

# Du champ à l'assiette



## Contrôles sanitaires de l'alimentation



DGAL  
Direction générale de l'Alimentation



# Sommaire

Le dispositif de sécurité sanitaire des aliments .....	4
<b>1. Le système de sécurité sanitaire français</b> .....	4
<b>2. La Direction générale de l'Alimentation</b> .....	4
● <b>L'action</b> .....	5
● <b>Avec quels moyens ?</b> .....	5
Les contrôles sanitaires officiels .....	6
<b>1. Les plans de surveillance et de contrôle</b> .....	6
● <b>Les objectifs</b> .....	6
● <b>La distinction entre « plan de surveillance » et « plan de contrôle »</b> .....	6
● <b>Quelques exemples de plans</b> .....	7
<b>2. Le contrôle des établissements</b> .....	7
<b>3. Résultats obtenus : un taux de conformité très satisfaisant</b> .....	8
<b>4. Un suivi des non-conformités adapté au risque</b> .....	8
<b>5. Lutte contre la délinquance sanitaire</b> .....	8
Quelques chiffres clés .....	9
<b>1. Contrôles sanitaires de l'alimentation</b> .....	9
<b>2. Contrôles sanitaires des animaux</b> .....	9
<b>3. Contrôles du médicament vétérinaire</b> .....	9
L'évaluation des risques, les études, les observations .....	10
<b>1. L'Anses</b> .....	10
<b>2. Les études EAT</b> .....	11
<b>3. Oqali</b> .....	11

# Le dispositif de sécurité sanitaire des aliments

## 1. Le système de sécurité sanitaire français est basé sur les principes suivants :

- ▶ 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 (producteurs, transformateurs et distributeurs) ;
  - ▶ 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.



## 2. La Direction générale de l'Alimentation

Trois mots clés symbolisent l'action de la DGAL en matière de sécurité sanitaire : aliment, animal, végétal.

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.

En 2010, le **COFRAC a accrédité les services vétérinaires et phytosanitaires français**, sur la base de la norme ISO/CEI 17020, reconnaissant ainsi à cet organisme d'inspection : rigueur, qualité d'organisation, transparence et modernisme.

### ● Leviers d'action :

- la force du juridique,
- 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 **5 500** personnes qui s'appuient sur un maillage territorial et des relais de compétences diverses dont **14 000** vétérinaires sanitaires habilités, **25** laboratoires nationaux de référence et sur plus d'une **centaine** de laboratoires d'analyses spécialisés majoritairement composés de laboratoires départementaux d'analyse.

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.



# Les contrôles sanitaires officiels

Chaque année, la Direction générale de l'Alimentation met en oeuvre 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<sup>1</sup>. Elle effectue également des contrôles (inspections) dans tous les établissements de chacun des maillons de la chaîne alimentaire. En période de fin d'année et pendant l'été, des contrôles spécifiques sont effectués.

## 1. Les plans de surveillance et de contrôle

### ● Les objectifs

Ils 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.

Ainsi, ces plans visent :

- au recueil de données pour évaluer l'exposition du consommateur aux risques ;
- au maintien de l'attention sur des produits «sensibles» ;
- à la mise en oeuvre de nouveaux programmes d'évaluation de la situation sanitaire ;
- à l'évaluation de la qualité des produits français, comme outil de prévention des crises.

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. Dans ce but, chaque État membre remet fin mars son bilan de l'année écoulée à la Commission européenne.

### ● 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.

---

<sup>1</sup> 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 d'évaluation du risque (ANSES et InVS).



### ● Quelques exemples de plans

En moyenne, un peu plus d'une vingtaine de plans sont mis en oeuvre chaque année. Et notamment :

- ▶ Plans de contrôle des **résidus chimiques** en production primaire des animaux de boucherie, volailles, lapins, gibiers, poissons d'élevage, lait, miel (substances interdites, médicaments vétérinaires, certains organochlorés et phosphorés) ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle de l'**alimentation animale** ;
- ▶ Plans de surveillance « **antibio-résistance** » sur les bovins, porcins, volailles... ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle « **produits de la pêche** » (phycotoxines, résidus, histamine) ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle « **contaminants** » (dioxines, radionucléides, ...) ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle « **microbiologie** » dont *E.coli*, *Listeria*, *salmonelles*, ... ;
- ▶ Plans de surveillance et de contrôle des **produits phytosanitaires** ;
- ▶ Plans de contrôle par sondage des produits d'origine animale présentés **en poste d'inspection frontalier**...

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

Dans le cadre de ces plans, ce sont plus de **60 000 prélèvements** qui sont effectués, sous le pilotage de la DGAL, par les DD(CS)PP donnant lieu à plus de **100 000 analyses**.

## 2. Le contrôle des établissements

La programmation des contrôles officiels 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). On tient ainsi compte : du risque théorique, du volume de production, de la sensibilité du consommateur (enfants) et de la note d'inspection.

La programmation des contrôles concerne désormais 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. Un décret de juin 2011 sur la formation à l'hygiène vise à élever le niveau général d'hygiène pour tous les établissements.

### 3. 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 de près de 99,7%.**

Le détail des résultats de chaque plan est diffusé annuellement dans un recueil de synthèse accessible sur le site Internet du ministère chargé de l'Alimentation [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

### 4. Un suivi des non-conformités adapté au risque

La mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL est informée de tout résultat non-conforme. Elle apporte son appui technique aux services déconcentrés pour expertiser les signalements, met en œuvre les procédures adaptées de retrait ou rappel de lots, et propose le cas échéant les évolutions du dispositif de sécurité sanitaire.

### 5. 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. Ses attributions couvrent l'ensemble des domaines vétérinaire et phyto. 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.

# Quelques chiffres clés

L'action des services de contrôle de la Direction générale de l'Alimentation a conduit en 2011 à la réalisation de centaines de milliers d'actions de contrôle et à la prise en compte des démarches engagées par les professionnels et les exploitants de l'amont à l'aval.

## 1. Contrôles sanitaires de l'alimentation

● **88 299 inspections (documentaires et-ou sur site) dont :**

- ▶ 39 089 en restauration collective et commerciale dont 5,67 % de mises en demeure, 1,55 % de fermetures (partielles ou totales), 1,25 % de Procès Verbaux ;
- ▶ 19 836 dans les commerces (y compris GMS, transports) dont 5,37% de mises en demeure, 1,47 % de fermetures (partielles ou totales) et 2,25 % de Procès Verbaux ;
- ▶ 104 tonnes de produits saisis ;

● **Dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle :**

- ▶ **60 664** prélèvements (recherches de dioxine, bactéries, virus, substances antibiotiques...).

## 2. Contrôles sanitaires des animaux

**Réalisation de 149 994 contrôles officiels en élevage ou lors du transport d'animaux dont :**

- ▶ 101 932 visites sanitaires bovines (à visée pédagogique) prises en charge par le ministère de l'agriculture ;
- ▶ 23 160 inspections en élevage (protection animale, identification, santé des animaux) ;
- ▶ 7 802 inspections à visée environnementale ;
- ▶ 17 100 prélèvements dans le cadre du dépistage de salmonelles dans les élevages de volailles.

**Suivi des contrôles obligatoires en élevage à l'initiative des exploitants :**

- ▶ 160 547 visites de prophylaxie chez les détenteurs de bovins ;
- ▶ 51 094 visites de prophylaxie chez les détenteurs d'ovins et caprins ;
- ▶ 168 639 dépistages de salmonelles dans les élevages de volaille.

## 3. Contrôles du médicament vétérinaire

- ▶ 6 227 inspections en pharmacie vétérinaire (surveillance des résidus et contaminants). À cela s'ajoute un système de surveillance post-autorisation de mise sur le marché.



# L'évaluation des risques, les études, les observations

## 1. L'Anses

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a été créée le 1<sup>er</sup> juillet 2010 en fusionnant l'Afssa et l'Afsset. Elle met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste afin d'assurer la sécurité sanitaire humaine dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation. Elle contribue également à assurer la protection de la santé et du bien-être des animaux ; la protection de la santé des végétaux ; l'évaluation des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des aliments. Elle exerce enfin des missions relatives aux médicaments vétérinaires.

Ainsi, elle apporte son expertise en matière d'évaluation des risques aux gestionnaires que sont ses tutelles et notamment les ministères en charge de l'Alimentation et de la Santé.

Chaque année, le ministère en charge de l'alimentation saisit l'Anses -81 saisines en 2011- sur des questions extrêmement variées comme la mortalité anormale d'huîtres, le virus de l'hépatite E ou encore les PCB en baie de Seine.





## 2. Les études EAT

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, contaminants de l'environnement, composés néoformés, toxines naturelles, additifs, éléments traces ou minéraux par exemple.

Ce type d'étude consiste à prélever sur différents points de vente les aliments régulièrement consommés par les Français, les préparer tels qu'ils sont consommés, les regrouper en échantillons, les homogénéiser, et y rechercher un certain nombre de substances. 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.

Cette méthode fournit aux gestionnaires du risque des informations complémentaires à celles obtenues grâce aux contrôles officiels.

## 3. Oqali : connaître et analyser

L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) a été créé en février 2008 par les ministères chargés de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation.

Il centralise et traite les données nutritionnelles. Cet observatoire a pour vocation d'intégrer l'**Observatoire de l'alimentation** dont la création est inscrite dans la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche.

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

Février 2012

[agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)  
[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)