

Contrôles sanitaires de l'ALIMENTATION

DGAL - Direction générale de l'alimentation



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt 

SOURCE : DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION – NOV 2014

Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables des produits qu'ils placent sur le marché : ils mettent en œuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs et ils doivent en rendre compte aux autorités de contrôle du ministère (DGAL), qui effectuent des inspections.



+de **500 000** exploitations agricoles à contrôler



+de **400 000** établissements de transformation, distribution et de restauration à contrôler



+de **4 000** inspecteurs dans les services déconcentrés



14 000 vétérinaires sanitaires habilités par l'État



Coût total de l'inspection sanitaire : **350** millions d'€/an

À LA PRODUCTION

chez les agriculteurs, les pêcheurs, les éleveurs

À LA TRANSFORMATION

coopératives, industries laitières, abattoirs, industries de produits à base de viande ou de la pêche, aliments pour animaux

À LA DISTRIBUTION

transport, entreposage, restauration collective ou commerciale, commerces

AUX FRONTIÈRES

sur les animaux, les végétaux et denrées importés ou exportés



OÙ S'EFFECTUENT LES CONTRÔLES ?

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE SONT SURVEILLÉS



75 000 inspections d'établissements pour vérifier la sécurité sanitaire des aliments



30 000 contrôles dans les élevages



6 900 inspections concernant l'usage des produits phytosanitaires dans les exploitations agricoles ou à la distribution

QUE CONTRÔLE-T-ON ?



La mise en place effective des **mesures appropriées** pour assurer la qualité sanitaire des produits



Le bon respect des **conditions d'hygiène** dans les établissements (propreté des animaux, respect de la chaîne du froid...)



La **présence de contaminants*** dans les denrées animales, végétales et aliments pour animaux, en réalisant des prélèvements qui sont analysés par un réseau de laboratoires agréés et **30 laboratoires nationaux de référence**. Plus de **800 000 résultats d'analyses** sont obtenus.

*substances interdites et anabolisantes, médicaments vétérinaires, contaminants environnementaux, agents biologiques néfastes (salmonelles, listeria, etc.).



EN CAS DE NON-RESPECT DES RÈGLES OU EN CAS DE NON-CONFORMITÉS

Les opérateurs peuvent être sanctionnés par des amendes, des procès-verbaux, le retrait du marché ou la destruction de denrées, voire par des suspensions d'agrément ou des fermetures.



Sommaire

Le dispositif de sécurité sanitaire des aliments	4
Les contrôles sanitaires officiels	6
Quelques chiffres clés	10
L'évaluation des risques, les études, les observations	11

Le dispositif de sécurité sanitaire des aliments



Les principes fondamentaux

- ▶ La séparation de l'évaluation du risque et de la gestion du risque ;
- ▶ Une chaîne de commandement unique ;
- ▶ Une approche intégrée « du champ à l'assiette » ;
- ▶ La responsabilité des opérateurs du secteur alimentaire (producteurs, transformateurs et distributeurs) qui mettent en œuvre leurs propres contrôles, les « auto-contrôles », afin de s'assurer qu'ils mettent sur le marché des produits sains et sûrs ;
- ▶ Des contrôles officiels basés sur une analyse de risque ;

- ▶ Une adaptation constante de la réglementation pour tenir compte des évolutions scientifiques et techniques dans le domaine sanitaire et des attentes sociétales ;
- ▶ Un système d'agrément et de contrôles des établissements sous la responsabilité des services publics qui ont le pouvoir de sanctionner quand cela est nécessaire ;
- ▶ L'identification et la traçabilité des produits ;
- ▶ Un réseau d'alerte national et un réseau d'alerte européen pour assurer une veille sanitaire permanente et la mobilisation rapide et opérationnelle en cas de danger potentiel ;
- ▶ L'aptitude des pouvoirs publics à gérer les risques en particulier dans les situations d'urgence, grâce à un arsenal réglementaire adapté.





La Direction générale de l'alimentation en bref

Elle veille à :

- la sécurité et la qualité des aliments,
- la santé et le bien-être des animaux,
- la protection et la santé des végétaux.

LEVIERS D'ACTION :

- des agents habilités à inspecter et imposer des mesures correctives,
- la qualité des contrôles et de la police sanitaire,
- la gestion des urgences sanitaires.

La DGAL intervient également pour défendre les positions françaises aux niveaux européen et international.

Elle pilote la politique nationale de l'alimentation et coordonne les plans d'action en région adaptés aux situations locales.

AVEC QUELS MOYENS ?

