

La sécurité sanitaire des aliments

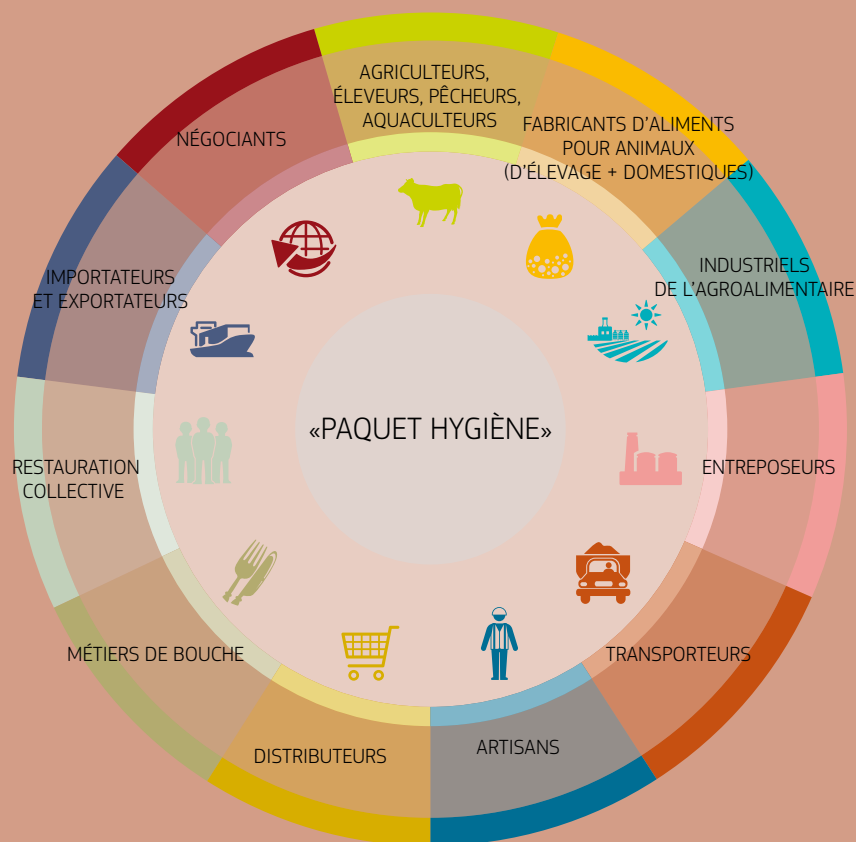
La protection de la santé publique occupe une position centrale dans l'action administrative. La sécurité sanitaire des aliments est une de ses composantes essentielles. Trois ministères exercent conjointement cette mission: il s'agit des ministères chargés respectivement de l'agriculture, de la santé et de l'économie. Au ministère chargé de l'agriculture, cette mission revient

à la Direction générale de l'alimentation (DGAL), de la production primaire à la remise au consommateur en passant par toutes les étapes de l'élaboration des produits d'origine animale et des denrées en contenant.

Entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, le cadre réglementaire européen, communément appelé « Paquet hy-

giène », s'applique à tous les opérateurs du secteur alimentaire et permet d'obtenir un haut niveau de sécurité sanitaire de la production agroalimentaire au sein de l'Union européenne. L'ensemble du dispositif contribue à assurer un niveau élevé de protection du consommateur tout en prenant en compte le patrimoine gastronomique et les produits traditionnels européens.

► Ce cadre réglementaire est articulé autour du «paquet hygiène» et vise tous les opérateurs du secteur alimentaire :





Des contrôles réalisés à chacun des maillons de la chaîne alimentaire permettent de détecter les dangers susceptibles d'être présents et de les gérer. Face à cet enjeu prioritaire de santé publique, la France consacre des moyens importants à la mise en œuvre de la politique sanitaire.

Les services du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) qui assurent le contrôle de la qualité sanitaire des produits alimentaires sont répartis entre l'administration centrale et les services déconcentrés.

Au sein des services déconcentrés, l'organisme d'inspection DGAL comprend environ 4800 équiva-

lents temps plein (ETP)¹ répartis au sein des Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et des Directions départementales en charge de la protection des populations en métropole et au sein des Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) dans les départements et régions d'outre-mer. Il faut y ajouter les contrôles réalisés dans les 22 postes d'inspection frontaliers en métropole et dans les cinq points d'entrées autorisés dans les départements d'outre-mer qui traitent les importations en provenance des pays tiers. Ces contrôles s'effectuent au travers d'inspections mais également d'analyses pratiquées dans le cadre

de plans annuels de surveillance et de contrôle ou bien encore d'interventions survenant lors d'incidents (toxi-infections alimentaires collectives, gestion des alertes, etc.) ou de crise sanitaire.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, 82 729 inspections d'établissements ont été réalisées en 2013 par les agents du MAAF. Ces inspections ont généré 13 585 suites dont 945 procès-verbaux, 3 933 mises en demeure et 607 fermetures partielles ou totales¹.

À l'importation, 42 376 produits d'origine animale et denrées en contenant ont été contrôlés en 2013.

1. Données issues du rapport d'activité du rapport d'activité 2013 de la DGAL : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGAL-2013-FAITS-MARQUANTS-FR-WEB_cle06188c-1.pdf

Les enjeux

Face aux nombreuses crises qui ont touché la filière agroalimentaire (« Vache folle », dioxine...), l'Union européenne a achevé l'harmonisation de la réglementation dite « Paquet hygiène », pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Il s'agit d'obte-

nir un niveau élevé de protection du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques (libre circulation des produits au sein de l'Union européenne) et culturels. Cette réglementation est d'application obligatoire depuis janvier 2006 dans tous les États membres et les

pays tiers qui souhaitent exporter vers l'Union européenne.

Tous les exploitants du secteur alimentaire sont concernés, dans l'objectif de maîtriser chacun des maillons de la chaîne alimentaire, « de la fourche à la fourchette » ou « de l'étable à la table ».

Une collaboration interministérielle pour une alimentation sûre et saine

En tant que garantes de la santé publique et gestionnaires des risques sanitaires, les autorités compétentes représentées par la DGAL, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la Direction générale de la santé (DGS) relevant respectivement des ministères en charge de l'agriculture, de l'économie et de la santé, ont des obligations dans le cadre de leurs missions de surveillance et de contrôle des entreprises agroalimentaires :

- La DGAL est en charge de la production primaire, quelle que soit l'origine des aliments, végétale ou animale et des produits alimentaires transformés d'origine animale ;

- La DGCCRF est en charge des produits transformés d'origine végétale, des aliments diététiques et des additifs alimentaires notamment ;
- La DGS contrôle certains établissements de remise directe et de restauration collective dans le secteur médico-social.

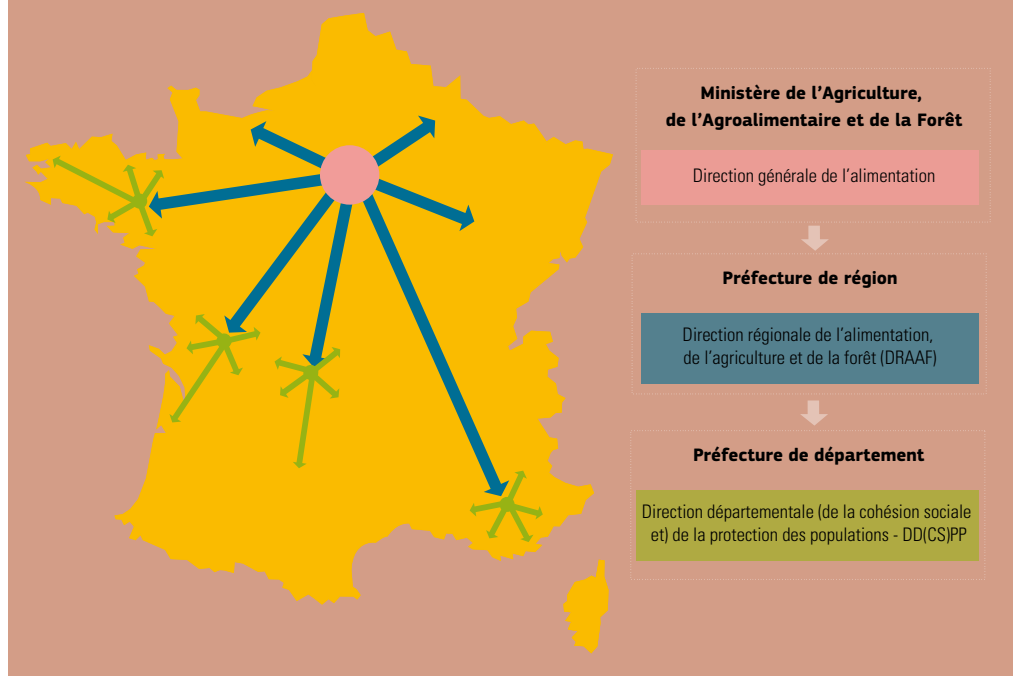
Le système français de contrôle et de vérification du respect, par les exploitants du secteur, des prescriptions applicables en la matière à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, s'appuie sur une chaîne de commandement unique depuis les services centraux des ministères concernés jusqu'aux services sur le terrain qui en dépendent et qui sont situés au niveau départemental ou régional.

Au niveau territorial, sont en charge des contrôles dans le domaine animal et alimentaire les Directions départementales de la protection des populations (DDPP), les Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDSCPP) en métropole et les Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) dans les départements d'outre-mer. Les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) coordonnent la répartition et l'utilisation des moyens humains et financiers et sont en charge des contrôles dans le domaine végétal.



► Schéma 1 - Les services déconcentrés du MAAF impliqués dans le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments

La chaîne de commandement continue du niveau national (définition des réglementations) au terrain (mise en œuvre et contrôle de l'application) via le niveau régional (coordination)



Chaque année, la DGAL met en œuvre des plans de surveillance et de contrôle (PSPC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale et de l'alimentation animale. Ces plans constituent un indicateur essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et contribuent dans le même temps à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français exportés.

La coordination de l'ensemble de ces PSPC est réalisée, dès leur conception, avec les autres ministères intervenant en matière de sécurité sanitaire des aliments, avec l'instance d'évaluation du risque, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (Anses), avec les laboratoires nationaux de référence (LNR) et avec l'Institut de veille sanitaire (InVS).

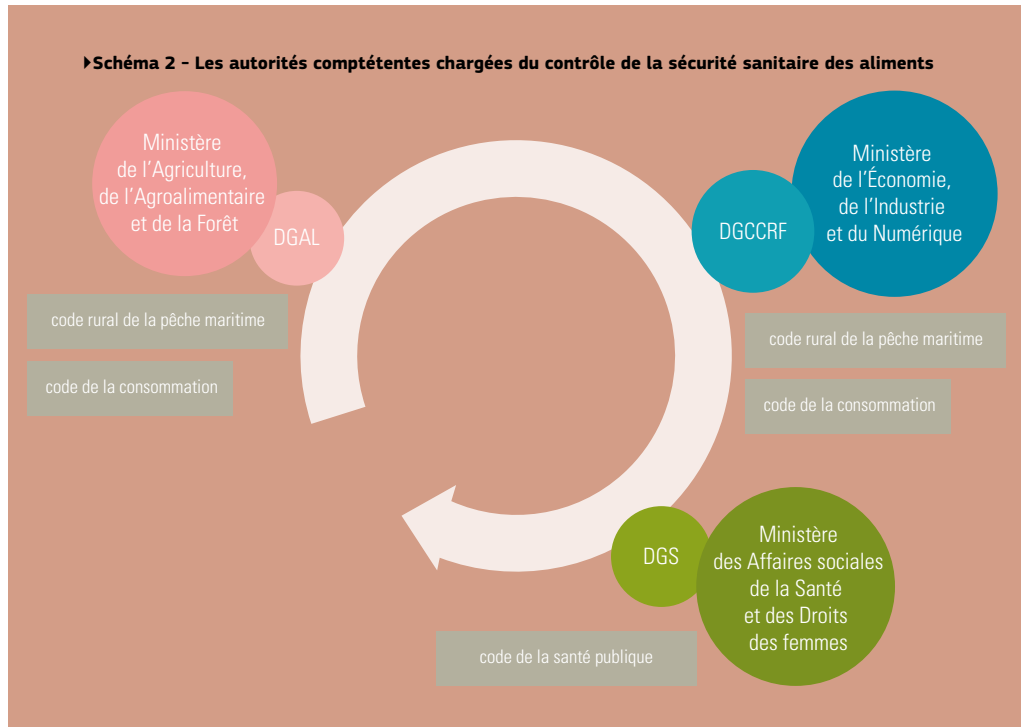
Au niveau de la DGAL, la lutte contre la fraude et les activités illégales dans le domaine sanitaire est assurée par la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP). La gestion des alertes et des crises sanitaires est assurée par la Mission des Urgences Sanitaires (MUS).

Pouvoirs juridiques en matière de contrôle officiel

Le code rural et de la pêche maritime et le code de la consommation habilite la DGAL et la DGCCRF à procéder à des contrôles, entrer dans les locaux, obtenir des informations, prélever des échantillons et prendre des mesures correctives.

Le code de la consommation et, pour les questions relatives à la qualité de l'eau, le code de la santé publique attribuent également certains pouvoirs au personnel de la DGS.

En cas de manquements constatés, différents types de suites peuvent être engagées par l'autorité compétente à l'encontre des exploitants du secteur alimentaire. Il peut s'agir de suites administratives ou pénales (cf. Schéma 2).



Séparation entre évaluation et gestion des risques

Les différentes crises sanitaires d'origine alimentaire, vécues par le passé, ont fait évoluer la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments. Le principe retenu est basé à la fois sur l'indépendance et l'excellence de l'expertise scientifique des risques et sur sa séparation de la gestion des risques. Pour atteindre cet objectif, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a été créée en France en 1998. En 2002 une agence d'évaluation des risques a été créée au niveau européen, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA ou EFSA).

L'Anses, qui a succédé à l'AFSSA en 2010, est l'organisme en charge notamment de l'évaluation des risques sanitaires liée à l'alimentation en France.

Cette instance fournit des avis sur lesdits risques aux autorités compétentes chargées de la définition et de l'application des mesures de gestion des risques et leur apporte un appui technique et scientifique. L'Anses ne se charge pas des contrôles officiels qui restent la prérogative de l'action des autorités compétentes gestionnaires des risques.

Planification et organisation des contrôles officiels

La pression des contrôles et des analyses officiels est proportionnée aux risques sanitaires engendrés par un type de production et au niveau de maîtrise de l'hygiène d'un établissement donné. La réglementation concourt également à harmoniser les méthodes et les rapports d'inspection. L'équité de traitement des entreprises est assurée et chaque opérateur sait clairement sur quoi porte l'inspection et ce qui est attendu par les services de contrôle.

La mise en œuvre du « Paquet hygiène » a entraîné une évolu-

tion des contrôles réalisés sur le terrain par les services du MAAF. Ils doivent évaluer l'adéquation entre les moyens de maîtrise mis en place par l'exploitant du secteur alimentaire et le risque sanitaire engendré par sa production. Afin d'harmoniser les inspections et les fiabiliser, des instructions précises sont formalisées par le biais de méthodes d'inspection (guide d'inspection, grille, vade-mecum et rapport type).

Une programmation des contrôles sanitaires officiels en fonction du

risque a été mise en place depuis 2009. Celle-ci prend en compte des critères pertinents pour évaluer le niveau de risque associé à la production notamment: type de produit et de process, volume d'activité, sensibilité des consommateurs, dernière évaluation de l'établissement par l'inspecteur.

Les contrôles concernent tous les établissements du secteur alimentaire relevant du champ de compétence du MAAF et s'inscrivent dans une stratégie pluriannuelle (sur cinq ans, 2011-2015).



Mesure de flexibilité autorisée par la réglementation à l'égard des TPE et PME

2. <http://agriculture.gouv.fr/Exigences-sanitaires-Flexibilite-des-petites-entreprises>

3. Voir la fiche « Alimentation » du panorama des IAA

4. http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/spip.php?page=rubrique_all&id_parent=28

En matière de flexibilité, de nombreuses informations sont disponibles sur le site du MAAF².

La réglementation permet de s'adapter à tous les types de production en fonction du volume traité, de l'aspect traditionnel ou industriel de la fabrication, du circuit de commercialisation. On parle alors de « flexibilité ». Ce point est fondamental pour la préservation de notre patrimoine culinaire, de nos diversités culturelles et des productions artisanales.

Il convient donc de trouver un équilibre entre la sécurité sanitaire des aliments et la flexibilité : cette mesure de souplesse ne doit en aucun cas compromettre la sécurité sanitaire des aliments.

Cet aspect est particulièrement important pour le développement des circuits courts, mettant en relation directe producteurs et consommateurs et pour lesquels un plan d'action a été mis en place en 2009 par le ministre chargé de l'agriculture. Ces actions ont été intégrées dans le programme national pour l'alimentation³. Ainsi, en ce qui concerne les filières avicole et cynicole, des dispositions nationales adoptées dès 2008 concourent particulièrement au soutien et au développement des circuits courts. Ces dispositions concernent,

d'une part, les établissements d'abattage de volailles non agréés dont les volumes de production autorisés ont été augmentés et les circuits de commercialisation élargis aux commerces de détail de proximité et, d'autre part, la reconnaissance de méthodes d'abattage traditionnelles telles que le canard au sang ou encore la volaille de Bresse parée, méthodes importantes pour la préservation du patrimoine culinaire régional.

De plus, sont également étudiées les possibilités d'allègement de la charge administrative pour les petites entreprises (flexibilité), et de manière générale pour l'ensemble des entreprises (simplification en matière d'agrément), tout en étant vigilant à ce que cela se fasse en maintenant le haut niveau de protection garanti dans l'Union européenne.

En matière d'agrément, des dossiers types pour les petites entreprises existent d'ores et déjà (production fermière laitière, fromagers et charcutiers-traiteurs...) ⁴. Rédigés par les exploitants du secteur alimentaire et validés par la DGAL, ils sont adaptés à leurs activités et facilitent le travail de constitution du dossier d'agrément sanitaire.

Responsabilités et obligations des exploitants du secteur alimentaire

5. Déclaration : <https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51738&cerfaFormulaire=13984>

6. Procédure d'agrément : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/obtenir-un-droit-autorisation-71/article/demander-l-agrement-sanitaire-254>

7. <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees>

8. Vigilance alimentation/actualites : <http://alimentation.gouv.fr/alerte-produit1>

Tous les exploitants du secteur alimentaire établis en France doivent être enregistrés auprès de l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee). Les autorités locales en charge des contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments récupèrent les données sur ces établissements à partir de la base de données de l'Insee. Ceci permet de recenser les sites selon leur activité afin de planifier les contrôles officiels le cas échéant.

Par ailleurs, tout exploitant d'un établissement produisant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées en contenant (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel), destinées à la consommation

humaine, doit satisfaire à l'obligation de déclaration⁵ de son activité auprès de l'autorité compétente. Certaines activités requièrent cependant l'obtention préalable d'un agrément sanitaire⁶ délivré par l'autorité compétente leur permettant de mettre leurs productions sur le marché français, dans les pays de l'Union européenne (UE) ou vers des pays tiers. La liste de ces établissements agréés UE est consultable sur le site du MAAF⁷.

Chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable des produits qu'il met sur le marché. La réglementation du « Paquet hygiène » fait primer l'obligation de résultat sur les obligations de moyens. Ces derniers sont désormais définis sous la responsabilité

de l'exploitant, qui doit donc choisir et mettre en œuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs et en rendre compte notamment aux autorités compétentes.

En cas de non-conformité de produits détectée, de plaintes de consommateurs voire de personnes malades suite à la consommation de ces produits (alerte sanitaire), les exploitants, à tous les stades de la chaîne alimentaire, doivent retirer ces produits du marché et informer les consommateurs qui les détiennent encore de ne pas les consommer (mesure de rappel) afin de faire cesser l'exposition des consommateurs à un danger manifeste⁸.



Les outils de maîtrise de la sécurité sanitaire mis en place par les exploitants du secteur alimentaire

Les outils sont de deux ordres : réglementaire (d'application obligatoire) et d'application volontaire.

Les outils réglementaires

La réglementation européenne du « Paquet hygiène » est composée de six règlements principaux et de deux directives, l'une permet l'abrogation des anciennes directives et l'autre fixe les règles de police sanitaire. Ces dispositions européennes ont évolué d'un cadre national (décrets, arrêtés issus de la transposition de directives européennes) vers l'application directe de règlements européens (sans transposition dans le droit français).

Ces textes sont complétés par :

- des règlements d'application pour préciser la mise en œuvre pratique de certaines mesures, notamment un règlement sur les critères microbiologiques concernant les denrées destinées à la consommation humaine ;
- des documents d'interprétation pour clarifier certains points (exemple : sur l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise – HACCP, cf. glossaire) ;
- des dispositions nationales dans des cas bien précis.

La réglementation européenne précise les points d'organisation que les

exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place pour assurer la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP (méthode de travail basée sur une analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise), traçabilité, procédures de retrait et de rappel. Cet ensemble constitue ce qui est appelé le « plan de maîtrise sanitaire » (PMS). Pour vérifier l'efficacité de leur PMS, les exploitants du secteur alimentaire mettent en place un plan de contrôle analytique des produits finis destinés à la mise sur le marché : il s'agit de ce qu'on appelle communément des plans d'auto-contrôle.

Pour mettre en place leur plan de maîtrise sanitaire, les exploitants du secteur alimentaire peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) qui précisent les éléments de maîtrise concrets et adaptés au secteur concerné. La liste de ces guides pour les différents secteurs d'activité est disponible sur le site Internet du MAAF⁹. La consultation des versions électroniques de certains GBPH est également en accès libre et gratuit¹⁰.

Dans tous les cas, les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de former leur personnel au respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène, notamment à l'application des principes HACCP.

Pour des raisons sanitaires, les États membres peuvent prendre des dispositions nationales s'ils les jugent nécessaires. Ainsi, bien que l'obligation de formation à l'hygiène existe dans la réglementation du « Paquet hygiène », la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a institué la possibilité d'imposer une formation à l'hygiène adaptée pour certains secteurs. Un décret et deux arrêtés pris en 2011 ont décrit les modalités d'application pour le secteur de la restauration commerciale, de l'obligation d'une formation à l'hygiène adaptée à leur activité. Les organismes de formation doivent se déclarer auprès des Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et s'engager à respecter le cahier des charges fixé par arrêté, notamment la durée et le contenu de la formation.

9. <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-hygiene>

10. <http://agriculture.gouv.fr/Guides-bonnes-pratiques-d-hygiene-valides-en-ligne>

La mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA)

L'information sur la chaîne alimentaire (ICA) définie dans le « Paquet hygiène » est une des réformes majeures de la rénovation de l'inspection en abattoir. La mise en place d'un tel dispositif d'information de l'élevage vers l'abattoir et de l'abattoir vers l'élevage permet de prendre en compte les dangers potentiels détectés en élevage et d'augmenter par la suite l'efficacité de l'inspection en abattoir.

Ce dispositif est en place au niveau national dans la filière volailles depuis 2009. Concernant la filière de viande de boucherie (bovine, ovine, caprine, équine et porcine), ce dispositif a été harmonisé au niveau national à partir du 1^{er} juillet 2013 suite à l'adoption d'un arrêté ministériel. Un suivi régulier du dispositif par les fédérations professionnelles et la DGAL ainsi que l'organisation d'une campagne de communica-

tion nationale pour sensibiliser éleveurs et abatteurs ont permis d'accompagner efficacement sa mise en place.

Des discussions initiées par la France avec la Commission européenne sont en cours afin d'améliorer l'harmonisation du dispositif entre États membres de l'Union européenne.

Les outils d'application volontaire

La norme publique ISO 22000 relative au management de la sécurité sanitaire des aliments apporte une cohérence globale au dispositif sanitaire et s'inscrit dans le cadre plus large du développement de la qua-

lité sanitaire des aliments dans les entreprises. Depuis 2010, la DGAL encourage les entreprises à s'engager dans cette démarche de certification ISO 22000 :

- qui leur permet de développer un système de management de la qualité tout en respectant les exigences réglementaires en termes de sécurité sanitaire des aliments,
- qui présente le grand intérêt de mettre la sécurité sanitaire au cœur du management de l'entreprise,
- qui facilite la démonstration de la conformité des

pratiques de l'entreprise aux autorités administratives de contrôle.

Depuis 2014, la DGAL poursuit ses réflexions sur les possibilités de mettre en place un dispositif d'allègement du contenu de l'inspection pour les entreprises certifiées ISO 22000.

Rôle de l'État dans la gestion des crises et des délinquances sanitaires

Lutte contre la délinquance sanitaire organisée

11. Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles

12. <http://www.ania.net/version-2-de-la-charte-anti-fraudes-une-nouvelle-annexe-pour-renforcer-les-recommandations>

13. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire » en fin du panorama

La Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) de la DGAL et le Service national des enquêtes (SNE) de la DGCCRF sont habilités à enquêter sur les infractions à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le résultat de ces enquêtes est communiqué si nécessaire au Ministère de la Justice et aux services de police pour les poursuites judiciaires qui s'imposent.

C'est ainsi qu'en 2013 ces deux structures nationales ont participé au démantèlement du réseau européen impliqué dans la fraude dite « des lasagnes à base de viande de cheval » où la viande de bœuf a été substituée par de la viande de

cheval. Après investigations, il s'est avéré qu'il s'agissait exclusivement d'un problème de fraude lié à un étiquetage trompeur du consommateur et non pas d'un problème sanitaire. Pour autant le système de contrôle déjà en place pour la recherche de résidus médicamenteux interdit dans la viande a été renforcé par les autorités françaises et européennes afin de s'assurer de l'innocuité de ces produits pour la santé humaine.

Les enseignements tirés de cette crise ont permis une mobilisation des exploitants du secteur alimentaire et une détermination des pouvoirs publics afin d'apporter de nouvelles garanties aux consommateurs. Le règlement d'exécution

européen¹¹ concernant l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles a été publié le 14 décembre 2013. Il s'appliquera à compter du 1^{er} avril 2015.

Les fédérations professionnelles ont également agi en proposant une charte permettant de prévenir les fraudes et garantir la qualité de produits, ainsi qu'un code des usages relatif à la qualité pour la viande utilisée dans les plats préparés¹². La charte anti-fraude est l'une des actions prévues dans le contrat de la filière alimentaire¹³.

Gestion des alertes et crises d'origine alimentaire

Malgré les efforts de prévention de la contamination des aliments, qui s'appuie essentiellement sur l'application de règles d'hygiène strictes dans les établissements agroalimentaires, sur la lutte contre les agents pathogènes en amont dans les filières de production et sur la surveillance des contaminants de l'environnement, des non-conformités ou des événements environnementaux, peuvent survenir et conduire à des alertes sanitaires.

Au sein de la DGAL, la Mission des Urgences Sanitaires (MUS) est responsable de la gestion des alertes d'origine alimentaire au niveau national (relatives aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant, ainsi qu'aux denrées végétales au stade de la production primaire). Elle partage cette compétence avec l'unité d'alerte de la DGCCRF responsable, quant à elle, des alertes relatives aux denrées d'origine végétale,

hors production primaire, et à certaines non-conformités (additifs, allergènes, matériaux au contact). Les alertes relevant de la compétence de la DGAL représentent 80 % des alertes d'origine alimentaire.

Les alertes sont déclenchées suite à des auto-contrôles ou des contrôles officiels, réalisés en France ou à l'étranger, mettant en évidence une non-conformité sur un produit, par des plaintes de consommateurs ou encore à la suite de cas humains d'infections d'origine alimentaire. Elles conduisent notamment à la mise en œuvre de mesures sur les produits (retrait ou rappel auprès du consommateur) et des actions correctives dans les établissements de production ou de distribution. Dans certains cas, une gestion interministérielle associant la DGS, l'InVS, voire la DGCCRF, en lien avec l'Anses et les laboratoires de référence, est nécessaire.

Lorsque l'alerte concerne plusieurs États membres ou des pays tiers, le réseau d'alerte européen, *Rapid alert system of food and feed* (RASFF), voire le réseau international, *The International Food Safety Authorities Network* (INFOSAN), sont activés.

Les données issues des alertes sont exploitées en vue d'une amélioration du dispositif de prévention et de surveillance par tous les acteurs y compris par les exploitants du secteur alimentaire.

Les non-conformités mises en évidence sur des produits d'origine animale ont généré 1 027 alertes gérées au niveau national en 2013. Ces alertes ont pour origine des signalements nationaux (931 alertes) ou via le RASFF (96 alertes) sur des produits alimentaires.





Des exigences sanitaires également pour les produits du commerce international

La sécurité sanitaire des aliments importés

Les aliments d'origine animale font l'objet d'un contrôle systématique dans tous les postes d'inspection frontaliers (PIF) de l'Union européenne, conformément à la législation européenne harmonisée qui doit être appliquée par tous les États membres. En France ce sont des inspecteurs du ministère chargé de l'agriculture qui effectuent ces contrôles dans les ports et aéroports internationaux. Seuls sont admis à l'importation les produits provenant non seulement de pays tiers autorisés par la Commission européenne mais

aussi des établissements agréés par celle-ci. De plus, les services officiels de ces pays doivent certifier la qualité sanitaire des aliments au moment de leur expédition vers l'Union européenne. Dans les PIF, le rôle des inspecteurs est de vérifier en particulier la présence et la validité des documents prouvant l'origine des produits et du certificat sanitaire délivré par les autorités compétentes du pays tiers d'origine. Des contrôles physiques des aliments sont également effectués, ainsi que, par sondage, des analyses en laboratoire.

Les analyses deviennent systématiques si le niveau de risque des produits est considéré comme plus élevé. Tout lot non conforme à la législation européenne est refusé à l'introduction sur le territoire de l'Union européenne. Quel que soit le point d'entrée au niveau européen, dès lors qu'une non-conformité est détectée, l'information est communiquée en temps réel à travers un système d'information européen à tous les États membres, ce qui renforce l'harmonisation des contrôles à travers l'UE.

La sécurité sanitaire des aliments exportés vers les pays tiers

La sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et végétale exportés de France vers les pays tiers est certifiée par des inspecteurs du ministère chargé de l'agriculture qui attestent de leur conformité avec les exigences sanitaires des pays tiers. De nombreux pays tiers modifient leurs réglementations sur l'importation de produits destinés à l'alimentation humaine ce qui conduit à une complexification des procédures pour attester de la conformité des lots.

En 2013, pour l'exportation vers les pays tiers, 68 900 certificats ont été délivrés pour la filière végétale et plus de 200 000 certificats pour les produits d'origine animale.

Pour aider les exploitants français à exporter, quatre sessions de formation ont été co-organisées en 2013 par la DGAL, France AgriMer et l'ENSIV (École nationale des services vétérinaires). Ces formations

étaient destinées à des exploitants du secteur agroalimentaire et aux services officiels chargés de l'agrément des établissements et de la certification export vers les pays tiers. Ces séminaires ont permis une meilleure compréhension de la thématique sanitaire et phytosanitaire dans le cadre des échanges d'animaux et produits animaux et de végétaux et produits végétaux vers les pays tiers. Ces formations se poursuivent en 2014.

Les exportateurs sollicitent le certificat sanitaire ou phytosanitaire auprès respectivement des services territoriaux dépendant du MAAF.

L'ensemble des contrôles réalisés tout le long de la chaîne de production dans les établissements français va être pris en compte pour la certification à l'exportation. Lorsque les pays tiers ont des conditions sanitaires différentes de celles de l'Union européenne, des contrôles complémentaires peuvent être réalisés tels que la prise d'échantillons pour analyse et/ou la réalisation de traitements des lots à exporter.

Les certificats sanitaires et phytosanitaires attestent de la conformité des lots de produits d'origine animale ou d'origine végétale exportés à la réglementation sanitaire ou phytosanitaire (SPS) du pays importateur.

Responsabilisation et sensibilisation du consommateur aux bonnes pratiques d'hygiène

Un recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs a été publié en 2013 dans le but de les sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène¹⁴. Ce document a été élaboré par la Confédération Syndicale des Familles (CSF), Familles Rurales et l'association Léo Lagrange Pour la Défense des Consommateurs, avec le soutien conjoint des ministères en charge de l'agriculture (DGAL), de la santé (DGS) et de l'économie (DGC-CRF). Il a été évalué par l'Anses et validé par les pouvoirs publics. Ce recueil a pour objectifs d'informer,

sensibiliser et éduquer le consommateur aux règles simples mais essentielles en matière d'hygiène et de consommation. Composé de treize fiches généralistes sur la préparation et la conservation des aliments et de dix fiches « produits » (œufs, produits laitiers, viandes et charcuteries...), ce guide passe en revue les réflexes à adopter au quotidien tels que le lavage des mains, l'entretien des appareils ménagers, le rangement du réfrigérateur, les conseils spécifiques pour les personnes fragilisées et les enfants, la gestion de la conservation des aliments, etc.

14. <http://alimentation.gouv.fr/guide-hygiene>



Glossaire

Analyse des dangers: démarche qui consiste à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence. Elle permet de définir les dangers qui sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et qui devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH): les BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas toujours mesurables.

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH): document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur et validé par les autorités compétentes (natio-

nales ou communautaires selon le cas). Il est particulièrement utile aux PME en permettant aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise. Il rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'il concerne.

HACCP (hazard analysis critical control points ou analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise): système qui a pour objectif de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Il repose sur le fait que les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini. Son déploiement est fondé sur sept principes, le premier étant l'analyse des dangers.

Plan de maîtrise sanitaire (PMS): il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer

l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application:

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis;
- du plan HACCP fondé sur sept principes retenus par le règlement (CE) n° 852/2004;
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel);
- de la mise en place d'un système de traçabilité.

Sécurité sanitaire: cette notion recouvre la nécessité de fournir des aliments sans risque pour la santé humaine. C'est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Pour en savoir +

Structures d'évaluation des risques

Au niveau de l'Union européenne

Portail de l'Autorité européenne de sécurité des aliments:
www.efsa.europa.eu

Au niveau national

Portail de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail:
www.anses.fr

Structures de gestion des risques

Au niveau de l'Union européenne

La Direction générale de la santé et des consommateurs:
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer

Au niveau national

La Direction générale de l'alimentation:
www.agriculture.gouv.fr

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes:
<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

La Direction générale de la santé:
www.sante.gouv.fr

Au niveau local

Pour plus d'informations, contactez votre Direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation (DD (CS) PP ou DAAF):
<http://agriculture.gouv.fr/services-deconcentres>

Rubrique consacrée au Paquet Hygiène

<http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

Site consacré à l'alimentation

www.alimentation.gouv.fr

et en particulier la sécurité sanitaire des aliments:
<http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire>

Rapport d'activité et faits marquants de la DGAL: <http://agriculture.gouv.fr/Rapport-d-activite-2013-DGAL>

Rapports et avis du Conseil national de l'alimentation: <http://agriculture.gouv.fr/conseils-comites>

Sites permettant de retrouver les instructions adressées aux services de l'État: www.circulaires.gouv.fr
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri>