiers transversaux > Suites administratives et pénales

consignation ou la saisie des denrées ainsi que les fermetures d'établissements et suspension ou arrêts d'activité.

I.1. Contexte général

Dans un objectif d'harmonisation au niveau national et de cohérence de l'action de l'État, il est essentiel de mettre en œuvre, **de manière systématique**, les suites

administratives suivantes en fonction de l'évaluation globale de l'établissement.

Évaluation globale	Suites administratives CRPM		Suites administratives code consommation	
A : Niveau de maîtrise des risques satisfaisant	Simple transmission du rapport d'inspection		Simple transmission du rapport d'inspection	
B : Niveau de maîtrise des risques acceptable	Avertissement		Avertissement	
C : Niveau de maîtrise des risques insuffisant	Art. L233-1 CRPM	Phase 1 : Mise en demeure (contradictoire concomitant)	Art. L.521-1 et suivants	Phase 1 : Lettre avant injonction et procès-verbal de constatation d'infractions Début du délai de contradictoire
		Phase 2 : (si non-respect de la MED) Consignation de sommes/exécution d'office Et/ou Fermeture/arrêt d'activité (avec contradictoire préalable)		Phase 2 : Lettre d'injonction Fin du délai de contradictoire Début du délai de remise en conformité
	Art. L233-2 CRPM	Phase 1 : Suspension d'agrément (avec contradictoire préalable)		
		Phase 2 : Retrait d'agrément (si le professionnel ne s'est pas mis en conformité)		
D : Perte de maîtrise des risques (urgence)	Art. L233-1 CRPM Fermeture/arrêt d'activité (sans contradictoire)		Art. L.521-5 du code de la consommation Fermeture/arrêt d'activité (AP avec contradictoire préalable)	
	Art. L233-2 CRPM Suspension/retrait d'agrément (sans contradictoire)		Art. L.521-7 du code de la consommation Suspension de la mise sur le marché (AP avec contradictoire préalable)	

Dans le cas d'une évaluation C pour méconnaissance des exigences sanitaires pour un établissement agréé, la procédure de suspension d'agrément débute à l'issue d'un contradictoire préalable. A la suite du délai accordé à l'exploitant pour une remise en conformité, si le risque perdure, la procédure de retrait d'agrément sera engagée.

Dans le cas d'une évaluation D pour un établissement agréé avec une perte de maîtrise des risques (URGENCE), la procédure de suspension d'agrément débute sans délai (sans contradictoire).

Extrait de l'article L. 233-2 du CRPM : En cas de méconnaissance des exigences sanitaires fixées par les règlements et décisions communautaires ou par les arrêtés du ministre chargé de l'agriculture mentionnés à l'alinéa précédent, l'autorité administrative peut suspendre l'agrément ou l'autorisation en impartissant au titulaire un délai pour y remédier. S'il n'y est pas remédié à l'expiration du délai fixé, l'agrément ou l'autorisation est retiré.

Ces lignes directrices peuvent être adaptées à une situation locale particulière : ces cas seront dûment justifiés et pourront être abordés notamment au moment des entretiens de dialogue de gestion et de l'examen des indicateurs de performance.

La DRAAF/DAAF assure un suivi du respect de ces lignes directrices dans le cadre de ses missions de coordination.

Concernant les avertissements, il est possible de les envoyer par courrier simple, courrier électronique suivi ou de les remettre en main propre.

En effet, lors d'une inspection ultérieure où un même constat est réitéré, en cas de suite judiciaire, le fait d'apporter la preuve (accusé de réception) d'un avertissement précédent constitue le caractère intentionnel de l'infraction. Cependant, l'opportunité de procéder ainsi systématiquement est laissée à l'appréciation de chaque direction. L'utilisation d'un coupon réponse notamment peut être une alternative à l'envoi en recommandé.

Pour rappel, les mises en demeure seront mises en œuvre pour les non-conformités présentant un risque pour la santé publique ou susceptibles de présenter un risque si elles perdurent dans le temps.

Il est recommandé de se référer à l'annexe 4 de l'IT 2024-204 pour connaître la conduite à tenir à la fin du délai de mise en demeure.

Remarque 1 :

A l'expiration du délai de mise en demeure, si une ou des non-conformités persistent et qu'elle ou elles présentent ou sont susceptibles de présenter un danger pour la santé publique, il convient d'engager la procédure de fermeture de l'établissement ou de suspension d'activité et, le cas échéant, de suspension de l'agrément, avec ou sans

procédure contradictoire selon l'urgence, en application de l'article L. 233-2 du CRPM.

Si les non-conformités persistantes ne présentent pas de danger pour la santé publique, il est possible de dresser un procès-verbal (PV) pour non-respect de la mise en demeure (NATINF 28 683) ou pour les infractions engendrées par les non-conformités relevées. Dans ce dernier cas, et avec l'accord du Procureur, le PV peut être transigé.

Remarque 2 : dans le cas d'une mise en demeure comportant plusieurs délais de remise en conformité, il convient de réaliser un recontrôle (physique ou documentaire) à l'expiration de chacun d'entre eux. L'attention est appelée sur les modalités des saisies particulières dans RESYTAL dans ce cas de recontrôles multiples (se référer au guide de saisie dans PGI).

La définition de l'injonction de mise en conformité est précisée à l'article L. 521-1 du code de la consommation : « *Lorsque les agents habilités constatent un manquement ou une infraction avec les pouvoirs prévus au présent livre, ils peuvent, après une procédure contradictoire, enjoindre à un professionnel, en lui impartissant un délai raisonnable qu'ils fixent, de se conformer à ses obligations, de cesser tout agissement illicite ou de supprimer toute clause illicite ou interdite.* »

Les injonctions seront donc mises en œuvre pour les non-conformités présentant un risque pour la santé publique ou susceptibles de présenter un risque si elles perdurent dans le temps.

A l'issue du délai accordé à l'exploitant pour se mettre en conformité, un contrôle de suivi (ou recontrôle) de l'unité d'activité est systématiquement réalisé. Il porte *a minima* sur les points non conformes observés lors du premier contrôle.

Remarque 1: juridiquement, l'injonction se termine le jour du recontrôle (physique ou documentaire) réalisé à l'expiration du délai fixé par l'autorité compétente.

A l'expiration du délai de remise en conformité, si des non-conformités persistantes objets de l'injonction présentent ou sont susceptibles de présenter un danger pour la santé publique, il faudra procéder à la fermeture de l'établissement ou à une restriction d'activité.

Si les non-conformités persistantes ne présentent pas de danger pour la santé publique, il est possible de dresser un procès-verbal (PV) pour non-respect d'une injonction administrative (NATINF 31919) ou pour les infractions engendrées par les non-conformités relevées.

En cas d'urgence et pour prévenir les dangers graves et imminents pour la santé publique, les services de contrôle demanderont au Préfet d'ordonner l'arrêt d'une ou

plusieurs activités ou de fermer immédiatement tout ou partie de l'établissement, jusqu'à réalisation des mesures prescrites.

Concernant plus particulièrement les procédures de consignation de sommes et d'exécution d'office, elles seront utilement mises en œuvre dans le cas de non-conformités structurelles importantes et récurrentes. A titre d'exemple, il est nécessaire de recourir à cette procédure dans le cas du non-respect récurrent d'un échéancier de travaux présenté par un établissement. Les modalités de mise en œuvre de ces mesures restent à définir dans le domaine de la SSA.

Enfin, il est essentiel d'apporter une attention toute particulière au respect des dispositions relatives à l'agrément et de procéder à sa suspension ou à son retrait en cas de non-conformités remettant en cause son attribution.

Des schémas détaillés sur la mise en application des mesures de police administrative conformément à la politique des suites en SSA de la DGAL sont mis à disposition sur [l'intranet de la DGAL](#).

I.3. Cas particulier des suites données aux établissements mobiles et provisoires dans le secteur de la remise directe ou de la restauration collective exerçant une activité ponctuelle au niveau du département

Dans le cadre d'un contrôle réalisé dans un établissement provisoire ayant une activité itinérante entre plusieurs départements (commerce non sédentaire, camp sous toile, marché, foire, ...), le choix des suites est raisonné en fonction de l'activité de cet établissement sur le département inspecté.

En effet, le tableau donné en I.1 de cette 5^{ème} partie est à nuancer selon la fréquence ou la durée de l'activité sur le département dans lequel est réalisé le contrôle officiel :

- Dans le cas où la durée ou la fréquence de l'activité sur le département est suffisante pour permettre un recontrôle par la DDecPP/DAAF qui a réalisé le contrôle initial, une mesure de police administrative est adaptée si le délai fixé est suffisamment court pour assurer un recontrôle.
- En revanche, dans le cas où la durée ou la fréquence de l'activité sur le département dans lequel a été réalisé le contrôle est trop faible pour permettre un recontrôle, une mesure de police administrative n'est pas une suite adaptée. L'agent privilégie les suites judiciaires ou engage une procédure de cessation d'activité en urgence, si les constats le justifient.

Dans tous les cas, la DDecPP/DAAF qui a réalisé le contrôle en informe la DDecPP/DAAF figurant sur la déclaration d'activité de l'établissement (copie par mail du rapport d'inspection et du courrier d'accompagnement sur lequel la DDecPP/DAAF

du siège de l'établissement sera mentionné comme destinataire en copie).

II. Suites pénales

Les principes généraux relatifs à la politique de suites judiciaires sont définis dans les instructions citées en référence. Des éléments d'informations sont disponibles sur l'intranet qualité de la DGAL.

II.1 Cas général

Le relevé d'infraction est indépendant de l'évaluation globale de l'unité d'activité inspectée; cependant, la constatation d'infraction n'est pas compatible avec une évaluation A de l'unité d'activité (sauf si l'infraction concerne la non déclaration d'activité). Par ailleurs, à l'occasion d'un relevé d'infraction, il est essentiel qu'une suite administrative soit conjointement mise en œuvre (à l'exception des établissements mobiles et provisoires, cf. cas I.3).

La police pénale et la police administrative sont complémentaires. Cependant, une mesure judiciaire ne peut pas éteindre une décision administrative défavorable si la menace pour la santé du consommateur est toujours présente, les mesures de police administrative doivent se poursuivre.

II.2 Cas des établissements possédant de nombreux produits à DLC dépassée

Les établissements de remise directe possédant de nombreux produits à DLC dépassée sont susceptibles d'être évalués comme ayant un niveau de maîtrise des risques insuffisant. Dans ce cas précis, et si aucune autre non-conformité ne peut justifier une mesure de police administrative, le procès-verbal constitue une suite acceptable.

Cependant, conformément au décret n°2016-1750, **les suites judiciaires seules² ne sont pas prises en compte dans le dispositif Alim'confiance.**

Pour pallier cette difficulté, il est possible de mettre en demeure l'exploitant selon le modèle de courrier rédigé à cet effet et disponible sur l'Intranet du MASA.

II.3 Cas du contrôle des engins de transport

Les contrôles effectués sur les conditions de transport de denrées sont susceptibles d'être évalués comme ayant un niveau de maîtrise des risques insuffisant (denrées transportées à des températures inadéquates, absence d'équipements permettant la production ou le maintien du froid). Dans ce cas de figure, une mesure de police

² A l'exception d'une inspection de recontrôle suivie d'un PV pour non-respect de la suite administrative, pour laquelle le niveau d'hygiène publié est lié à l'évaluation globale figurant sur le rapport d'inspection.

administrative n'étant pas adaptée, le procès-verbal constitue une suite préférable.

L'instruction technique [DGAL/SDSSA/2024-698 du 17 décembre 2024 relative au contrôle des engins de transport terrestre de denrées périssables sous température dirigée](#) rappelle les exigences réglementaires applicables au secteur des transports routiers de denrées et décrit les modalités de mise en œuvre des contrôles officiels des engins utilisés pour ces transports.

II.4 Le recours à la transaction pénale

Les modalités de mise en œuvre de la transaction pénale sont précisées dans l'IT 2024-204.

En ce qui concerne les infractions en matière de SSA, les infractions suivantes pourront faire utilement l'objet d'une transaction pénale à savoir :

- non déclaration d'un établissement de traitement de denrées animales ou d'origine animale (NATINF 20003) : sont compris les établissements non déclarés dans le cadre d'une activité au titre de la dérogation à l'agrément sanitaire (dans la limite des seuils de volume et du rayon de livraison),
- non déclaration d'un établissement d'exposition ou de vente de denrées animales ou d'origine animale (NATINF 20004),
- non déclaration d'un entrepôt de denrées animales ou d'origine animale (NATINF 20005),
- transport de denrées animales ou d'origine animale dans un véhicule mal aménagé ou entretenu pouvant constituer un risque de contamination, d'altération ou de souillure (NATINF 3676),
- détention pour vente, vente ou offre de denrées alimentaires après la date limite de consommation (NATINF 393),
- mise sur le marché de DAOA non conformes aux normes sanitaires (NATINF 3596),
- production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des conditions créant un risque d'insalubrité (NATINF 20015) : la transaction est intéressante à mettre en œuvre dans le secteur de la restauration commerciale notamment avec le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements. L'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 du 30/10/2017 précise l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. La transaction peut ainsi prendre, entre autres, la forme d'une obligation de formation,
- transfert de lots de coquillages vivants sans document d'enregistrement (NATINF 21326), y compris réception de lots de coquillages sans document d'enregistrement et non conservation de copies des documents d'enregistrement,
- inexécution d'un ordre de mesure corrective ordonné à un établissement de produits d'origine animale ou de denrées alimentaires en contenant (NATINF 28683) : uniquement en cas de transaction en obligation de formation ou de

travaux,

- Exploitation de secteur alimentaire de produits et denrées alimentaires d'origine non animale sans prendre de mesure pour garantir des conditions de production hygiéniques (NATINF 34750)

La base de données NATINF (NATure d'INfraction) est une nomenclature créée et gérée par le ministère de la justice (DACG), qui recense la plupart des infractions pénales en vigueur ou abrogées. Elle évolue quotidiennement, en fonction des modifications législatives et réglementaires. Les NATINF sont à vérifier lors de la rédaction de chaque procès-verbal.

Le site documentaire NATINF est consultable à l'adresse suivante « <https://www.justice.gouv.fr/documentation/ressources/liste-infractions-vigueur-nomenclature-natinf> ».

II.5 Les cas où le recours à la transaction n'est pas opportun

Dans un certain nombre de cas, il est nécessaire de donner la priorité à la procédure classique de citation en vue d'une audience. Ainsi, il est souhaitable de ne pas proposer la transaction notamment dans les cas suivants :

- lorsqu'il est recherché une publicité de la décision judiciaire :
 - compte tenu de la gravité des faits, de l'existence de victimes identifiées et de l'importance du préjudice causé aux consommateurs,
 - sanctionnant un comportement intentionnel de l'exploitant, établi à la suite de la rédaction d'un avertissement ou de la mise en œuvre d'une mesure de police administrative non suivie d'effets (*Remarque : cas du NATINF 28 683 : non opportun en cas de transaction monétaire uniquement*).
- lorsque les infractions sont délictuelles. Dans le cadre des échanges avec le Procureur de la République, il est important par conséquent d'appeler l'attention du Parquet sur les infractions délictuelles suivantes :
 - usage frauduleux d'estampille ou marque sanitaire (NATINF 22277),
 - mise sur le marché par un établissement non agréé [mais dont l'agrément est requis] de produits d'origine animale ou de denrées en contenant destinés à la consommation humaine (NATINF 26419),
 - inexécution d'une décision de fermeture ou d'arrêt d'activité d'un établissement de produits d'origine animale ou denrées alimentaires en contenant – menace pour la santé publique (NATINF 26435),
 - mise sur le marché de produits d'origine animale ou de denrées en contenant préjudiciables à la santé (NATINF 26731),
 - inexécution d'une procédure de retrait ou de rappel de produits d'origine animale ou de denrées en contenant préjudiciables à la santé (NATINF 26732),
 - abattage d'animal hors d'un abattoir dans des conditions illicites

- (NATINF 27075),
- mise sur le marché de produits d'origine animale ou de denrées alimentaires en contenant consignés ou retirés du marché (NATINF 27259),
 - transport sans autorisation de produits d'origine animale ou de denrées alimentaires en contenant consignés ou retirés du marché (NATINF 27260),
 - lorsque des infractions contraventionnelles doivent faire l'objet d'une attention particulière : c'est notamment le cas de l'expédition de coquillages issus de zones B ou C.
 - en cas d'inexécution d'une décision de fermeture ou d'arrêt d'activité d'un établissement de denrées végétales – menace pour la santé publique (NATINF 25514),
 - en cas de mise sur le marché de produits d'origine animale ou de denrées en contenant préjudiciables à la santé (NATINF 31822)
 - en cas d'inexécution d'une procédure de retrait ou de rappel de produits d'origine animale ou de denrées en contenant préjudiciables à la santé (NATINF 27273, 31821 ou 33319),

Par ailleurs, le recours à la transaction est impossible dans les cas suivants :

- opposition à fonction (Art. L. 205-11 du CRPM),
- falsification des marques sanitaires (article L. 444-3 du code pénal),
- paiement d'une amende forfaitaire pour les contraventions mentionnées dans le décret relatif à la mise en place des amendes forfaitaires en SSA. Cette disposition n'est pas applicable à ce jour dans le domaine de la SSA.

Sixième Partie : Publication des résultats des contrôles

La mise en transparence des résultats des contrôles officiels en SSA a été inscrite par le Parlement dans l'article 45 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Elle constitue une attente légitime des citoyens qui participe au rétablissement de la confiance dans le secteur alimentaire.

Les résultats des contrôles officiels en SSA, réalisés à partir du 1^{er} mars 2017, sont rendus publics selon les modalités prévues dans le décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de SSA et dans l'arrêté du 28 février 2017 relatif aux modalités de publication et d'affichage des résultats des contrôles officiels en matière de SSA.

Ce décret prévoit une période de 15 jours calendaires pendant laquelle l'exploitant peut présenter ses observations sur l'attribution de la mention relative au niveau d'hygiène destiné à être publié (cf. 6^{ème} partie paragraphe 4b).

Le respect des suites à donner telles que définies dans le tableau du paragraphe I.1 de la présente instruction est indispensable à respecter pour éviter des contentieux concernant la publication des résultats de contrôle.

Remarque : L'article du code de la Consommation visé dans le décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 est l'article L. 412-1 et non l'article L. 214-1.

I. Contrôles concernés par la mise en transparence

Les contrôles concernés par la mise en transparence sont réalisés par les agents de la DGAL, du service de santé des armées et des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) volontaires (depuis le 1^{er} avril 2019).

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-504 du 5 juillet 2019 expose les modalités d'organisation entre les DDecPP, les DAAF et les DRAAF pour l'intégration des résultats des contrôles en sécurité sanitaire des aliments (SSA) des SCHS. Elle détaille notamment les habilitations des SCHS, leurs modalités de contrôle en SSA, leurs méthodes et outils, leurs formations ainsi que les partenariats possibles entre les structures.

Seuls les résultats des contrôles officiels représentatifs du niveau d'hygiène d'une unité d'activité peuvent être mis en transparence. Cela concerne donc les contrôles portant sur l'ensemble des points relatifs à la SSA, ainsi que tous les recontrôles effectués à la suite de ces inspections. De fait, les constats portant sur des points non relatifs à l'hygiène n'ont pas de répercussion sur le niveau d'hygiène mis en

transparence.

La mise en transparence par le dispositif Alim'confiance concerne donc :

- l'ensemble des inspections complètes du domaine SSA, quel que soit le contexte d'inspection dans lequel elles sont réalisées ;
- les inspections incomplètes qui sont suivies d'une suite administrative ;
- les recontrôles (complets et incomplets) effectués à la suite de ces inspections.

Elle ne concerne pas :

- les grilles « protection animale » et « instruction d'une demande d'agrément ».

Dans le cas d'un abattoir, le contrôle officiel inclut l'aspect sanitaire mais aussi la protection animale. La grille SSA utilisée pour la réalisation d'un contrôle officiel en abattoir, et par extension son évaluation globale, regroupent ces deux aspects. On parle alors dans ce cas de niveau de maîtrise sanitaire plutôt que de niveau d'hygiène.

II. Détermination du niveau d'hygiène

Le décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 prévoit l'attribution du niveau d'hygiène en fonction des suites administratives mises en œuvre à l'issue du contrôle officiel.

On distingue quatre niveaux d'hygiène :

Nature des suites	Niveau d'hygiène
Absence de suite administrative	Très satisfaisant
Avertissement	Satisfaisant
Mise en demeure / Suspension ou retrait d'agrément	À améliorer
Fermeture administrative / Suspension ou retrait d'agrément	À corriger de manière urgente

Le niveau d'hygiène est attribué à une unité d'activité d'un établissement. À noter qu'une entreprise (caractérisée par un numéro SIREN) peut avoir plusieurs établissements (chacun caractérisé par un numéro SIRET), et chaque établissement peut lui-même avoir plusieurs unités d'activité. Par exemple, un établissement de production de produits carnés peut ainsi avoir un atelier de fabrication de viandes hachées et un atelier de fabrication de produits à base de viande. De même, le rayon traditionnel (boucherie, poissonnerie, etc.) d'une GMS ainsi que son ou ses rayons libre-service annexés sont considérés chacun comme une unité d'activité. Un niveau d'hygiène est ainsi attribué à chaque unité d'activité.

III. Recontrôle

Le dispositif Alim'confiance ne modifie pas les conditions de réalisation d'un

recontrôle établies par la politique des suites en SSA (cf. cinquième partie). Ainsi, il n'est pas demandé de prévoir un recontrôle dans le cas d'un contrôle ayant conduit à un avertissement. En revanche, un recontrôle suite à contradictoire Alim'confiance peut être nécessaire en cas d'observations recevables (voir ci-après).

A l'issue d'un recontrôle à la suite d'une mesure de police administrative, d'une suspension/retrait d'agrément sanitaire, ou d'une fermeture, un nouveau niveau d'hygiène est attribué à l'unité d'activité. Ce niveau d'hygiène ne peut pas être supérieur à un niveau satisfaisant, compte tenu du risque évalué au cours du premier contrôle, et eu égard aux unités d'activité ayant obtenu un niveau d'hygiène satisfaisant dès l'inspection initiale et ne bénéficiant pas d'un recontrôle. Dans ce cas précis, l'enregistrement d'une suite administrative dans le SSI de la DGAL (avertissement ou rappel à la réglementation) n'est pas requis.

Remarque 1: dans le cas d'un recontrôle réalisé en réponse aux observations recevables d'un exploitant dans le délai des 15 jours lui permettant de présenter ses observations pour son établissement ayant obtenu un niveau d'hygiène satisfaisant, il est possible d'affecter un niveau d'hygiène très satisfaisant.

Remarque 2: En cas de recontrôle à la suite d'une mesure de police administrative, d'une suspension / retrait d'agrément ou d'une fermeture, le niveau d'hygiène correspondant est bloqué informatiquement au niveau d'hygiène « satisfaisant », conformément aux dispositions du deuxième paragraphe de l'article D.231-3-11 du CRPM. En revanche, la conclusion d'un rapport de contrôle de cet établissement peut mentionner comme une évaluation globale « maîtrise des risques satisfaisant », car **l'évaluation globale du rapport est décorrélée du dispositif Alim'confiance.**

IV. Publication du résultat du contrôle officiel

IV.1 Interface de publication

La publication des résultats est réalisée sur le site internet Alim'confiance à l'adresse <https://dgal.opendatasoft.com> (

.

La recherche du résultat du niveau d'hygiène de l'établissement peut s'effectuer selon l'un ou plusieurs des critères suivants :

- par le nom de l'établissement ;
- par son adresse ;
- par la saisie du numéro d'agrément sanitaire pour les établissements agréés ;
- par la consultation sur une carte interactive pour les établissements du secteur

de la remise directe au consommateur final et de la restauration collective.

IV.2 Modalités de publication et contradictoire

Seule la mention relative au niveau d'hygiène attribué à l'issue du contrôle officiel (qui traduit la mise en œuvre de suites adaptées à la suite du contrôle) fait l'objet d'une publication sur le site Internet.

L'exploitant est averti par courrier des suites données au contrôle au minimum 15 jours avant la publication du résultat. Il dispose alors de 15 jours calendaires pour présenter ses observations écrites à la DDecPP/DAAF ayant effectué le contrôle. Ce délai est concomitant de la phase contradictoire associée à la mesure de police administrative engagée à l'issue du contrôle, le cas échéant.

Pour rappel, les observations du professionnel ne sont prises en compte qu'en cas d'argumentaire recevable ; concrètement, toute demande d'annulation de la publication du niveau d'hygiène obtenu ne pourra pas générer une réponse favorable des services. Dans le cas où les observations de l'exploitant, obtenues dans les 15 jours impartis, sont pertinentes, recevables et nécessitent la modification de l'évaluation globale de l'établissement, et seulement dans ce cas de figure, l'inspection doit alors faire l'objet d'un recontrôle sur contradictoire (physique ou documentaire).

Toutefois, quelles que soient les observations présentées (recevables ou non), dans le respect du CRPA, il faut en accuser réception et y répondre.

Les résultats sont publiés pour une durée d'un an à partir de la date de réalisation du contrôle officiel. À la suite d'un recontrôle, le résultat du niveau d'hygiène est mis à jour et la durée de publication d'un an est définie à partir de cette nouvelle date de contrôle.

IV.3 Impression et livraison des différents documents Alim'confiance (dépliant d'information, affichettes et pochettes)

Une convention pour l'impression et la livraison a été passée avec l'imprimerie administrative du SEP-RIEP (Service de l'emploi pénitentiaire – Régie industrielle des établissements pénitentiaires) de Melun. La livraison se fait en direct de l'atelier vers les services.

Chaque service passe sa commande en direct sur le portail web du SEP-RIEP. La procédure à suivre est disponible sur l'intranet SSA dans la rubrique Mise en transparence des résultats de contrôles officiels (Dispositif Alim'confiance) Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Généralités et dossiers transversaux > Suites et transparence des contrôles en SSA > Mise en

transparence des contrôles (Alim'confiance)

Attention ! Les affichettes ne sont envoyées qu'aux établissements de remise directe et de restauration collective ! Le niveau d'hygiène des autres établissements n'est consultable que sur le site internet.

V. Transmission des affichettes indiquant le niveau d'hygiène de l'unité d'activité (restauration collective et remise directe uniquement)

cf. Annexe 4.

Pour rappel, l'affichage par l'exploitant n'est pas rendu obligatoire par le décret n°2016-1750. Il est donc facultatif et aucune sanction ne peut être engagée à l'encontre d'un exploitant n'affichant pas le niveau d'hygiène de son établissement. Si en revanche il le falsifie et affiche un niveau d'hygiène qui lui serait plus favorable, il s'agit d'une pratique commerciale trompeuse, délit prévu au L.121-2 du code de la Consommation et sanctionnée par ce même code de deux ans d'emprisonnement et 300 000 euros d'amende.

VI. Correspondance entre suite administrative, niveau de maîtrise des risques et niveau d'hygiène

Pour rappel, les niveaux d'hygiène sont définis dans le décret n°2016-1750 uniquement en fonction des suites administratives. **Depuis le 1^{er} janvier 2018, et afin de respecter ledit décret, les niveaux d'hygiène publiés sur le dispositif Alim'confiance sont donc calculés automatiquement en fonction des suites administratives saisies dans Resyral** (cf. tableau du point 2 de la partie VI).

Toutefois, afin de pallier des éventuelles erreurs de saisie et de maximiser la transparence pour le consommateur en cas de suite judiciaire, des cas particuliers ont été identifiés et supprimés du dispositif Alim'confiance.

Par conséquent, les niveaux d'hygiène (ou niveaux de maîtrise sanitaire pour les abattoirs) mis en transparence correspondent aux combinaisons définies dans le

tableau suivant :

		Niveau d'hygiène publié sur Alim'confiance				
		 Très satisfaisant	 Satisfaisant	 A améliorer	 A corriger de manière urgente	Non publié
Suite donnée à l'inspection	Aucune suite administrative (absence ou suite judiciaire seule)	Inspection initiale complète notée A ou B	Inspection de recontrôle notée A ou B			1) Toute inspection initiale incomplète 2) Inspection (initiale complète ou de recontrôle) notée C ou D *
	Avertissement		Toute inspection			
	Mise en demeure			Toute inspection		
	Suspension/ retrait d'agrément ; Fermeture				Toute inspection	

* 2 - Ces situations ne respectant pas la politique des suites SSA de la DGAL (5^{ème} partie de la présente instruction), les résultats ne sont pas publiés.

Note : les inspections sont définies par trois caractéristiques :

- initiale ou de recontrôle ;
- complète ou incomplète ;
- notée A, B, C, ou D.

Chaque cellule du tableau comprend systématiquement ces trois catégories. Ainsi, si aucune précision n'est indiquée sur l'une d'elle, cela signifie que ce critère n'est pas pris en compte dans la sélection.

Exemples de lecture du tableau :

- Dès lors qu'une inspection est suivie d'un avertissement, le niveau d'hygiène sera « satisfaisant », que l'inspection soit initiale ou de recontrôle, complète ou incomplète, et quelle que soit son évaluation.

- Si aucune suite (administrative et judiciaire) n'est donnée, le niveau d'hygiène « Très satisfaisant » ne sera publié que si l'inspection concernée est une inspection initiale complète et évaluée A (niveau de maîtrise des risques satisfaisant) ou B (niveau de maîtrise des risques acceptable).

- Il est impossible d'obtenir un niveau d'hygiène « à améliorer » si un avertissement est donné, et ce quel que soit le niveau de maîtrise des risques évalué dans le rapport

d'inspection.

- Si seule une suite judiciaire est enregistrée à un recontrôle, le niveau d'hygiène publié sera « satisfaisant » quel que soit son évaluation globale favorable (A ou B), sauf si l'objet de la procédure pénale concerne le non-respect d'une mesure de police administrative. Dans le cas présent, l'enregistrement est obligatoire en complément des enregistrements dans Sora-Contentieux.

- Dès lors qu'une suspension d'agrément est édictée et enregistrée dans le SSI de la DGAL le niveau d'hygiène publié sera toujours « A corriger de manière urgente ».

Remarque 1 : les contrôles comportant uniquement une suite de type contradictoire (cas des contradictoires préalables à la suspension d'agrément ou à la fermeture) ne sont pas publiés.

Remarque 2 : les contrôles comportant uniquement une suite de type contradictoire clôturée sans suite sont publiés avec le niveau d'hygiène « satisfaisant ».

Remarque 3 : le niveau d'hygiène affecté ne doit en aucun cas influencer le choix de la suite à donner après contrôle. La publication du niveau d'hygiène ne doit pas modifier les pratiques des inspecteurs. En outre, il est indispensable de comprendre que malgré ses opinions personnelles, il est impératif de respecter le décret en vigueur, qui associe un niveau d'hygiène uniquement à la qualité de la suite enregistrée dans le SSI de la DGAL.

Remarque 4 : le niveau d'hygiène publié sur Alim'confiance s'adresse aux consommateurs tandis que le niveau de maîtrise des risques figurant sur le rapport d'inspection s'adresse au professionnel. Les libellés sont donc différents car ils répondent à des objectifs de communication différents.

VII. Informations complémentaires

Une page dédiée à la transparence des contrôles en matière de SSA est disponible sur l'Intranet du MASA : Mise en transparence des contrôles (Alim'confiance)

Cette page, mise à jour régulièrement, contient notamment des schémas d'explications de la procédure de publication des niveaux d'hygiène ainsi qu'une foire aux questions.

Le jeu de données Alim'confiance est accessible au grand public sur la plate-forme opendatasoft sur laquelle il est possible de filtrer les informations publiées (type d'activité, niveau d'hygiène, zone géographique...).

Je vous demande de mettre en œuvre les dispositions de cette instruction et de m'informer des éventuelles difficultés rencontrées dans sa mise en application.

La sous-directrice
de la sécurité sanitaire des aliments,

Vanessa HUMMEL-FOURRAT

Annexe 1 : Précisions sur la note de risque

La note de risque a été profondément revue à la suite de l'avis de l'Anses n°2019-SA-0158 de décembre 2021. En effet, à la suite du rapport d'audit du CGAAER n°14031-99, l'Anses avait été saisie en septembre 2019 par la DGAL afin :

- d'évaluer les critères, y compris les seuils, mis en œuvre par la DGAL ; le cas échéant, déterminer si d'autres critères sont à retenir ;
- de procéder à une analyse plus fine des critères des analyses de risques, notamment au regard des différentes alertes nationales et toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ;
- d'objectiver la notion de sensibilisé, notamment pour les enfants, au regard des autres paramètres entrant dans le calcul de la note de risque ;
- d'objectiver les critères pertinents (actuels ou autres) à prendre en compte afin de mieux orienter les contrôles officiels.

Elle a pour objectif de se conformer à la réglementation européenne, basée sur le risque. Elle permet d'intégrer la prise en compte du risque chimiques dans l'analyse de risques, sur la base de travaux de hiérarchisation des risques effectués par l'Anses. La note de risque comporte ainsi trois composantes principales :

- le risque lié à l'activité (R) ;
- la maîtrise du risque par les opérateurs (M) ;
- la gestion du risque par la DGAL (A).

La formule de la note de risque N_r est la suivante :

$$N_r = R \times M \times A$$

Cette note se décompose comme étant le produit de trois composantes, définies de la façon suivante :

La composante R

La composante R représente le risque lié à l'aliment. Il est constitué de plusieurs sous-composantes, et est la somme du risque microbiologique (**R_m**) et chimique (**R_c**) d'un aliment. Il prend alors en compte les dangers microbiologiques (**D_m**) et chimiques (**D_c**) susceptibles d'être rencontrés au sein de cet aliment et le nombre de populations sensibles vis-à-vis de chaque type de dangers identifié (**S_m** et **S_c**), mais également le volume (**V**) de produit mis sur le marché et la cible (**C**) du produit mis sur le marché (sensible ou non sensible). La composante R se décompose ainsi de la façon suivante :

$$R = k \times R_m + (1 - k) \times R_c$$
$$R = [k \times D_m \times S_m + (1 - k) \times D_c \times S_c] \times C \times V$$

où k varie entre 0 et 1. Quand k = 1, R = R_m et seul le risque microbiologique est considéré. A l'inverse quand k = 0, R = R_c et seul le risque chimique est pris en compte. Il représente le degré de prise en compte du risque chimique souhaité par la DGAL par

rapport au risque microbiologique. Pour 2023, sa valeur est fixée à 0,75. La valeur de k ne représente pas une pondération relative du risque chimique par rapport au risque microbiologiques en termes de santé publique. Le poids du risque chimique ou du risque microbiologique est contenu dans les valeurs de Dm et de Dc pour chaque aliment.

Sous-composante	Signification	Modalités	Valeurs des modalités
D	Somme des dangers microbiologiques (Dm) et chimiques (Dc) pondérée par leur sévérité	Combinaison type d'activité / approbation / aliment	Valeurs de Dm et de Dc définies par l'Anses dans son avis à la saisine 2019-SA-0158 Dm et Dc standardisés sur [0 ; 3]
V	Volume de production de l'UA	Petite activité : 2 Moyenne activité : 6 Grosse activité : 12 Très grosse activité : 30	
C	Statut de la population cible du produit (sensible ou non)	Cible non sensible : 1 Cible sensible : 3	
S	Nombre de populations sensibles vis à vis des dangers identifiés : microbiologiques (Sm) ou chimiques (Sc)	Combinaison type d'activité / approbation / aliment	Valeurs de Sm et de Sc définies par l'Anses dans son avis à la saisine 2019-SA-0158

Tableau 1 : détail des différentes sous-composantes de la composante R

La sous-composante D représente le nombre de dangers et leur sévérité pour chaque aliment : elle est définie pour les dangers microbiologiques (Dm) et chimiques (Dc), sur la base de travaux réalisés par l'Anses pour la hiérarchisation des dangers biologiques et chimiques identifiés. Cette valeur prend donc en compte la diversité des dangers susceptibles d'être rencontrés dans les différents aliments mais également leur sévérité relative.

La valeur de la sous-composante V qui représente le volume a fait l'objet d'une harmonisation entre les différents secteurs d'activité consécutivement à un travail mené par les référents techniques nationaux (RTN) de la SDSSA. Une classe de volume de production représente un nombre équivalent de portions de repas d'un type de denrée à l'autre, à l'exception de denrées utilisées en petite quantité (poudre de lait...). Dans son avis à la saisine 2019-SA-0158, l'Anses a considéré que les valeurs proposées en quatre classes selon le volume de production n'avaient pas besoin d'être revues. Seules les valeurs des modalités ont été revues cf.

La sous-composante C représente la catégorie de population « cible », c'est à dire la catégorie de consommateurs particulièrement visée par l'exploitant pour le produit

issu de l'activité concernée. La valeur de C se décline selon deux modalités :

- Si l'aliment est destiné à la population générale, C prend la valeur 1 ;
- Si l'aliment est destiné à une population sensible vis à vis des dangers identifiés, C prend la valeur 3.

La sous-composante C est ainsi notamment associée à la valeur de 3 pour les unités d'activités agréées de type « Restauration collective », « Déshydratation de lait » et « VH, VSM, préparation viandes boucherie »³ et dont la destination est « public sensible » (médical, personnes âgées, jeunes enfants, enfants).

La sous-composante S correspond à la sensibilité de la population. Il va dépendre du nombre de populations sensibles. Il est calculé d'une part pour les dangers microbiologiques (Sm) et d'autre part pour les dangers chimiques (Sc). Ces sous-composantes Sm et Sc prennent des valeurs entières entre 1 et 3.

La composante M

La composante M de la note de risque correspond à la note de dernière inspection. L'évaluation d'une unité d'activité se décline selon quatre niveaux de maîtrise des risques (cf. partie IV) :

- A : Maîtrise des risques satisfaisante (M1) avec un poids de 3 ;
- B : Maîtrise des risques acceptable (M2) avec un poids de 16 ;
- C : Maîtrise des risques insuffisantes (M3) avec un poids de 45 ;
- D : Perte de maîtrise des risques (M4) avec un poids de 60.

Le contexte d'inspection retenu pour définir la valeur de « M » n'est pas limité au contexte d'inspection « Programmation ». Sont pris en compte également les inspections complètes des contextes : Plaintes/signalement/TIAC, Inspections ciblées et demandes d'approbation (en excluant les grilles demande d'agrément).

Si l'unité d'activité n'a pas été inspectée depuis 4 ans, le facteur M prend la valeur plus élevée (60).

Pour les salles d'abattage agréées à la ferme, le calcul du facteur M repose sur l'évaluation de la dernière inspection de l'inspection du secteur de l'abattage (SSA).

La composante A

Cette note A est une composante multiplicatrice qui permet de faire évoluer la note de risque d'une typologie d'activité nécessitant, à la faveur d'informations sanitaires, d'avoir une action rapide de recentrage des moyens vers les thématiques ou questions

3 Uniquement pour la production de viandes hachées

d'intérêt.

Cette composante peut ainsi prendre trois valeurs possibles :

- situation « normale » associée à la valeur de 1 ;
- situation « renforcée » associée à la valeur de 2 ;
- situation « critique » associée à la valeur de 3,

Cette note A n'est pas déconnectée de la notion de risque, et sa définition peut être nourrie par des informations telles que les bilans de TIAC, les données émanant d'alertes nationales et les résultats de PSPC. Cette composante, qui contribue ainsi à une politique sanitaire adaptative et réactive, est également utilisée dans d'autres systèmes de contrôles officiels européens.

La note de risque se décompose ainsi de la façon suivante :

$$\mathbf{N_r = M \times A \times C \times V \times [k \times D_m \times S_m + (1 - k) \times D_c \times S_c]}$$

Annexe 2 : Liste des actions obligatoires et optionnelles pour la campagne de programmation 2025

Surveillance régulière nationale : toutes les actions sont obligatoires

- Fréquence d'inspection déterminée par une note de risque :

Sous-axe	Commentaires
Lait et produits laitiers : agréés (Obl)	Calcul d'une prescription à l'établissement pour les producteurs fermiers agréés
Œufs et ovoproduits : agréés (Obl)	
Produits de la mer et d'eau douce : agréés (Obl)	À l'exclusion des navires congélateurs et des navires usines
Coquillages (hors navires expéditeurs de coquillage de pêche) : agréés (Obl)	
Viandes et produits carnés : agréés (Obl)	
Restauration collective, cuisine centrale et traiteur : agréés (Obl)	
Collagène, gélatine et PHR : agréés et établissements intermédiaires (Obl)	Fusion avec le sous-axe Établissements intermédiaires de la filière collagène, gélatine ou PHR (Opt). Pour ces établissements intermédiaires, il n'y a pas de calcul de note de risque, la fréquence d'inspection est définie à une inspection tous les 4 ans.
Établissements d'abattage de volailles et lagomorphes : agréés	Uniquement pour les salles d'abattage agrées à la ferme

- **Fréquence d'inspection non déterminée par une note de risque :**

Sous-axe	Fréquence minimale d'inspection correspondante	Commentaire
Établissements d'abattage de boucherie et traitement de gibier : agréés	1 fois par an	
Établissements d'abattage de volailles et lagomorphes (hormis les salles d'abattage à la ferme) : agréés	1 fois par an	
Évaluation du personnel participant à l'inspection des carcasses et au tri des sous-produits en abattoir de volailles	Selon arrêté ministériel	
Lait et produits laitiers : lait cru destiné à la consommation humaine directe	1 fois tous les 8 ans	
Établissements d'abattage de volailles et lagomorphes : non agréés	1 fois tous les 5 ans	
Navires expéditeurs de coquillages de pêche	1 fois tous les 5 ans	
Navires congélateurs et navires usines	1 fois tous les 2,5 ans	Fréquence d'inspection complète (physique et documentaire) : tous les 5 ans. Fréquence d'inspection documentaire intermédiaire (réalisée au bureau, sans déplacement sur le terrain) : tous les 5 ans également (en décalage de 2,5 ans avec la précédente).

Surveillance ponctuelle nationale

- **Actions obligatoires :**

Sous-axe	% min
Entreposage agréé (toutes filières) (Obl) Les entrepôts agréés sont constitués principalement de prestataires logistiques assurant le stockage de denrées sous température dirigée pour le compte de divers clients (distributeurs – producteurs amont/aval – autres intermédiaires). A cet égard, ils doivent pouvoir maîtriser les diverses températures de conservation des denrées détenues tant en froid négatif que positif, de l'entrée à la sortie de l'entrepôt. La pression d'inspection est maintenue à 10 % des unités d'activité.	10 %
Restauration collective : dérogataires à l'obligation d'agrément (Obl) Les établissements de restauration collective dérogataires à l'agrément (cuisines centrales) effectuent des opérations de manipulation et de transformation des denrées alimentaires, avant livraison à des offices/restaurant satellites dont les consommateurs sont le plus souvent des publics sensibles. Certaines des opérations effectuées dans ces établissements sont jugées à risque. Il paraît nécessaire de maintenir une pression d'inspection minimale de 20 % dans ce secteur en 2025.	20 %
Restauration collective : cuisine sur place public sensible (Obl) Par « public sensible » on désigne les consommateurs de type enfants (<u>hors lycée</u>), patients des établissements médico-sociaux et résidents des EHPA(D), etc. Les établissements de restauration collective accueillant du public sensible ont enregistré un grand nombre de malades à la suite de TIAC en 2023 (30 % des TIAC), dont 6 décès. Une pression d'inspection minimale de 12 % des cuisines sur place accueillant du public sensible est maintenue en 2025.	12 %
Transport : véhicules (Obl) Le contrôle des engins de transport découle d'une part des dispositions définies par le Paquet hygiène et d'autre part de l'accord ATP et de son extension par décret aux transports sous température dirigée sur le territoire national. Depuis 2024, cet axe est rendu obligatoire afin de recueillir des données sur la flotte de véhicules de transport circulant sur le territoire. Pays contractant de l'accord ATP, la France est en effet tenue chaque année de déclarer des informations sur les contrôles effectués en vue d'assurer le respect des dispositions de l'ATP (volume de contrôles et infractions relevées). Ces contrôles peuvent notamment utilement être réalisés à l'occasion des contrôles officiels (par exemple, lors du contrôle officiel d'une cuisine centrale, d'une IAA ou d'une GMS, inspecter un véhicule, une citerne ou des conteneurs approvisionnant cet établissement), en sortie des grossistes, ou encore lors de	10 contrôles minimum par département

contrôles routiers.	
<p>Navire de production primaire (Obl)</p> <p>La réglementation sanitaire prévoit l'inspection de tous les stades de la chaîne alimentaire, y compris la production primaire. Cette exigence a été rappelée lors de l'audit de la DG SANTE (ex-OAV) sur les produits de la pêche en 2010 et en 2024.</p> <p>La pression d'inspection est maintenue à 10 % des unités d'activité (navires de production primaire indépendamment de navires par ailleurs expéditeurs de coquillages soumis à agrément) et limitée à 10 inspections en 2025.</p> <p>Le choix des UA à inspecter tiendra compte d'une analyse de risque locale (par exemple utilisation de sulfites sur des crustacés, retours de non-conformités relatives aux températures, hygiène, parasites par les criées ou autres opérateurs avals)</p>	10 % (limité à 10 navires)
<p>Remise directe : producteurs fermiers (Obl)</p> <p>Les productions fermières font l'objet d'alertes sanitaires régulières, à l'instar de la production de fromages au lait cru, à l'origine de plusieurs centaines d'alertes par an. Ces productions font de plus l'objet de process de fabrication diversifiés, parfois considérés à risque, comme par exemple l'appertisation Il s'agit de l'inspection des ateliers à la ferme ou magasin de producteurs qui, pour rappel, n'est pas déléguée et qui demeurent à la charge des DDPP, y compris lorsque les ateliers sont attenants à un commerce.</p> <p>Les contrôles des étals sur marché peuvent être délégués ou non.</p> <p>Depuis 2021, les producteurs fermiers disposant d'une dérogation à l'agrément sont intégrés à ce sous-axe. La base du calcul de la prescription est l'établissement et non plus l'unité d'activité.</p> <p>Pour ce sous-axe, la priorité doit être donnée aux contrôles des établissements dérogataires qui doivent représenter au moins 20 % des contrôles réalisés (*).</p> <p>(* Pour effectuer le suivi de la réalisation un filtre a été mis en place dans le tableau de bord de suivi des inspections (DEDAL : rapport INS_001, filtre SSA Derog.Agrt. San. UE Oui)</p>	13 %
<p>Restauration commerciale : traditionnelle et rapide (Obl)</p> <p>Ce secteur d'activité est à l'origine du plus grand nombre de toxi-infections alimentaires collectives (35 % des TIAC en 2020), notamment en lien avec un degré de formation insuffisant du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène.</p> <p>Au delà du travail effectué par les délégataires de service public dans ce domaine, il appartient aux DDecPP, selon une analyse de risque locale et en tenant compte des demandes émanant des autorités administratives ou judiciaires , de programmer des établissements.</p>	
Dpts avec délégation	Non chiffré. Programmation des contrôles en fonction d'une analyse de risque locale et des

		demandes du Préfet ou du Procureur de la République
Dpts sans délégation	Pour ce sous-axe, la priorité doit être donnée aux contrôles des établissements dérogatoires qui doivent représenter au moins 15 % des contrôles réalisés (* Pour effectuer le suivi de la réalisation un filtre a été mis en place dans le tableau de bord de suivi des inspections (DEDAL : rapport INS_001, filtre SSA Derog.Agrt. San. UE Oui)	12 % des établissements
Poissonnerie et rayon marée (Métier de bouche et GMS) (Obl)		
Depuis 2021, les établissements (métier de bouche ou commerce alimentaire) disposant des périmètres de dérogation Produits non transformés de la pêche et/ou Produits transformés de la pêche sont intégrés à ce sous-axe.		
La base du calcul de la prescription est l'établissement et non plus l'unité d'activité.		
(*) Pour effectuer le suivi de la réalisation un filtre a été mis en place dans le tableau de bord de suivi des inspections (DEDAL : rapport INS_001, filtre SSA Derog.Agrt. San. UE Oui)		
Dpts avec délégation		12 % des établissements dérogatoires (*).
Dpts sans délégation	Pour ce sous-axe, la priorité doit être donnée aux contrôles des établissements dérogatoires qui doivent représenter au moins 15 % des contrôles réalisés (*).	12 % des établissements (SIRET)
Boucherie/charcuterie/Traiteur et rayon boucherie-charcuterie et rayon traiteur (Obl)		
Depuis 2022, ce sous-axe est fusionné avec le sous-axe « Traiteur et rayon traiteur ».		
Depuis 2021, les établissements (métier de bouche ou commerce alimentaire) disposant des périmètres de dérogation PABV, PC, PV, viandes fraîches des espèces autres que boucherie et/ou Viande fraîche boucherie hors viande hachée sont intégrés à ce sous-axe.		
La base du calcul de la prescription est l'établissement et non plus l'unité d'activité.		
(*) Pour effectuer le suivi de la réalisation un filtre a été mis en place dans le tableau de bord de suivi des inspections (DEDAL : rapport INS_001, filtre SSA Derog.Agrt. San. UE Oui)		
Dpts avec délégation		13 % des établissements dérogatoires (*).
Dpts sans délégation	Pour ce sous-axe, la priorité doit être donnée aux contrôles des établissements dérogatoires qui doivent représenter au moins 20 % des contrôles réalisés (*).	13 % des établissements (SIRET)
Fromager et rayon fromagerie (Obl)		Sans objet

<p>Il n'est pas attendu que les DDecPP réalisent une programmation sur ce sous-axe. Toutefois, il leur appartient de programmer selon une analyse de risque et selon les ressources disponibles des contrôles ciblant des établissements dérogataires, qui ne font pas l'objet d'une délégation des contrôles en 2025.</p>	
<p>Boulangerie/Pâtisserie et rayon pain-vienniserie-pâtisserie (Obl)</p> <p>Il n'est pas attendu que les DDecPP réalisent une programmation sur ce sous-axe. Toutefois, il leur appartient de programmer selon une analyse de risque et selon les ressources disponibles des contrôles ciblant des établissements dérogataires, qui ne font pas l'objet d'une délégation des contrôles en 2025.</p>	<p>Sans objet</p>

• **Actions optionnelles :**

<p>Sous-axe</p>
<p>Entreposage non-agréés (toutes filières) (Opt)</p>
<p>Restauration collective : cuisine sur place hors public sensible (Opt) Depuis la campagne 2021, sont intégrées dans ce sous-axe, les inspections des cuisines sur place des restaurants d'entreprise et d'administration.</p>
<p>Restauration collective : offices satellites et restaurants satellites (Opt)</p>
<p>Autres métiers de bouche (Glacier, chocolatier, ...) (Opt)</p>
<p>Autres commerces alimentaires (Alimentation générale, ...) (Opt)</p>
<p>Remise directe : établissement caritatif (restauration/commerce alimentaire) (Opt)</p>
<p>Collecte et transformation de miel (Opt)</p>
<p>Autres remise directe (Opt)</p>

Annexe 4 : Dispositif Alim'confiance indiquant le niveau d'hygiène des unités d'activité des secteurs de la remise directe et de la restauration collective

A l'issue d'une inspection réalisée dans une unité d'activité des secteurs de la remise directe et de la restauration collective, l'exploitant peut choisir d'afficher le résultat de son contrôle officiel sur sa vitrine. Pour cela, il peut :

- récupérer et imprimer son affichette disponible sur le site internet Alim'confiance ; Dans le courrier d'accompagnement du rapport d'inspection, la DDecPP/DAAF veillera à indiquer, dans l'encadré indiquant au professionnel son niveau d'hygiène, les modalités de téléchargement de son affichette.
- utiliser l'affichette transmise par la DDecPP/DAAF.

Ces visuels pourront évoluer afin de tenir compte de la nouvelle charte graphique du Gouvernement.

1) Matériel transmis par la DDecPP/DAAF

Chaque DDecPP/DAAF doit être en possession d'un nombre suffisant des quatre niveaux d'affichettes Alim'confiance. L'ensemble du matériel nécessaire (affichette et pochette autocollante transparente) est fourni à chaque DDecPP/DAAF dans le cadre d'un marché établi au niveau national.

Les visuels utilisés pour les affichettes sont les suivants :

DATE DU CONTRÔLE :
Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr



DATE DU CONTRÔLE :
Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr



DATE DU CONTRÔLE :
Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr



DATE DU CONTRÔLE :
Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr



Sur cette affichette, la DDecPP/DAAF ajoute :

- le nom et l'adresse de l'unité d'activité (adresse au verso de l'affichette si manque de place) ;
- la date du contrôle, si possible à l'aide d'une encre indélébile ;
- le cachet de la DDecPP/DAAF, en haut à droite de l'affichette, à l'aide si possible de

tampons encres secs ou d'autocollants. Ces tampons ne doivent pas comporter la mention « services vétérinaires ».

Remarque : ces affichettes sont attribuées à une unité d'activité, aussi un établissement se verra attribuer plusieurs affichettes s'il dispose de plusieurs UA de remise directe ou de restauration collective.

2) Transmission des affichettes Alim'confiance

La DDecPP/DAAF choisit le mode de transmission qui lui convient, en cohérence avec la politique de sa région.

Il est possible de choisir d'envoyer systématiquement les affichettes. Il n'est pas possible d'envoyer uniquement les affichettes relatives aux UA ayant obtenu un niveau d'hygiène « très satisfaisant » ou « satisfaisant », et de remettre en main propre dans les locaux de la DDecPP/DAAF les affichettes relatives aux UA ayant obtenu un niveau d'hygiène « à améliorer » ou « à corriger de manière urgente ». En effet, cela peut être interprété par les consommateurs comme une incitation à ne pas afficher son niveau d'hygiène en cas d'évaluation défavorable.

a) Envoi systématique de l'affichette

L'envoi systématique comprend l'affichette du niveau d'hygiène obtenu ainsi que le support plastique. Ces derniers sont envoyés avec le rapport de contrôle et son courrier d'accompagnement.

Il convient d'envoyer à l'exploitant autant d'affichettes que d'unités d'activité des secteurs de la remise directe et de la restauration collective inspectées. Dans le cas d'un établissement qui possède plusieurs UA de ces secteurs mais pour qui une seule grille est envoyée par souci de simplification de lecture (dans l'attente de la possibilité de fusionner des grilles), il convient d'envoyer toutes les affichettes concernées à l'exploitant. Enfin, en cas de recontrôle modifiant le niveau d'hygiène de l'unité d'activité, il convient d'envoyer une nouvelle affichette Alim'confiance.

b) Remise en main propre de l'affichette le jour de l'inspection de recontrôle, si le niveau d'hygiène est connu sans aucun doute

La remise en main propre de l'affichette et du support plastique à l'exploitant le jour du recontrôle est possible si la hiérarchie est favorable et s'il n'y a aucun doute sur le niveau d'hygiène attribué. A noter cependant qu'il faut impérativement valider le RI afin que le résultat apparaisse également sur le site internet et l'application mobile.

c) La remise en main propre dans les locaux de la DDecPP/DAAF aux exploitants volontaires

L'exploitant ayant la possibilité d'imprimer son affichette, et l'affichage de celle-ci étant facultatif, la DDecPP/DAAF ne fait pas d'envoi systématique. En revanche, elle propose à l'exploitant, dans son courrier d'accompagnement, la possibilité de venir récupérer son affichette ainsi que son support plastique directement à la DDecPP/DAAF.

Il convient alors de :

- joindre au courrier d'accompagnement un mode opératoire d'impression de

- l'affichette (disponible sur l'Intranet du ministère) ;
- vérifier systématiquement le niveau d'hygiène de l'unité d'activité de l'établissement de l'exploitant demandeur avant de transmettre l'affichette complétée.

Annexe 5 : Architecture du site intranet dans le domaine SSA

L'objectif de l'intranet SSA est de faciliter le travail des services au quotidien. Il présente les différents domaines d'activités de la SDSSA et se situe dans Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments. La localisation et l'architecture de cet intranet vont évoluer en 2025.

L'Intranet SSA est ainsi divisé en 3 parties :

- une partie **Généralités et dossiers transversaux** qui sera développée ci-dessous.
- une partie **Sectoriel** dédiée plus spécifiquement aux connaissances réglementaires et techniques dans les différents secteurs.
- une dernière partie **Contaminants chimiques et physiques** consacrée aux spécificités de la gestion de ces contaminants dans l'alimentation. Cette rubrique répertorie les principales informations réglementaires, infra-réglementaires et bibliographiques utiles aux services déconcentrés, et contient également une foire aux questions.

Les **outils méthodologiques** de l'inspecteur sont rassemblés sur le site [DGAL Qualité](#). Les **outils informatiques** développés pour la saisie des résultats des contrôles se retrouvent sur le [portail Resyta](#) rassemblés sous forme de briques applicatives. Des informations sur leurs

utilisations sont présentes dans l'espace documentaire.

L'arborescence de la partie **Généralités et dossiers transversaux** est la suivante :

- ? [Dispositions réglementaires en SSA](#)
- ? [Adéquation mission/qualification](#)
- ? [Commandes, programmation, planification et analyse de risque](#)
- ? [Réalisation de l'inspection](#)
- ? [Suivi de réalisation et bilans](#)
- ? [Suites et transparence des contrôles en SSA](#)
- ? [Formation, Séminaires, rencontres régionales en SSA](#)
- ? [Organigrammes](#)
 - Sectoriels
- ? [Denrées végétales ou d'origine végétale](#)
- ? [Abattoirs et ateliers de découpe](#)
- ? [Produits de la pêche et coquillages](#)
- ? [Produits carnés](#)
- ? [Remise directe](#)
- ? [Lait, produits laitiers et leurs substituts](#)
- ? [Restauration collective](#)
- ? [Transport](#)
- ? [Entreposage](#)
- ? [Œufs et ovoproduits](#)
- ? [Produits composés](#)
- ? [Industries alimentaires spécialisées](#)
- ? [Gélatine - Collagène](#)
- ? [Contaminants chimiques et physiques](#)
- ? [Contaminants chimiques : cadre général](#)
- ? [Contaminants chimiques : sites et sols pollués](#)
- ? [Contaminants physiques](#)
- ? [Formations](#)

Annexe 6 : Programmation des inspections dans les établissements « nouveaux domaines »

Après une année 2024 de montée en compétence, la DGAL doit, en 2025, poursuivre la transition débutée en 2023 par la création de la PSU en assurant pleinement les missions de sécurité sanitaire sur l'ensemble des denrées alimentaires.

Dans l'attente de la réponse de l'Anses concernant l'analyse des risques pour les denrées végétales (saisine n° 2023-SA-0153), la programmation des inspections des nouveaux domaines sera déclinée autour de quatre catégories de priorisation des inspections.

Les inspections sont ainsi réparties selon les quatre catégories suivantes :

1. Les établissements de l'alimentation infantile et d'ionisation qui doivent être inspectés annuellement
2. Les établissements dont les UA sont priorisées par la DGAL et qui doivent être inspectés en priorité afin d'assurer la sécurité de leurs pratiques
3. Les établissements dont les UA présentent un niveau de risque justifiant d'être inspectés régulièrement et qui permettent de compléter la programmation.
4. Les établissements dont les UA ne sont pas priorisées en 2025, mais qui peuvent toutefois être inspectées en cas de signalement, de demande préfectorale ou du parquet ou en cas d'alerte.

Les DDecPP doivent programmer au moins 50% des inspections dans des unités d'activité correspondant aux deux premières catégories, sauf si le tissu productif local ne permet pas de respecter cette proportion. Les 50% restants devront être réalisés auprès d'établissement des deux catégories suivantes, avec une préférence pour les établissements de la troisième catégorie.

Sans tenir compte de la catégorisation de ces activités, les établissements ayant été inspectés en 2024 et qui présentent des niveaux de maîtrise satisfaisant (note A) ne sont pas priorisés en 2025.

Le transfert du contrôle des établissements produisant des denrées végétales ou des denrées végétales et des produits composés a pour conséquence :

- la suppression du sous axe « Établissements fabriquant des produits composés »,
- le renforcement des inspections dans ce secteur d'activité, qui seront désormais intégrées aux différents sous axes correspondant à leur activité.

Rappel : La définition et les modalités d'enregistrement des UA qui produisent des produits composés sont précisées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-351 relative à la production de DAOA combinées à des denrées végétales.

Pour tenir compte de la création de la PSU, les établissements non agréés fabriquant des produits composés doivent être enregistrés dans un Type d'Activité décrivant au mieux le produit ou l'activité. Par exemple, un fabricant non agréé de pâtes à crêpe pourra être enregistré dans le Type d'activité, « Production de pâtes boulangères, pâtisseries ou assimilées ». Un fabricant de sandwiches pourra être enregistré en tant que « Produit

traiteurs à base de végétaux ».

Les mêmes principes de sélection et de contrôle des établissements s'appliquent aux denrées végétales, composées ou DAOA. Toutefois, en l'absence de déclaration obligatoire des établissements ne relevant pas du CRPM, il est nécessaire d'identifier les établissements qui seront inspectés. Pour ce faire, plusieurs outils sont à votre disposition en local, tel que Sora/Sesam pour accéder à l'historique des établissements suivis par la DGCCRF.

I Méthodologie de sélection des établissements

Inspection des établissements DVOV hors compléments alimentaires et améliorants alimentaires

Afin de disposer d'une base d'établissements à inspecter annuellement et vous aider à la priorisation, vous pourrez vous appuyer sur la liste des CPMM établie par la DGCCRF.

Afin de compléter cette liste, les DDecPP prendront également en compte les critères classiques d'analyse de risques et notamment que les process de fabrication, les conditions de conservation, les consommateurs pour lesquels ces aliments sont destinés (population sensible) et pour lesquels la maîtrise des dangers microbiologiques est impérative. C'est le cas par exemple des établissements élaborant des denrées pour l'alimentation infantile, des substituts PAM (exemple faux fromages, fausses saucisses, faux tarama...), des produits se revendiquant du végétarien ou du végan, ou des jus de fruits frais.

La liste de ces établissements sont consultables à l'adresse : Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Sectoriels > Denrées végétales ou d'origine végétale (DVOV) > Outils d'inspection

Inspection des établissements produisant des compléments alimentaires et améliorants alimentaires

Les contrôles dans ce domaine portent sur la production d'améliorants alimentaires (additifs, auxiliaires technologiques, édulcorants, colorants, etc.) ainsi que la production de compléments alimentaires ainsi que sur les établissements important ou commercialisant ce type de produits.

La liste des établissements à inspecter en 2025 est issue en priorité des CPMM : une liste spécifique est disponible sur l'intranet du BEPIAS : Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Sectoriels > Industries alimentaires spécialisées. La sélection des établissements se fera selon les critères usuels d'analyse de risque, et la programmation des contrôles sera réalisée sur la base d'une adéquation moyens-missions.

II Méthodologie d'inspection des établissements

La méthodologie d'inspection dans les secteurs produisant des denrées principalement végétales est la même que pour les établissements produisant des DAOA. Vous trouverez ci-après une liste indicative des informations ou éléments qu'il pourrait être utile de demander à l'exploitant lors d'un premier contrôle - à adapter en fonction du secteur d'activité, de la connaissance préalable de l'établissement par l'inspecteur, etc.

- Périodes / jours de fermetures, horaires d'activité, répartition des activités selon période - semaine, mois, saison (dans le cas d'un établissement qui ne produit pas

- tout en simultané au long de l'année) ;
- Un plan de l'établissement identifiant les différents circuits (matières premières, produits finis, personnel, conditionnements et emballages, déchets, etc...) ;
 - Liste des ingrédients / matières premières avec nom et adresse des fournisseurs ;
 - Liste des produits finis avec étiquetage correspondant et température de conservation et DLC ou DDM ;
 - Quantités produites (annuelle/mensuelle/quotidienne) ;
 - La liste des dangers retenus et les justifications correspondantes ;
 - Un diagramme de fabrication détaillé pour chaque produit fini ou catégorie de produit fini précisant les étapes CCP ou PRPO avec les limites critiques et valeurs cibles, les modalités de surveillance et les actions correctives en cas de perte de maîtrise
 - Le plan d'autocontrôles microbiologiques et chimiques des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis, des surfaces du matériel de production et des environnements ;
 - Les cahiers des charges fournisseurs ;
 - La liste des non conformités à notifier à la DDecPP ;
 - La procédure de traçabilité ;
 - La procédure de gestion des non conformités y compris des retraits/rappels.

Remarque : Certains exploitants n'emploient pas forcément la terminologie usuelle (paquet hygiène, PMS, etc), ne disposent pas de procédures ou de PMS formalisés et pourraient ne pas être en mesure de transmettre l'ensemble des documents demandés dans les délais impartis. Dans certaines structures, le système peut être entièrement informatisé.

Afin de prévenir les éventuelles réticences des professionnels à transmettre les éléments demandés, il conviendra de faire référence à l'article L. 512-8 du code la consommation octroyant aux agents des services d'inspection le pouvoir de les obtenir.

Le PMS ou les différents documents réceptionnés lors ou après l'inspection pourront être étudiés avec l'appui du réseau de la filière concernée (s'adresser aux personnes ressources). Cette expertise permettra une meilleure appréhension de l'inspection ainsi qu'une

harmonisation sur le territoire.

Dans le cas où l'exploitant ne transmet pas les documents demandés, il convient de différencier les 2 situations suivantes :

1. L'exploitant indique disposer des documents mais ne pas souhaiter les transmettre et ceci bien que ses obligations lui aient été rappelées à l'oral : ceci constitue une opposition à fonction définie à l'article L. 512-4 du code de la consommation, sanctionnée par l'article L. 531-1 de ce même code. Dans le cas où une procédure pénale serait ouverte, l'audition pénale pourrait être utile à l'exploitant pour apporter les éléments demandés et éteindre la procédure pénale en cours.

2. L'exploitant indique ne pas disposer de ces documents : ceci constitue seulement un manquement à ses obligations de disposer des pièces prévues au règlement (CE) n° 852/2004. L'exploitant peut prendre appui auprès d'un organisme extérieur (chambre consulaire, ITAI, organisme de conseil privé...) pour élaborer ces documents.

Il appartient au service d'inspection de déterminer s'il souhaite transmettre à l'exploitant, après une procédure contradictoire, une injonction prévue à l'article L. 521-1 du code de la consommation lui ordonnant de fournir les documents demandés et rappeler les risques encourus à ne pas respecter cette injonction. Le délai contenu dans l'injonction pourra être différent selon que l'exploitant dispose déjà ou pas des éléments demandés, si tant est que la chose soit connue. Le délai devra être compatible avec le délai nécessaire à la production des documents demandés.

L'inspection devra être exhaustive, c'est-à-dire sur un process complet en lien avec l'objet du sous-axe. Si l'inspecteur le juge nécessaire, il a toute latitude pour étendre le champ de l'inspection à plusieurs process voire à l'ensemble des activités de l'établissement.

Remarque : les unités d'activité de transformation de végétaux annexées à une exploitation agricole (même numéro SIRET) ne seront pas inspectées par les DDecPP puisque faisant partie des missions de la SDSPV (article L.250-1, 5° du CRPM).

En revanche, en cas de transformation de denrées à la ferme et si l'activité dispose d'un SIRET propre, alors il revient aux DDecPP de réaliser ces contrôles.

Néanmoins, afin de s'harmoniser et au libre arbitre / à la convenance des DDecPP et des DRAAF, des contrôles conjoints SRAL/DDecPP peuvent être mis en œuvre.

III. Etablissements contrôlés annuellement

L'objectif de cet axe est de mettre en œuvre une surveillance des domaines d'activités en DVOV car fournissant une population sensible. Cette surveillance est annuelle. Des inspections sont à réaliser au moins une fois par an sur les UA définies selon les deux orientations suivantes :

<u>Sous-axe</u>	<u>Unité d'activité correspondantes</u>	<u>Commentaires</u>
Aliments destinés aux enfants de moins de trois ans	Transformation et conservation de légumes Produits traiteurs à base de végétaux Transformation de céréales Transformation et conservation de champignons Transformation et conservation de fruits Production de desserts hors préparation de fruits Transformation et conservation d'algues Fabrication de pâtes alimentaires Transformation et conservation de pommes de terre Complémenta alimentaire Production de pâtisseries et viennoiserie, biscuiterie	Ce sous-axe regroupe l'ensemble des Unités d'activités pour lesquelles la destination : « public sensible jeunes enfants » est spécifiée. Cette catégorie correspond aux denrées répondant aux exigences du règlement européen n°609/2013
Denrées ionisées(*)	Denrées ionisées	

Remarque : les poudres infantiles d'origine végétale sont gérées parmi l'axe « Lait et produits laitiers (Obl) ».

Il est nécessaire de souligner que pour assurer un suivi et un enregistrement de ces établissements, l'unité d'activité à employer est « Deshydratation de lait » avec les descripteurs « concentration séchage » même si l'UA ne fait que du mélange à sec, « Public sensible – Jeune enfant » et « médical » le cas échéant et « poudre de lait infantile en UVC » et/ou « hors uvc » selon les cas, doivent être renseignés. A noter que dans ce sous-axe ne sont ciblés que les établissements fabriquant des denrées destinées spécifiquement aux enfants de moins de trois ans.

IV. Les établissements dont les UA sont priorisées par la DGAL et qui doivent être inspectés en priorité afin d'assurer la sécurité de leurs pratiques

Il s'agit des UA devant faire l'objet en priorité d'une inspection en 2025, sur la base d'une priorisation nationale.

Ces types d'activités sont ciblés de par les risques associés aux matières premières mises en œuvre, le caractère assainissant du procédé de fabrication et le caractère prêt à consommer du produit fini. Ces établissements doivent être inspectés en priorité en 2025, sauf s'ils ont déjà été inspectés en 2024 et que l'inspection a conclu à une maîtrise de risque satisfaisante.

Il est alors demandé aux DDecPP de programmer au moins 50% des inspections au titre de

la campagne de programmation 2025 dans les Types d'Activités suivants :

<u>Sous-axe</u>	<u>Unité d'activité correspondantes</u>	<u>Exemples de produits (liste non exhaustive)</u>
Transformation de végétaux	Préparation de jus de fruits, de légumes et de nectar	
	Transformation et conservation de légumes	Conserves de haricots, sauces de légumes, graines de courge, cornichons en saumure...
	Transformation et conservation de fruits	
	Transformation et conservation de pommes de terre	
	Transformation et conservation d'algues	
	Transformation et conservation de champignons	
Préparation de végétaux	Préparation de végétaux	Carottes emballées et nettoyés, pommes emballées Végétaux nettoyés PAM
Produits traiteurs et plats préparés à base de végétaux	Produits traiteurs à base de végétaux	Substituts de DAOA hors yaourts : substituts de viandes, substituts de fromages Autres produits traiteurs : tapenades, salades PAM
	Production de desserts végétaux hors préparation de fruits	Substituts de yaourts, crèmes desserts végétales
	Production de sorbets et de glaces végétales	Crèmes glacées à base d'huiles végétales (coco, soja), sorbets, etc.
Compléments alimentaires	Fabrication de compléments alimentaires	Compléments alimentaires
Améliorants alimentaires	Fabrication d'améliorants alimentaires	
Conserves en exploitation agricole	Tous Types d'Activité si descripteur exploitation agricole et conserves	

Afin de construire une expertise collective, concernant les établissements de fabrication de produits d'origine végétale se substituant à des DAOA, les éléments des PMS recueillis seront transmis à la personne ressource du réseau correspondant du secteur géographique concerné.

Les réseaux ont vu leurs compétences élargies aux substituts des DAOA dont ils avaient initialement la charge.

Les répartitions géographiques des personnes ressources des différents réseaux sont disponibles sur l'intranet sectoriel⁴.

Concernant le sous-axe « Conserves en exploitation agricole », au regard de l'actualité sur ce type de produits en 2024, il est attendu de chaque DDecPP de réaliser *a minima* 10 inspections sauf si le tissu local ne le permettait pas.

Concernant le sous-axe « compléments alimentaires », au regard de l'actualité sur ce type de produits en 2024, il est attendu de chaque DDecPP de réaliser :

- *A minima* 2 inspections chez des fabricants/importateurs de compléments alimentaires sauf si le tissu local ne le permettait pas.
- *A minima* 2 inspections chez des revendeurs de compléments alimentaires.

4 Réseau « lait et produits laitiers » : Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Sectoriels > Lait, produits laitiers et leurs substituts

Réseau « produits carnés » : Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Sectoriels > Produits carnés

Réseau « DVOV » Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Sectoriels > Denrées végétales ou d'origine végétale (DVOV)

IV. Les établissements dont les UA présentent un niveau de risque justifiant d'être inspectés régulièrement et qui permettent de compléter la programmation.

Il s'agit de la surveillance d'UA pouvant faire l'objet d'une inspection en 2025 en complément des inspections réalisés dans les établissements annuels ou priorités.

Les UA mentionnées ci-dessous sont ciblées car elles présentent des risques connus et facilement maîtrisables par les opérateurs, et qu'elles constituent la majorité des denrées végétales mises sur le marché.

<u>Sous-axe</u>	<u>Unité d'activité correspondantes</u>	<u>Exemples de produits (liste non exhaustive)</u>
Chocolat/cacao et dérivés	Fabrication de chocolat et de cacao	Cacao Chocolat
	Produits élaborés à base de chocolat et cacao	Chocolats en poudre, bonbons au chocolat, pâtes à tartiner
Huiles et graisses végétales	Fabrication d'huiles, graisses végétales et margarines	
Céréales/dérivés et produits composés de céréales	Fabrication de pains	Pains industriels PAM, surgelés Biscottes
	Fabrication de pâtes alimentaires	Pâtes alimentaires sèches sans œuf coquille Pâtes alimentaires fraîches sans œuf coquille
	Production de pâtes boulangères, pâtisseries ou assimilées	Pâtes à gâteau, pâtes à cookies, pâtes à pizza, Pâtes sablées, pâtes feuilletées
	Production de pâtisseries et viennoiserie, biscuiterie	Pâtisseries, viennoiseries, biscuits
	Meunerie et semoulerie	Farines de tous types, y compris de légumineuses
	Transformation de céréales	Flocons d'avoines, céréales pour petit déjeuner, popcorn, produits issus du malt
	Travail des produits de rizerie	Riz décortiqué

V. Les établissements dont les UA ne sont pas priorisées en 2025, mais qui peuvent toutefois être inspectés en cas de signalement, de demande préfectorale ou du parquet ou en cas d’alerte.

Les types d’UA suivants sont optionnels. Leur programmation ne relève pas d’une priorité pour la DGAL en 2025 et doit répondre à des critères spécifiques définis aux termes d’une analyse de risque locale et de commandes » locales.

<u>Sous-axe</u>	<u>Unité d'activité correspondantes</u>	<u>Exemples de produits (liste non exhaustive)</u>
Boissons	Production de boissons fermentées (alcoolisées ou non)	Bières avec ou sans alcool, vins
	Préparation de boissons à base de céréales, de graines ou fruits à coque	Boissons à base de soja, de noisette
	Production d'autres boissons	Sodas, sirops, eaux aromatisées
	Production de spiritueux	Armagnac, vodka, rhums
Entreposage : non agréés (toutes filières)	Entreposage DVOV	
	Vente en gros DVOV	
Épices/condiments et sauces froides	Fabrication condiments, d'assaisonnements et de sauces origine végétale	Ketchup, vinaigres moutardes
	Fabrication de mélanges d'épices et d'herbes aromatiques	
Fabrication de produits amylacés	Fabrication de produits amylacés	Amidons, dextrine
Fabrication de produits de confiserie	Fabrication de produits de confiserie	
Sucre et produits sucrants	Fabrication de sucres et produits sucrants	Édulcorants, sucres
Thé/ café/substituts de café et préparations pour infusion	Transformation du thé, du café et succédanés	Thés, cafés, boissons à base de chicorées, infusions,
Autres produits à base de végétaux	Produits alimentaires intermédiaires	Pré-mélanges
	Fabrication d'autres produits finis à base de végétaux	Sels

Annexe 7 : Contrôle des établissements de traitement par ionisation

Le traitement par ionisation des denrées alimentaires repose sur l'exposition des aliments à l'action de rayonnements ionisants électromagnétiques (rayons X, γ) ou constitués d'émissions de particules (électrons). Il a pour but d'assainir et/ou d'augmenter la durée de conservation des aliments en réduisant ou éliminant les organismes pathogènes et d'altération (micro-organismes, insectes, ...).

La dose relativement faible nécessaire pour détruire les bactéries pathogènes non sporulées, que l'on trouve dans les aliments, fait de cette technique un moyen très efficace comme traitement barrière contre ces micro-organismes.

Dans les aliments d'origine végétale, le traitement par ionisation retarde la germination et la maturation. Il offre ainsi une alternative intéressante à la fumigation ou à d'autres traitements chimiques pour des produits tels que le cacao, le café, les herbes ou les épices. L'ionisation sur les denrées alimentaires est une technique de plus en plus utilisée dans le monde, plus particulièrement en Asie (principalement la Chine) et en Amérique. Le volume global des denrées ionisées dans le monde représente entre 700 000 et 1 million de tonnes par an, dont seulement 1% est traité sur le territoire de l'Union européenne. Depuis 2010, en moyenne 6500 tonnes de denrées, principalement des cuisses de grenouille et des herbes aromatiques, épices et condiments végétaux séchés sont ionisées en Europe mais cette quantité tend à décroître.

L'instruction technique [DGAL/SDSSA/2023-760](#) présente la réglementation applicable au traitement par ionisation des denrées commercialisées ainsi qu'aux établissements procédant à l'ionisation des denrées alimentaires.

Le contrôle des unités de production seront réalisés par les DD(ETS)PP 01, 10, 13, 72, 85, afin de vérifier le bon fonctionnement des établissements agréés pour le traitement ionisant des denrées alimentaires et des aliments pour animaux implantés sur le territoire national.

I. Contexte

La directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation prévoit que les États membres doivent communiquer chaque année à la Commission européenne (DG SANTE) :

« Les résultats des contrôles effectués dans les unités d'irradiation, notamment en ce qui concerne les catégories et les quantités de produits traités et les doses appliquées ;

Les résultats des contrôles effectués au stade de la commercialisation du produit⁵ ».

La Commission européenne publie, chaque année, un rapport de contrôle à partir des informations qui lui sont communiquées.

Dans ce contexte, les états membres sont tenus de transmettre chaque année à la Commission européenne les informations relatives aux établissements agréés (nom, adresse, numéro de référence, décisions d'agrément, de suspension ou de retrait). Celle-ci établit

⁵ Ce deuxième point fait plus particulièrement l'objet de l'instruction PSPC dédiée

une liste publiée au journal officiel de l'Union européenne.

La France dispose de 5 unités agréées :

Source : rayons γ – Cobalt 60	Source : faisceaux d'électrons
Agrément n° : 13 055 F Synergy Health Rue Jean Queillau, Marché des Arnavaux 13014 MARSEILLE CEDEX 14	Agrément n° : 10 093 F Ionisos SA Zone Industrielle 10500 CHAUMESNIL
Agrément n° : 72 264 F Ionisos SA Zone industrielle de l'Aubrée 72300 SABLE-SUR-SARTHE	
Agrément n° : 85 182 F Ionisos SA Zone industrielle Montifaud 85700 POUZAUGES	
Agrément n° : 01 142 F Ionisos SA Zone industrielle les Chartinières 01120 DAGNEUX	

II. Contrôle des établissements

Les établissements agréés pour l'ionisation des denrées font l'objet **d'une visite d'inspection annuelle** de la part des services de la DD(ETS)PP concernée. Cette visite doit en particulier permettre de :

S'assurer que les conditions d'agrément prévues par l'arrêté du 8 janvier 2002 continuent d'être remplies ;

Recueillir les informations relatives aux quantités traitées par denrée ainsi qu'à la dose maximale absorbée.

Le contrôle des centres de traitement par ionisation sera effectué à l'aide du document intitulé « Guide de contrôle des unités de traitement agréées ». Pour chaque établissement contrôlé, une grille d'inspection « Contrôle des établissements de traitement par ionisation » sera remplie⁶. Il s'agira de s'assurer que les conditions d'obtention de l'agrément prévues par l'arrêté du 8 janvier 2002 continuent d'être remplies par les établissements.

Les informations suivantes seront recueillies :

Données relatives aux quantités traitées par catégorie d'aliments et à la dose globale moyenne absorbée par catégorie d'aliments pour l'année 2023.

Liste des entreprises ayant fait traiter leurs produits par ionisation ainsi que les produits concernés. Ces listes seront transmises aux DD(ETS)PP siège afin qu'elles puissent vérifier l'étiquetage des produits signalés ou des denrées les incorporant avant leur mise sur le marché.

Une formation organisée par l'INFOMA sera réalisée en 2025 et rendue obligatoire pour les

⁶ Cette grille sera disponible courant 2024. Dans l'attente de sa mise en disponibilité, les services sont invités à renseigner la grille disponible sur l'intranet « ionisation » et à la transmettre par voie électronique à bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr sous forme électronique.

DDecPP disposant d'une unité agréée sur son territoire.