Instrument opérationnel de l'action publique, la DGAL regroupe **4 800** personnes qui s'appuient sur un maillage territorial et des relais de compétences diverses dont **14 000** vétérinaires sanitaires habilités par l'Etat, **30** laboratoires nationaux de référence et environ **150** laboratoires d'analyses spécialisés majoritairement départementaux.

Elle s'appuie sur l'activité d'évaluation des risques opérée par l'Anses (L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) qu'elle saisit régulièrement et dont elle est la principale tutelle en niveau de fonctionnement.

Nombre de saisines de l'Anses par la DGAL (2014) : 53 dont 20 en santé animale, 27 en santé des végétaux et 6 en alimentation.



Pour en savoir plus

<http://agriculture.gouv.fr/Rapport-d-activite-2014-DGAL>

Les contrôles sanitaires officiels



Contrôles des denrées alimentaires

LES OBJECTIFS DES PLANS DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE

Ils constituent un outil essentiel de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et contribuent, dans le même temps, à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français exportés.

Ces plans visent :

- à vérifier la qualité sanitaire des produits alimentaires et assurer une pression de contrôle sur les usages et pratiques des professionnels,
- à recueillir des données pour évaluer l'exposition du consommateur aux risques alimentaires et définir des mesures de gestion appropriées pour réduire ces risques,
- à assurer une veille des niveaux de contamination dans les denrées, et notamment dans les produits sensibles.

En outre, dans le contexte du marché unique et de la libre-circulation des marchandises, ces plans répondent à une demande de contrôles harmonisés au niveau européen pour assurer un statut sanitaire uniforme de tous les États membres.

Chaque année, la Direction générale de l'alimentation met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de plans de contrôle (PSPC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale et de l'alimentation animale⁽¹⁾, y compris des denrées importées. Elle effectue également des contrôles (inspections) dans tous les établissements de chacun des maillons de la chaîne alimentaire. Pendant les fêtes de fin d'année et pendant l'été, des contrôles sont effectués sur certaines denrées spécifiques.

Les postes frontaliers chargés des contrôles sanitaires à l'importation (provenance de pays extérieurs à l'Union européenne) sont regroupés dans un service à compétence nationale directement rattaché à la DGAL : le Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP). Ces contrôles visent à éviter l'introduction en Europe de maladies végétales ou animales et de produits impropres à l'alimentation.

(1) Dès leur conception, l'ensemble de ces plans de surveillance et plans de contrôle sont coordonnés avec les autres ministères intervenant en sécurité sanitaire des aliments (santé et consommation) et avec les instances de surveillance et d'évaluation du risque (ANSES et InVS).

LA DISTINCTION ENTRE «PLAN DE SURVEILLANCE » ET «PLAN DE CONTRÔLE»

Un plan de surveillance a pour objectif principal l'évaluation globale de l'exposition du consommateur à un risque. Il est toujours fondé sur un échantillonnage réalisé de manière aléatoire.

Un plan de contrôle a pour objectif principal la recherche des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes. Il est fondé sur un échantillonnage ciblé ou suspect, c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés sur la base de critères de ciblage prédéterminés.

QUELQUES EXEMPLES DE PLANS

Une vingtaine de plans sont mis en oeuvre chaque année. Et notamment :

- ▶ Plans de contrôle des **résidus chimiques** (substances interdites, médicaments vétérinaires, pesticides, métaux lourds, dioxines/PCB) en production primaire (animaux de boucherie, volailles, lapins, gibiers, poissons d'élevage, lait, miel) ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle de l'**alimentation animale** ;
- ▶ Programme de surveillance de la résistance aux antimicrobiens chez les bovins, porcins, volailles... ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle des contaminants dans les **« produits de la pêche »** (dioxines/PCB, métaux lourds, phycotoxines, histamine) ;

- ▶ Plans de surveillance des radionucléides dans les denrées animales ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle **« microbiologie »** dont *E.coli*, *Listeria*, *salmonelles*, ... ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle des résidus de **produits phytosanitaires dans les végétaux** ;
- ▶ Plans de surveillance des produits d'origine animale importés présentés en **poste d'inspection frontalier**...

Ces plans sont élaborés en concertation avec les autres ministères gestionnaires des risques sanitaires et avec l'instance d'évaluation du risque (Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).

Dans le cadre de ces plans, ce sont chaque année environ **65 000 prélèvements** qui sont effectués, sous le pilotage de la DGAL, par les DD(CS)PP. Les prélèvements sont analysés grâce au réseau de laboratoires d'analyse agréés, avec l'appui des laboratoires nationaux de référence. Plus de **800 000 résultats d'analyse** sont obtenus.



