

CONTRÔLES EN ETABLISSEMENT DE METIERS DE BOUCHE :

SYNTHESE QUALITATIVE ET QUANTITATIVE

Année 2016

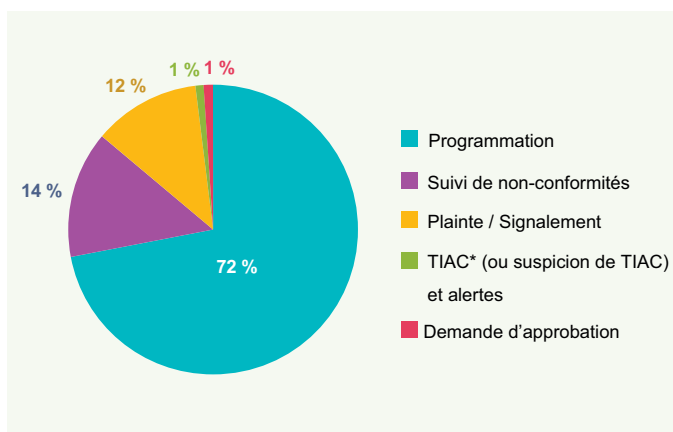
Les DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) et DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) regroupent des agents des services vétérinaires (dépendant de la DGAL du Ministère de l'Agriculture) et des agents de la DGCCRF (dépendant du Ministère de l'Économie). Les agents de ces deux ministères réalisent des contrôles dans des établissements des métiers de bouche, suivant deux référentiels différents.

Dans les DD(CS)PP, les agents exerçant les missions de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) vérifient la maîtrise de la sécurité des produits alimentaires. Leurs missions relèvent, pour l'essentiel, du code rural et de la pêche maritime. La pression d'inspection est définie localement selon une analyse de risque (délai depuis la dernière inspection, type d'établissements, retours d'autres administrations ou de consommateurs type plainte anonyme, antécédents de l'établissement...). Parmi les éléments inspectés, se trouvent notamment l'hygiène des locaux, la bonne conservation des produits, la formation du personnel, le plan de maîtrise sanitaire...

Les agents exerçant les missions de la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes), outre les contrôles réalisés en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène, vérifient la loyauté des pratiques commerciales des professionnels à l'égard des consommateurs. Leurs missions relèvent, pour l'essentiel, du code de la consommation.

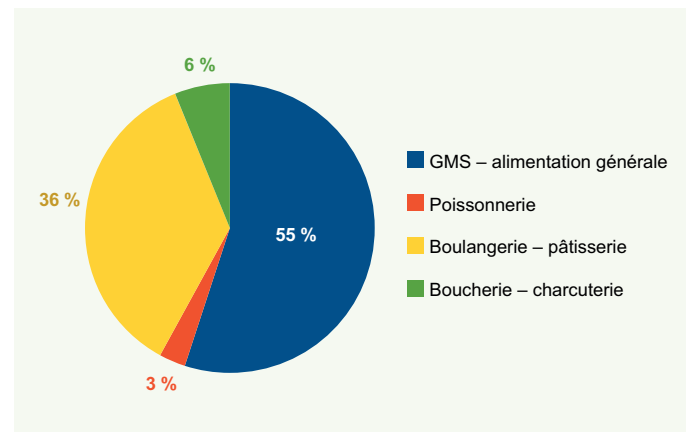
La programmation de l'année se fait à partir d'un programme national d'enquêtes (PNE) qui prévoit sur tout le territoire un chiffrage des contrôles par secteurs d'activité et par réglementation à partir d'une analyse des risques. Le programme national est complété par un programme régional qui comprend à la fois des enquêtes intégrant les spécificités du tissu économique local et le traitement des plaintes reçues. Parmi les éléments inspectés, se trouvent notamment l'hygiène générale, l'affichage des prix, des menus et des boissons, la délivrance de notes, la loyauté et la véracité des allégations relatives aux plats et menus notamment pour les mentions valorisantes sur l'origine (Appellation d'Origine Protégée, produits de montagne, française), un type de fabrication (« maison ») ou la nature même des produits ou des ingrédients (jambon pour de l'épaule), l'étiquetage informatif des allergènes, l'usage d'améliorants (colorants, additifs...) dans certaines denrées notamment en terme de teneur maximale ou d'interdiction, ...

Contexte d'inspection des métiers de bouche, par les agents de la DGAL



Source : DGAL

Contexte d'inspection des métiers de bouche, par les agents de la DGCCRF



Source : DGCCRF

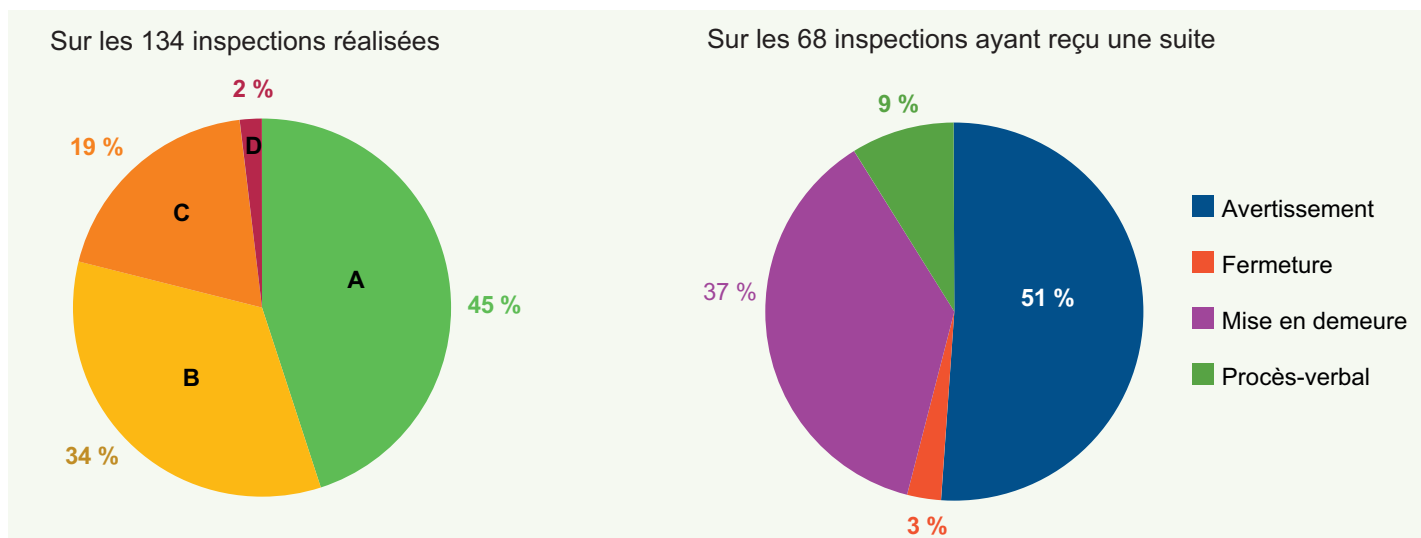
Les métiers de bouche comprennent les boucheries, charcuteries, traiteurs, fromageries, poissonneries, pâtisseries, boulangeries, commerces de détail de boissons et glaciers. Sont également inclus les rayons traditionnels des grandes et moyennes surfaces (GMS). La très grande majorité des contrôles est réalisée dans le cadre de la programmation prévisionnelle. Les établissements sont alors choisis s'il y a eu une plainte ou selon une analyse de risque locale. Les autres motifs d'inspection comprennent le suivi de non-conformités, les demandes d'autorisation/d'agrément ou les TIAC* (toxi-infection alimentaire collective) et alertes.

Bilan qualitatif des contrôles et suites données

Les inspections réalisées par les agents des services vétérinaires ont une évaluation globale, notée A (maîtrise des risques satisfaisante), B (maîtrise des risques acceptable), C (maîtrise des risques insuffisante) ou D (perte de maîtrise des risques -urgence-).

Le pourcentage élevé d'évaluations globales en C et D peut s'expliquer en partie par l'importance du nombre d'inspections réalisées suite à une plainte, et par l'efficacité du ciblage suite à l'analyse de risque locale.

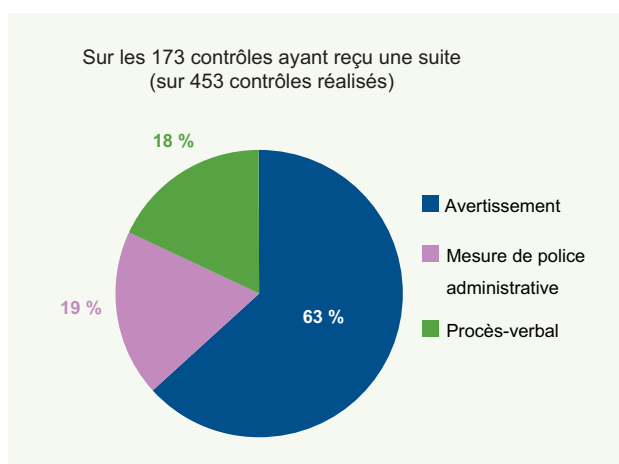
Notes d'évaluation données aux inspections réalisées par les agents de la DGAL et suites reçues



Source : DGAL

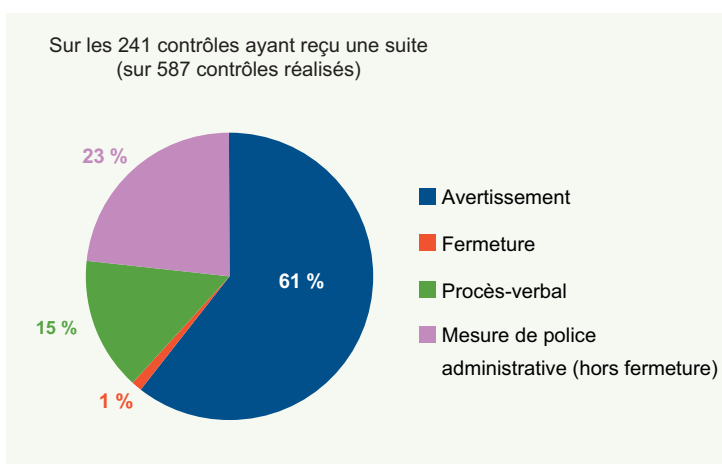
Lorsque le résultat d'une inspection n'est pas conforme, une suite est donnée. La suite donnée va dépendre des non-conformités relevées. En 2016, 41,5% des inspections ont donné lieu à une suite. La suite la plus répandue est le simple avertissement administratif, réservé aux non-conformités mineures. Les autres suites données comprennent les fermetures administratives, les mesures de police administrative, dont les mises en demeure, et les procès verbaux. Les contrôles réalisés par les agents de la DGCCRF n'ont pas de note d'évaluation. Ils sont soit conformes, soit non conformes et seront alors accompagnés d'une suite.

Détail des suites données par les agents de la DGCCRF



Source : DGCCRF

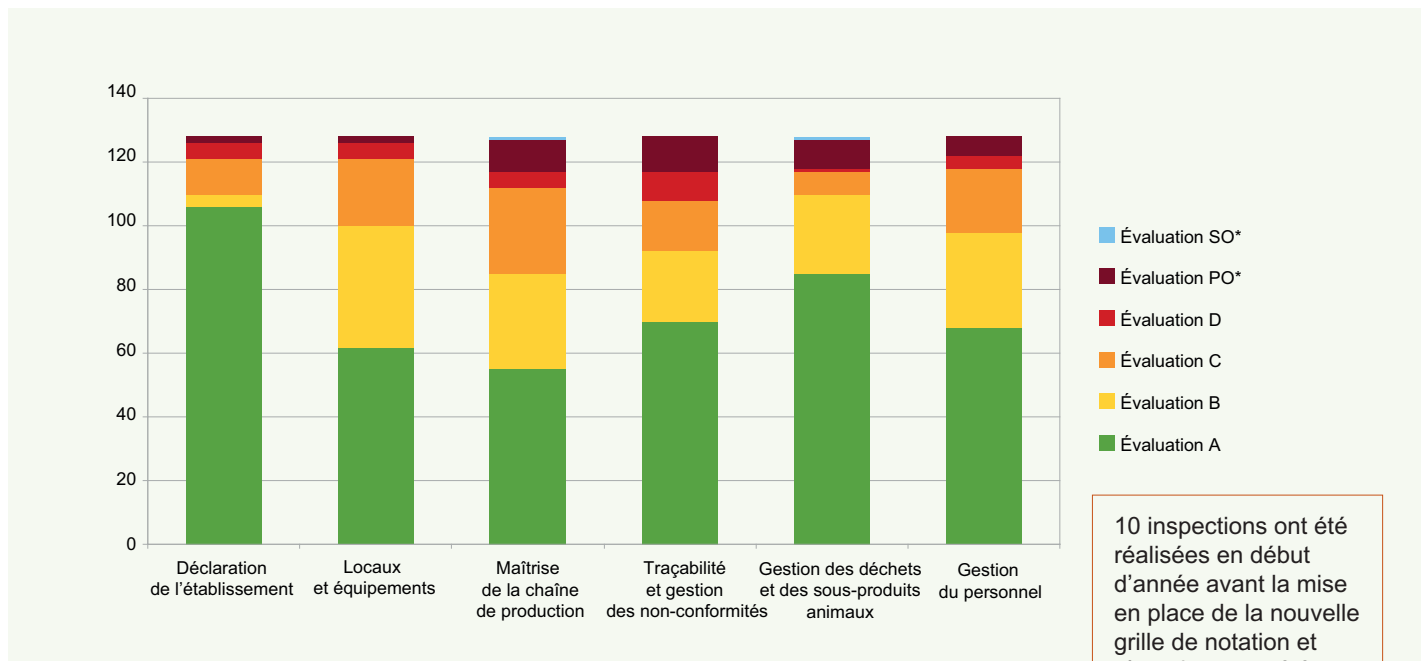
Détail des suites données cumulées DGAL-DGCCRF



Source : DGAL et DGCCRF

Les éléments sources de risque sanitaire

Evaluation des chapitres (sur 124 inspections réalisées par les agents de la DGAL en 2016)



Source : DGAL

10 inspections ont été réalisées en début d'année avant la mise en place de la nouvelle grille de notation et n'ont donc pas été comptabilisées.

Les agents des services vétérinaires utilisent une grille nationale qui est structurée en différents chapitres :

- Déclaration de l'établissement
- Locaux et équipements : lutte contre les nuisibles, nettoyage et désinfection, ...
- Maîtrise de la chaîne de production : contrôle à réception, étiquetage, températures de conservation, analyse des dangers, ...
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Gestion des déchets et des sous-produits animaux
- Gestion du personnel : hygiène, formation, ...

Chaque chapitre est évalué par une note (de A à D) ou par les évaluations PO* (Pas Observé) et SO* (Sans Objet) si le chapitre n'a pas été vu lors de l'inspection. Le chapitre Maîtrise de la chaîne de production recueille les plus mauvaises notations, avec seulement 66 % d'évaluations acceptables (A et B). Cela traduit des mauvaises pratiques, et un manque de formalisation voire une absence de procédures.

Les non-conformités les plus fréquentes sont :

- non-respect des dates limites de consommation
- non-respect des règles de température
- mauvaise information générale sur les prix
- matériel rouillé, sale
- absence de prévention contre les nuisibles
- lave-mains non conforme ou absent
- absence de traçabilité
- recongélation de produits congelés et décongelés
- denrées non protégées des contaminations
- absence de mention des allergènes
- pratiques commerciales trompeuses et tromperies sur la provenance et l'origine (fait maison, mentions valorisantes...)

Les obligations du professionnel

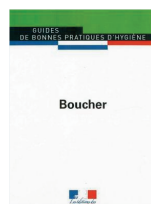
1 / Réglementation

Les règlements européens fixent des objectifs très généraux à atteindre, afin de garantir des denrées non préjudiciables à la santé et un niveau élevé de la protection des consommateurs. Le champ réglementaire concernant les métiers de bouche inclut, entre autres, :

- Le règlement CE 178/2002 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
- Le règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Le règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Le règlement CE 1169/2011 relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit « INCO », statuant notamment sur l'affichage des allergènes
- Le code rural et de la pêche maritime, livre II, et code de la consommation
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- L'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Les professionnels peuvent s'aider des guides de bonnes pratiques d'hygiène de leur filière. Ils sont rédigés par les organisations professionnelles afin d'aider les entreprises à répondre aux exigences réglementaires. Pour les métiers de bouche, de nombreux guides existent :

- rayon marée en GMS
- poissonnier détaillant
- glacier fabricant monovalent
- boucher
- traiteur
- fromage à la coupe en GMS
- rayon « viandes » en GMS



Certains de ces guides sont en accès libre (<http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>), les autres se trouvent sur le site de la documentation française (www.ladocumentationfrancaise.fr)

2 / Déclaration

Tout exploitant qui prépare, transforme, manipule, expose, met en vente, entrepose ou transporte des denrées animales ou d'origine animale a l'obligation de se déclarer, avant le démarrage de son activité :

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/preparer-ou-vendre-des-denrees?id_rubrique=29

La transparence des contrôles

Depuis le 1^{er} mars 2017, les résultats des contrôles officiels sont rendus publics (<http://www.alim-confiance.gouv.fr>). Il s'agit de rendre public les résultats des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments réalisés dans tous les établissements de la chaîne alimentaire (abattoirs, métiers de bouche, restaurants, supermarchés, vente à la ferme, restaurants collectifs, établissements agroalimentaires...), et cela concerne à la fois les contrôles réalisés par les agents de la Dgal et ceux réalisés par les agents de la Dgcrf. Les données sont toutes présentées sur une carte interactive, et incluent le type d'établissement, son nom, la date de la dernière inspection et son niveau d'hygiène. Les données restent disponibles pendant une période d'un an après la date de réalisation du contrôle. Les professionnels ont également la possibilité d'afficher le résultat du contrôle dans leur établissement. Les résultats se présentent selon quatre niveaux d'hygiène : très satisfaisant, satisfaisant, à améliorer et à corriger de manière urgente.

Exemple d'une des quatre affichettes disponibles



Une formation à renforcer

Il est à noter qu'au niveau national, le secteur de la remise directe a un taux de suites très important, notamment les boucheries et pâtisseries (respectivement 41 et 42% de suites en 2015). Ces deux catégories recensent d'ailleurs le plus fort taux d'évaluations C et D (respectivement 54 et 53% en 2015).

La connaissance des bonnes pratiques d'hygiène est parfois insuffisante et pourrait être renforcée par la formation continue.

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt du Centre-Val de Loire,
en partenariat avec la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi du Centre-Val de Loire