Le contrôle des établissements et des exploitations

Des contrôles et des inspections sont effectués **à tous les stades de la chaîne alimentaire** (exploitations agricoles ou élevages, abattoirs, établissements de distribution, de restauration, de fabrication).

La programmation des contrôles officiels des établissements est définie sur la base d'une analyse de risques, imposée par un règlement européen. Depuis 2009, une note de risque est calculée pour chaque établissement, ce qui permet de les classer en 4 niveaux (de I : risque très faible à IV : risque élevé) suivant plusieurs critères : le risque théorique, le volume de production, la sensibilité du consommateur (enfants) et la note d'inspection.

Abattoirs

Les inspections dans les abattoirs sont réalisées au quotidien. Des vétérinaires sont présents en permanence dans quelque 260 abattoirs de boucherie. Les inspecteurs réalisent une inspection individuelle des animaux, des carcasses et le contrôle des établissements. Une inspection sanitaire est également assurée par des vétérinaires dans environ 700 abattoirs de volailles. La détection d'anomalies en amont de la chaîne de transformation revêt une importance primordiale pour la qualité sanitaire des produits .

La programmation des contrôles concerne tous les établissements du secteur alimentaire (agréés, non agréés, remise directe). Elle s'inscrit dans une logique pluriannuelle (sur 5 ans 2011-2015), avec des inspections réalisées selon 3 axes distincts :

- ▶ **Prévention** : les contrôles sont ici programmés dans les types d'établissements considérés comme les plus à risque.
- ▶ **Amélioration** : cet axe vise l'amélioration de la situation sanitaire de certains secteurs d'activité et à apprécier l'efficacité des contrôles officiels. Le volume d'inspection est fixé localement (ex : le respect de la chaîne du froid dans les transports).
- ▶ **Répression** : de type « coups de poing », ces contrôles vont désormais être entrepris dans les établissements, notamment de remise directe. Les choix seront faits localement parmi les types d'établissements proposés au niveau national, ainsi que le volume d'inspection.

Afin d'assurer un rôle préventif d'accompagnement auprès des opérateurs et des organisations professionnelles, le bilan des inspections de l'année précédente est diffusé.

Résultats obtenus : un taux de conformité très satisfaisant

L'important travail réalisé sur le terrain par les agents des services départementaux et régionaux en charge des contrôles sanitaires, vétérinaires et phytosanitaires participe efficacement au maintien d'un excellent niveau national de sécurité sanitaire des aliments.



Toutes recherches confondues, les résultats des analyses démontrent **un taux de conformité variant de 90 à 100 %, suivant les plans réalisés.**

Le détail des résultats de chaque plan est diffusé annuellement dans un recueil de synthèse accessible sur <http://agriculture.gouv.fr/dispositif-surveillance-contrôle-sécurité-sanitaire-aliments-564>

Gestion des alertes sanitaires

La mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL est informée de tout résultat non-conforme lié aux contrôles effectués sur un produit alimentaire. Elle apporte son appui technique aux services déconcentrés pour gérer ces alertes et mener les investigations, met en oeuvre les procédures adaptées de retrait ou rappel de lots, et propose le cas échéant les évolutions du dispositif de sécurité sanitaire.

Un résultat est « non-conforme » lorsque la limite maximale autorisée (LMR) par la réglementation d'un contaminant présent dans un produit est dépassée ou qu'une substance interdite est détectée.

Lutte contre la délinquance sanitaire

Unité capable d'intervenir sur l'ensemble du territoire, la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) se concentre sur la lutte contre la délinquance organisée et apporte un appui technique aux services de contrôles, notamment en cas de crise sanitaire dans les domaines vétérinaire et phytosanitaire. Elle dispose de pouvoirs en matière de police administrative et judiciaire et constitue, dans des situations particulières, une force de frappe mobilisable en urgence sur le terrain.

Quelles suites, en cas de non-conformité ?

Les contrôles et inspections effectués dans les établissements à tous les stades de la chaîne alimentaire (exploitations agricoles ou élevages, abattoirs, distribution, restauration, fabrication) peuvent être suivis de sanctions plus ou moins lourdes, administratives ou pénales, si des non-conformités sont décelées.

Elles peuvent aller du simple avertissement à une mise en demeure ou une fermeture partielle ou totale, voire à un procès-verbal.

Pour consulter
la brochure et la vidéo

<http://alimentation.gouv.fr/enquetrice-de-1-alimentaire>

Quelques chiffres clés

L'action des services de contrôle de la Direction générale de l'Alimentation conduit chaque année à la réalisation de centaines de milliers d'actions de contrôles en prenant en compte les démarches engagées par les professionnels et les exploitants, de l'amont à l'aval de la chaîne alimentaire.

Contrôles sanitaires de l'alimentation

78 000 inspections dont :

- ▶ 9 000 inspections documentaires ;
- ▶ 25 000 dans les établissements de transformation et d'entreposage ;
- ▶ 17 000 en restauration collective ;
- ▶ 15 000 en restauration commerciale ;
- ▶ 12 000 dans les commerces ;
- ▶ 300 tonnes de produits saisis ;
- ▶ Ces inspections ont donné lieu à **14 500** suites dont 550 fermetures totales ou partielles, 4 100 mises en demeure et 1 100 procès-verbaux.

Dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle :

- ▶ **Environ 65 000** prélèvements sur des denrées et aliments pour animaux programmés chaque année (recherches de dioxine, bactéries, virus, substances antibiotiques...) dont 200 à 300 sont non conformes ;



- ▶ **800 000** résultats d'analyses ;
- ▶ **Contrôles des denrées importées :**
 - 46 000 lots d'animaux et produits animaux
 - 47 000 lots de végétaux et produits végétaux

Contrôles sanitaires des animaux

- ▶ 19 000 inspections au titre de la santé animale dont 400 mises en demeure ;
- ▶ 150 000 visites sanitaires en élevage ;
- ▶ 21,3 millions d'euros consacrés à la prévention et à la surveillance en santé animale.

Contrôles sanitaires des végétaux

- ▶ 6 600 inspections des exploitations agricoles concernant l'usage des produits phytosanitaires ;
- ▶ 600 inspections au stade de la distribution concernant l'usage des produits phytosanitaires ;
- ▶ 400 contrôles des végétaux (hygiène générale) au stade de la production ;
- ▶ 800 prélèvements sur végétaux à la récolte pour la recherche de résidus de pesticides ;
- ▶ 1 800 contrôles à l'importation de végétaux dans l'Union européenne.

L'évaluation des risques, les études, les observations

Evaluer les risques : l'Anses

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste afin d'assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation. Elle apporte son expertise en matière d'évaluation des risques aux gestionnaires que sont ses tutelles et notamment les ministères en charge de l'Agriculture et de la Santé.

Chaque année, le ministère en charge de l'Agriculture saisit l'Anses —53 saisines en 2014— sur des questions extrêmement variées comme la mortalité anormale d'huîtres, le virus de l'influenza aviaire ou encore les PCB en baie de Seine.

Mesurer l'exposition du consommateur

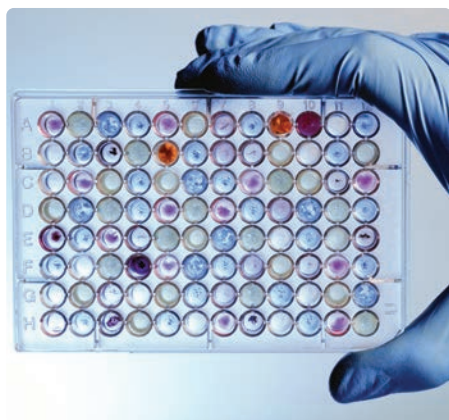
Les études Alimentation totale ont pour objectif de mesurer l'exposition alimentaire de la population à des substances problématiques

comme les résidus de produits phytosanitaires, les contaminants de l'environnement, les composés néoformés, les toxines naturelles, les additifs, les éléments traces ou minéraux, etc.

Elles permettent de mesurer la quantité moyenne d'une substance chimique ingérée par la population générale et au sein de différents sous-groupes (région, âge, etc.). De telles données sont nécessaires pour mieux évaluer le risque pour la santé du consommateur et elles sont importantes pour les travaux du gestionnaire du risque.

Observatoire de l'alimentation : connaître et analyser

L'Observatoire de l'alimentation a été créé en 2010 par les ministères chargés de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation. Il éclaire les pouvoirs publics et les acteurs économiques sur les évolutions de l'offre et de la consommation alimentaires. Il suit notamment la qualité sanitaire des aliments produits à l'aide d'indicateurs objectifs.



Conception et rédaction : Direction générale de l'alimentation
Mise en page : Délégation à l'information et à la communication du ministère de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt
Crédits photos : ©Photothèque/Min.Agri.Fr

Mars 2015

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr