



Mémoire pour l'obtention du  
**Certificat d'Etudes Approfondies Vétérinaires en Santé  
Publique Vétérinaire**

**Etat des lieux des contrôles sur le secteur de la remise directe par le  
service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation en Seine-Saint-Denis  
et création d'un fascicule de formation à l'attention des inspecteurs  
des services communaux d'hygiène**

Mission réalisée du 23 avril 2018 au 27 juillet 2018 à la Direction Départementale de la  
Protection des Populations de Seine-Saint-Denis

sous la responsabilité de Xavier ROSIERES chef du service Sécurité Sanitaire des Aliments

*Camille PINEAU*

*Inspecteur Stagiaire de Santé Publique Vétérinaire*

*2017/2018*



**Etat des lieux des contrôles sur le secteur de la remise  
directe par le service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation  
en Seine-Saint-Denis**

**et création d'un fascicule de formation à l'attention des  
inspecteurs des services communaux d'hygiène**

## Remerciements

Je souhaite tout d'abord remercier de tout cœur l'équipe du service Sécurité sanitaire des produits alimentaires de la direction départementale de la protection des populations de la Seine-Saint-Denis, qui m'a accueillie chaleureusement et m'a permis d'aller souvent sur le terrain.

Je remercie en particulier Xavier Rosières, le chef de service et mon maître de stage qui a, avec beaucoup de gentillesse, su me faire partager son expérience.

Je remercie Didier Dumolard, l'adjoint au chef de service, qui a toujours répondu à mes nombreuses demandes et m'a guidée dans mon travail avec beaucoup de bienveillance.

Merci à Sylvie Pouget, qui a non seulement partagé son bureau, mais aussi son expérience et sa bonne humeur avec moi pendant les trois mois de mon stage.

Merci à tous ceux qui m'ont amenée avec eux sur le terrain, à des heures plus ou moins tardives mais toujours avec l'envie de me faire partager leur expérience et en particulier Muriel, Damien, Patrick, Yannick...

Merci à toute l'équipe du service Loyauté et qualité de l'alimentation pour avoir répondu à mes sollicitations, emmenée sur le terrain avec vous et fait partager votre expérience.

Merci enfin à Madame Bossy qui a pris sur ses lourdes occupations le temps de me recevoir et de répondre à mes questions... et me trouver un adorable chaton.

Merci à Estelle, Marie, Maude et à Solange pour leur indéfectible soutien moral, nos fous rires et les tisanes party, que le quatuor poursuive toujours son chemin dans l'optimisme et la bonne humeur.

Merci à toute l'équipe de l'ENSV, pour sa disponibilité et pour les bons moments passés durant cette année d'étude.

Merci à l'ensemble des personnes que j'ai interviewé pour leur disponibilité et leur accueil, ce travail n'aurait pas pu être réalisé sans eux.

Merci enfin à toute ma famille qui m'a soutenue lors de ce travail, que ce soit par une relecture attentive ou tout simplement, pour Amzat, Aimé et Zoée, en comprenant mon manque de disponibilité tout au long de l'année.

## Table des matières

Remerciements.....	I
Table des matières.....	II
Liste des abréviations.....	IV
Liste des tableaux et figures.....	V
Introduction.....	1
I. Contexte de l'étude.....	3
A. Un territoire : la Seine-Saint-Denis.....	3
B. Présentation de l'organisation du service Sécurité Sanitaire des Aliments.....	4
C. La programmation des contrôles.....	5
i. Programmation classique.....	5
ii. Comités opérationnels départementaux anti-fraude.....	7
II. Matériels et méthode.....	8
A. Collecte et analyse des données chiffrées et réglementaires.....	8
i. Collecte et analyse des données chiffrées.....	8
ii. Revue réglementaire et infra-réglementaire.....	10
B. Collecte et analyse des données immatérielles auprès des acteurs.....	13
i. Participation aux visites de terrain.....	13
ii. Entretiens et échanges.....	13
III. Résultats.....	15
A. Bilan quantitatif.....	15
i. Bilan par type d'inspection et d'activité.....	15
ii. Suites administratives et judiciaires.....	17
B. Bilan qualitatif.....	19
i. Evaluation globale des unités d'activité.....	19
ii. Evaluation par chapitre et par item.....	22
iii. Fascicule de formation et réunion sur le secteur de la remise directe.....	27

C.	Bilan TIAC et alertes .....	28
i.	TIAC et alertes .....	28
ii.	Focus Fipronil.....	31
IV.	Discussion, perspectives et recommandations .....	32
A.	Analyse critique de la méthode .....	32
B.	Analyse critique des résultats .....	33
i.	Mise en perspective des résultats au niveau national .....	33
ii.	Le rapport aux mairies et au territoire.....	38
C.	Avenir du contrôle de la remise directe en Seine-Saint-Denis .....	39
i.	Départs des fonctionnaires de police et organisation du service .....	39
ii.	L’avenir des contrôles au plan départemental .....	40
D.	Recommandations.....	41
	Conclusion : .....	43
	Bibliographie.....	44
	ANNEXE 1 : Organigramme de la DDPP de la Seine-Saint-Denis .....	48
	ANNEXE 2 : Secteurs géographiques : remise directe .....	49
	ANNEXE 3 : Liste des communes de Seine-Saint-Denis disposant d’un SCHS.....	50
	ANNEXE 4 : Taux d’inspection avec suite et type de suites par sous-axe en remise directe en Seine-Saint-Denis .....	51
	ANNEXE 5 : Répartitions des notes par chapitres et par items par sous-axe en remise directe en Seine-Saint-Denis .....	52
	ANNEXE 6 : Fascicule de formation.....	56
	ANNEXE 7 : lettre d’invitation envoyée à l’ensemble des maires du département.....	65
	ANNEXE 8 : Présentation du fascicule de formation par la préfecture de Seine-Saint-Denis	66

## Liste des abréviations

BMH : bureaux municipaux d'hygiène  
CODAF : Comité Opérationnel Départemental Anti Fraudes  
DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes  
CRPM : code rural et de la pêche maritime  
CSP : Code de la Santé Publique  
DDecPP : Direction Départementale en charge de la Protection des Populations  
DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations  
DDSV : Direction Départementale des Services Vétérinaires  
DGAI : Direction Générale de l'Alimentation  
DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes  
DGD : Totation générale de décentralisation  
DGS : Direction Générale de la Santé  
GMS : Grande et Moyenne Surface  
HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point  
LQA : Loyauté et Qualité de l'Alimentation  
OAV : Opération Alimentation Vacances  
RGPP : la révision générale des politiques publiques  
RSD : Règlement sanitaire départemental  
SCHS : services communaux d'hygiène et de santé  
SRAL : Service Régional de l'Alimentation  
SSA : Sécurité Sanitaire de l'Alimentation  
TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective  
UDCCRF : l'Unité Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

## Liste des tableaux et figures

Figure 1: Répartition des inspections par type de contrôle – remise directe – 2017, source : extraction DEDAL .....	16
Figure 2: Répartition des inspections réalisées en CODAF par type de commerce – remise directe – 2017, source : tableau de suivi interne DDPP 93 CODAF 2017 .....	17
Figure 3: Répartition des suites administratives et pénales – remise directe – 2017, source : extraction DEDAL .....	18
Figure 4: Répartition des évaluations globales – remise directe – 2017, source : Extractions DEDAL .....	20
Figure 5: Répartition des évaluations globales par sous-axe – remise directe – 2017, source : Extractions DEDAL .....	21
Figure 6: Répartition des notes par chapitres de la grille d’inspection – remise directe – 2017, source : extraction DEDAL .....	23
Figure 7: Répartition des notes par chapitres de la grille d’inspection remise directe – sous-axe de la restauration commerciale rapide – 2017, source : extraction DEDAL .....	24
Figure 8: Répartition des notes par items de la grille d’inspection remise directe – sous-axe de la restauration commerciale rapide – 2017, source : extraction DEDAL .....	25
Figure 9: Répartition des TIAC – 2017, source : Tableau de suivi interne DDPP93 2017 ....	29
Figure 10: TIAC 2017 agents étiologiques suspectés et repas suspectés, source : Fiches de signalement DDPP93 2017 .....	29

## Introduction

La mission s'est déroulée du 23 avril 2018 au 27 juillet 2018 au sein du services Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) de la Seine-Saint-Denis. Créée le 1er juillet 2010, dans le cadre de la révision générale des politiques publiques (RGPP), la DDPP fait partie des services déconcentrés de l'État à compétence interministérielle. Elle relève des Services du Premier ministre et est placée sous l'autorité du Préfet de département.

Née de la fusion de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) et de l'Unité Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (UDCCRF), la DDPP vise à assurer la sécurité sanitaire et économique des Séquano-Dionysiens. Administration de contrôle, la DDPP de Seine-Saint-Denis compte 80 agents. Elle a notamment compétence pour : garantir la qualité et la sécurité sanitaires des aliments ainsi que la sécurité des produits non alimentaires et des services ; assurer la santé et la protection des animaux ; veiller au bon fonctionnement des marchés, à la loyauté des transactions et au respect de la concurrence ; veiller à la protection économique des consommateurs et pourvoir à la protection animale.

Pour réaliser ses missions, la DDPP dispose de six services (1) : Le Service Santé et Protection Animales (il veille à la santé et à la protection des animaux) ; Le Service Sécurité Sanitaire des Aliments (il veille à l'hygiène et la salubrité des préparations alimentaires mises sur le marché) ; Le Service Loyauté et Qualité de l'Alimentation (il s'assure de la qualité, de la sécurité et de la loyauté des produits alimentaires et concourt à la protection économique du consommateur) ; Le Service Produits Industriels (il pourvoit à la sécurité et à la protection économique du consommateur dans le domaine des produits industriels) ; Le Service Prestations de Services (il vérifie la bonne application de la réglementation par les prestataires de service (hormis la restauration alimentaire), en veillant à la protection économique des consommateurs, et en réalisant des enquêtes programmées, d'initiative ou sur plainte) ; Le Service Orientation des Litiges contractuels et Actions Économiques Locales (il oriente les plaintes des consommateurs et s'assure de la bonne application des règles relatives à la commande publique). L'organisation générale de la DDPP est disponible en annexe 1.

La notion de commerce de détail est définie à l'article 3 du règlement (CE) n°178/2002 (2) comme « la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes ».

Au sein des établissements de commerce de détail, l'arrêté du 21 décembre 2009 (3) distingue les établissements de remise directe et de restauration collective, secteurs pour lesquels des dispositions spécifiques ont été prises. Ainsi la remise directe est définie à l'article 2, alinéa c) de l'arrêté du 21 décembre 2009 comme : « toute cession, à titre gratuit

ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective. »

Deux secteurs se partagent le champ de la remise directe au consommateur final (4), le secteur de la restauration commerciale et le secteur de la distribution et des métiers de bouche. Ces activités sont en particulier soumises aux dispositions européennes du Paquet hygiène<sup>1</sup>, et ces dispositions communautaires sont complétées par des arrêtés nationaux.

Le chef du service Sécurité Sanitaire des Aliments de la DDPP de la Seine-Saint-Denis est à l'origine du thème de ce stage. La commande comportait deux volets : un volet concernant un état des lieux des contrôles effectués par le service sur le secteur de la remise directe et, s'appuyant sur cet état des lieux, un volet concernant la création d'un support d'information et de formation à l'attention des services d'hygiène des communes du département sur le thème suivant : les incontournables du paquet hygiène, Toxi-infections alimentaires collectives. S'ajoutant à la rédaction du document, le même sujet devait faire l'objet d'une réunion de travail et d'une présentation aux représentants des services communaux en charge de l'hygiène.

Après avoir présenté le contexte de ce travail et la méthodologie utilisée, nous en présenterons les résultats et enfin nous discuterons ces résultats notamment au regard de l'activité nationale sur le secteur de la remise directe.

---

<sup>1</sup> Concernant la remise directe : le 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 les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

## I. Contexte de l'étude

### A. Un territoire : la Seine-Saint-Denis

La Seine-Saint-Denis (5) est un département français situé au nord-est de l'agglomération parisienne. D'une superficie de 236 km<sup>2</sup> ce département comporte 21 cantons et 40 communes ainsi que 4 établissements publics territoriaux. Le département est entièrement inclus dans le périmètre de la Métropole du Grand Paris et sa préfecture est située à Bobigny.

Une récente mission d'évaluation parlementaire (6) a été réalisée sur ce territoire donné. Il permet de rendre compte, de manière fine, des spécificités de ce territoire et de l'adéquation des moyens d'action de la puissance publique à ces mêmes spécificités.

La Seine-Saint-Denis est le 5<sup>ème</sup> département de France par le nombre d'habitants (1,6 millions d'habitants ; estimation INSEE au 1er janvier 2018). Cette population est jeune (43,4 % ont moins de 32 ans contre 36,2 % pour la moyenne métropolitaine) et en forte croissance démographique (+ 9,7 % entre 2005 et 2015 contre + 3,7 % pour la France sur la même période). Avec 6 909 habitants/km<sup>2</sup>, la Seine-Saint-Denis est le 3<sup>ème</sup> département le plus densément peuplé de France, derrière deux autres départements franciliens (Paris et les Hauts-de-Seine). A la population officiellement estimée par l'INSEE s'ajoutent, selon les estimations des interlocuteurs rencontrés par les rapporteurs de la mission d'évaluation parlementaire, les personnes en situation irrégulière qui seraient entre 150 000, 250 000 personnes, voire 400 000 personnes. Soit un ajout supplémentaire équivalent à la population de l'Ariège (152 321 habitants), du Jura (259 000 habitants) voire des Landes (411 757 habitants).

Sur le plan économique, la Seine-Saint-Denis est un territoire dynamique et avec de grands groupes industriels et de services qui y localisent leur siège social : SNCF, VEOLIA, SFR, GENERALI, BNP PARIBAS, DARTY, UBISOFT. Le chiffre d'affaires déclaré par les entreprises de Seine-Saint-Denis s'élève ainsi à 162 milliards d'euros (cumul sur 12 mois glissant au 30 juin 2017) faisant du département le 3<sup>e</sup> contributeur national de la TVA. Ce dynamisme démographique et économique ne saurait pourtant faire oublier les difficultés du territoire et de ses habitants, auxquels sont confrontés les agents de la DDPP dans leurs inspections et contrôles :

- La population de Saint-Saint-Denis dispose du plus faible niveau de vie de la France métropolitaine. Le revenu disponible par unité de consommation et par an s'établit à 16 726 € (France : 20 369 €; Ile-de-France : 22 522 €). Le taux de pauvreté est de 28,6% pour ce département contre 14,7% au niveau national ;
- Le département présente le taux de chômage le plus élevé de la région Ile-de-France (et le 8<sup>ème</sup> plus élevé de France) avec 11,4 % (France : 8,6 % ; Ile-de-France : 7,7 %) au 4<sup>ème</sup> trimestre 2017 ;
- La Seine-Saint-Denis affiche le taux de criminalité pour 1 000 habitants le plus important de France métropolitaine. Si les atteintes aux biens sont nombreuses (84

000 en 2017, soit 40 % de plus que dans les Hauts-de-Seine et le Val-de-Marne), la délinquance enregistrée est caractérisée, avant tout, par sa violence (en 2017 ont été répertoriés plus de 11 000 vols avec violence et 30 000 agressions violentes). Etroitement liée aux faits de délinquance, l'économie souterraine demeure à ce jour non chiffrée ;

- A ce jour, en Seine-Saint-Denis 39 % de la population réside dans un des 63 quartiers de la politique de la ville et 58 % de ses écoliers et 62 % de ses collégiens sont inscrits dans un établissement d'éducation prioritaire. 6 zones de sécurité prioritaire ont été instituées ;
- La proportion d'habitants ne maîtrisant pas le français est importante, par exemple il est estimé que 1,5% des élèves scolarisés sont allophones en Seine-Saint-Denis et, dans certaines communes près de 44% des enfants de 0 à 17 ans ont des parents immigrés.

D'après le chef de la sécurité intérieure du cabinet du préfet de la Seine-Saint-Denis, les commerces alimentaires et notamment la restauration rapide comptent avec le secteur du bâtiment parmi les principaux employeurs de travailleurs en situation illégale.

## ***B. Présentation de l'organisation du service Sécurité Sanitaire des Aliments***

Pour réaliser ses missions de service public, le service « sécurité sanitaire des aliments » (SSA) de la DDPP de la Seine-Saint-Denis dispose de douze inspecteurs, dont quatre policiers, placés sous l'autorité d'un chef de service. Ces agents agissent essentiellement dans le cadre du code rural et de la pêche maritime (CRPM), et possèdent des pouvoirs de police administrative sous l'autorité du Préfet et des pouvoirs de police judiciaire sous l'autorité du Procureur de la République. Les agents sont habilités et assermentés dans le ressort territorial de leurs compétences.

Les conditions dans lesquelles les infractions à la réglementation sont recherchées sont définies à l'article L205-5 du CRPM. Sauf cas particuliers, les agents peuvent rechercher et constater les infractions dans tous les lieux où l'accès est autorisé au public, ainsi que ceux utilisés à des fins professionnelles où des produits d'origine animale ou des denrées alimentaires en contenant sont produits, manipulés, entreposés, transportés, détruits ou offerts à la vente et ce entre 8 heures et 20 heures ou en dehors de ces heures lorsqu'une activité est en cours.

Les différents types d'établissements présents en Seine-Saint-Denis sont les suivants (7) :

- ceux qui appartiennent au secteur de la remise directe à savoir les restaurants commerciaux, les établissements de distribution et métiers de bouche ;
- ceux qui appartiennent à la restauration collective, à savoir tout établissement qui développe une activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou contrat ;

- ceux qui transforment et produisent des denrées alimentaires. Ces établissements doivent posséder un agrément sanitaire.

En 2017, le service SSA de la DDPP de la Seine-Saint-Denis a réalisé 1281 inspections tout contexte et tout secteur confondus, se soldant entre autres par 86 fermetures administratives dont 50 à l'issue des 45 Comités Opérationnels Départementaux Anti-fraude (CODAF) auxquels la DDPP a participé.

Les effectifs sont répartis entre le secteur du contrôle de la remise directe et les secteurs des établissements agréés et de la restauration collective. Le service assure également la certification à l'export, activité importante du fait de la présence des aéroports de Roissy Charles de Gaulle et du Bourget sur le département, le service comporte actuellement un seul vétérinaire officiel.

Les effectifs comptent quatre agents détachés de la préfecture de police qui sont dédiés au contrôle de la remise directe. La présence d'agents de la préfecture de police mis à disposition de la DDPP est une particularité de trois départements de région parisienne : Paris, le Val-de-Marne et la Seine-Saint-Denis. Chacun des agents dispose d'un secteur géographique pour mener ses inspections, détaillé dans le tableau en annexe 2. Cette répartition géographique n'est pas prise en compte lors des opérations de contrôle réalisées dans le cadre des CODAF.

## ***C. La programmation des contrôles***

### **i. Programmation classique**

Il existe actuellement trois axes dans la programmation des contrôles officiels dans le domaine de la SSA, définis par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) (7). Les orientations de contrôles sont transmises aux services déconcentrés dans une instruction révisée chaque année. L'axe de surveillance régulière nationale concerne essentiellement les établissements agréés, la fréquence de visite étant établie en fonction d'une analyse de risque prenant en compte les caractéristiques de l'établissement et l'évaluation de la dernière inspection. L'axe de surveillance ponctuelle nationale, dans lequel s'inscrit le secteur de la remise directe avec des actions obligatoires et des actions optionnelles. L'axe de surveillance locale qui peut permettre d'axer des contrôles sur des spécificités locales.

Les attendus des contrôles en remise directe sont définis par l'axe de surveillance ponctuelle nationale, 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 notamment d'évaluer le niveau de maîtrise sanitaire sur la base d'un nombre suffisant de contrôles ; de vérifier la bonne mise en œuvre de mesures prescrites ; d'identifier certaines non-conformités récurrentes afin d'orienter les politiques de contrôle.

En 2017, le ciblage des activités de remise directe était le suivant (7) :

La majorité des actions sont optionnelles (sans objectif chiffrés) et d'autres sont des actions obligatoires parmi lesquelles on peut noter les établissements dérogatoires à l'agrément (cible 15% minimum, max 20%), les boucheries, charcuteries, traiteurs hors Grande et Moyenne Surface (GMS) (cible 10% minimum), la restauration commerciale traditionnelle (cible 10% minimum) et rapide (cible 10% minimum).

Les services de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes (CCRF) dont le service Loyauté et Qualité de l'Alimentation (LQA) et vétérinaires (SSA et Santé et Protection Animale) de la DDPP de la Seine-Saint-Denis conduisent chaque année des opérations interministérielles : l'Opération Fêtes de Fin d'Année (8) et l'Opération Alimentation Vacances (OAV) (9) organisées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le Ministère de l'Economie et des Finances.

En 2017, l'Opération Fêtes de Fin d'Année a débuté le 6 novembre 2017 et s'est terminée le 12 janvier 2018. L'objectif durant cette période d'activité commerciale intense, est d'une part de veiller à la sécurité et à la loyauté des transactions afin d'éviter aux consommateurs d'être victimes d'abus ou de tromperies, et d'autre part d'assurer des contrôles renforcés de la sécurité sanitaire dans les domaines de la production et de la distribution des denrées traditionnellement proposées en fin d'année. Sont ainsi ciblés en priorité : les marchés de Noël (stands alimentaires, vendeurs de produits industriels: jouets, guirlandes électriques...); les bouchers, charcutiers, traiteurs, poissonniers, chocolatiers artisans du département; les offres promotionnelles de services divers liées aux fêtes (multimédias, télécommunications, salles de sports, prestations touristiques ...); la production et la commercialisation de coquillages; la commercialisation du gibier et tout particulièrement du sanglier (avec notamment une vérification des contrôles « trichine »); les ateliers de transformation de produits festifs (saumon fumé, crustacés cuits, foies gras,...); les abattoirs et ateliers de découpe de volailles et de palmipèdes gras; les transports de denrées; les importateurs de produits festifs (contrôle à destination).

L'OAV, qui s'est déroulée du 1er juin au 15 septembre 2017 avait pour objectif de renforcer les contrôles en matière de SSA dans les secteurs de la restauration et des commerces alimentaires, notamment ceux qui connaissent un pic d'activité estival (marchés, boucheries, traiteurs, poissonneries, ventes ambulantes, supérettes de centres de vacances, les centres aérés, les colonies de vacances et les camps sous toile etc.). Cette action s'inscrit plus largement dans le cadre de l'Opération Interministérielle Vacances, à laquelle participent les services de l'État en charge de la sécurité sanitaire, de la concurrence, de la consommation, de la répression des fraudes, des douanes et de la santé.

En outre, des contrôles sur le secteur de la remise directe sont réalisés dans le cadre de plaintes de consommateurs, d'enquêtes relatives aux Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC), d'alertes ou de signalements. Au cours de l'année 2017, les services déconcentrés ont été sollicités notamment dans le cadre de l'alerte Fipronil.

L'année 2017 a également été marquée par la finalisation du dispositif de mise en transparence des résultats de l'ensemble des contrôles réalisés dans les établissements du

secteur alimentaire par le ministère de l'agriculture (10). Les résultats des contrôles officiels réalisés sur le secteur de la remise directe, quel qu'en soit le cadre donnent une évaluation correspondant au niveau de maîtrise des risques sanitaires par l'établissement. Les évaluations sont publiées par l'interface Alim'confiance et accessibles au public. Depuis le 3 avril 2017, les résultats obtenus lors des contrôles réalisés depuis le 1er mars 2017 sont publiés sur Internet pendant une durée d'un an sur le site interministériel [alimconfiance.gouv.fr](http://alimconfiance.gouv.fr) et sur l'application mobile Alim'confiance. Dans le cadre de la mise en transparence des résultats des contrôles officiels, le respect à minima de la programmation des inspections fondée sur l'analyse de risques a été rappelé à l'ensemble des services déconcentrés (11).

## **ii. Comités opérationnels départementaux anti-fraude**

Depuis 2010, les CODAF (12) ont été mis en place en Seine-Saint-Denis. Les CODAF réunissent sous la co-présidence du préfet du département et du procureur de la république du chef-lieu du département les services de l'Etat (police, gendarmerie, administration préfectorale, fiscale, douanière et du travail) et les organismes locaux de protection sociale (Pôle emploi, URSSAF, CAF, caisses d'assurance maladie et de retraite, RSI, MSA...). Les services sont présents ou non selon les types d'activités et de commerces contrôlés.

Cette structure de coopération et de coordination, définie par le décret du 25 mars 2010, a remplacé le comité local de lutte contre la fraude et le comité opérationnel de lutte contre le travail illégal. Cette fusion répondait à un souci de simplification et de rationalisation des moyens de lutte contre la fraude au niveau local. Le CODAF a été créé pour lutter contre la fraude aux finances publiques et au travail illégal. La mission des CODAF est également d'améliorer la connaissance réciproque entre les services, d'organiser des opérations conjointes et des échanges de renseignements. Les objectifs sont choisis conjointement par la préfecture et la police à partir des renseignements collectés. Au sein du CODAF, a été mis en place un groupe opérationnel de lutte contre le travail illégal.

Les agents du service SSA sont associés aux opérations hebdomadaires qui comportent systématiquement des contrôles sur des activités du champ de la remise directe. Les CODAF hebdomadaires concernent deux communes, l'une de 17h à 20h, la seconde de 20h à la fin de l'opération, fréquemment au-delà de 23h. Le choix des cibles est effectué par la préfecture et la Police nationale, le programme des CODAF (communes ciblées) est envoyé aux services participants tous les trois mois et, les établissements visés sont connus moins d'une semaine à l'avance. Ce délai permet de préparer l'inspection en vérifiant l'existence de la déclaration d'activité de l'établissement et le cas échéant les résultats des précédents contrôles. Le programme comporte plusieurs cibles prioritaires et plusieurs cibles facultatives par commune.

## II. Matériels et méthode

### **A. Collecte et analyse des données chiffrées et réglementaires**

#### **i. Collecte et analyse des données chiffrées**

Toutes les inspections font l'objet d'un rapport créé et enregistré via le système d'information de la DGAI : RESYTAL (13). Il s'agit d'un portail composé de différentes briques applicatives dédiées à chaque processus métiers de la DGAI. Son déploiement s'est fait de façon progressive, brique après brique, à terme il recouvrira l'ensemble du périmètre fonctionnel de la DGAI et de ses services. Les inspections du domaine de la SSA et leurs suites sont concernées par la saisie dans RESYTAL depuis 2016. La valorisation des données saisies au sein de l'application USAGERS se fait, comme pour toutes les briques applicatives de RESYTAL, à partir de la plate-forme unique de valorisation des données appelée « DEDAL ». Cet outil a été utilisé pour extraire les données relatives à l'état des lieux des contrôles sur le secteur de la remise directe. DEDAL propose un certain nombre de tableaux de bord de suivi et de pilotage ainsi que des extractions de données brutes pour des exploitations plus fines des données mises à disposition.

Les différents de tableaux de bord (appelés rapports dans DEDAL) consultés dans le cadre de ce travail sont les suivants (14) :

- SUITES\_001\_RESY\_TDB-Inspections-Et-Suites : ce tableau de bord présente les suites à visualiser dans DEDAL, il est composé de deux rapports (onglets) qui couvrent chacun un des deux domaines suivants : Domaine SSA et Domaine Végétal, seul le domaine SSA a été exploité. L'exploration des indicateurs peut se faire au travers des axes : structure – France/Région/département, et des axes – axe/sous-axe. L'axe « surveillance ponctuelle nationale » a été filtré pour extraire les données ;
- SUITES\_002\_RESY\_REC\_Suivi-Suites : ce document de recherche est orienté décisionnel opérationnel. Il présente les suites et/ou procédures contradictoires via 6 rapports (onglets) : Vue globale / Vue Procédure Contradictoire / Vue avertissement / Vue Mise En Demeure / Vue décision / Vue Procès-Verbal / Liste des inspections SSA, avec évaluation non conforme sans suite ;
- INS\_001\_RESY\_TDB\_Suivi-inspections-2017 : ce document présente le suivi des inspections pour la campagne 2017. Les inspections sont collectées sur les critères suivants : pour les inspections hors recontrôles : inspection de la campagne en cours ; pour les inspections de recontrôles (suite à mise en demeure) : inspection de l'année civile en cours. Description : Le document se présente sous forme de deux rapports, un rapport récapitulatif et un rapport récapitulatif avec exploration. C'est ce rapport qui a été utilisé en sélectionnant la géographie et, sur le domaine technique l'axe et les sous-axes intéressants cette étude ;

- INS\_002\_RESY\_REC\_Inspection-par-evaluation-grille : ce document permet de rechercher les inspections validées (issues de l'application RESYTAL, brique "Gestion et programmation des Inspections") en fonction de l'évaluation globale de leur grille ;
- INS\_003\_RESY\_REC\_Evaluation-Point-De-Contrôle : ce document présente les résultats des évaluations des points de contrôles. La recherche a été effectuée pour chaque sous-axe entrant dans le champ de la remise directe, l'extraction comprenant alors les résultats de notations par chapitres, items et sous items de la grille de contrôle ;
- INS\_004\_RESY\_TDB-Suivi-Campagne-SSA : ce document est un tableau de bord dans le domaine de la SSA présentant le suivi de la prescription, du ciblage et de la réalisation des inspections par structure et par sous-axe pour la campagne en cours. Il a été possible de sélectionner la campagne 2017 ;
- PIL\_002\_RESY\_TDB\_Indicateurs-NOMADE-2017 : ce document présente les résultats des indicateurs de performance tels que, par exemple, Taux de recontrôle suite à mise en demeure, Taux de programmation des inspections conformément aux instructions nationales SSA, Taux de suites adaptées données aux inspections non conformes - domaine SSA, Délai moyen de traitement des rapports d'inspection – Domaine SSA. Il permet une comparaison des indicateurs de performance avec le niveau régional et national, en revanche il n'est pas possible de sélectionner un axe ou un sous-axe en particulier, la comparaison porte donc sur l'ensemble de l'activité du service SSA. ;

L'ensemble de la documentation concernant le fonctionnement de l'application DEDAL, (guide de prise en main rapide (15, 16 et 17), liste et description des rapports disponibles (18, 19), etc. ...) a été consulté. La dernière campagne complète, 2017, a été ciblée dans le cadre de l'état des lieux. Les filtres utilisés sur les différentes recherches pré-enregistrées ont permis de sélectionner l'axe « surveillance ponctuelle nationale » et le type de grille utilisé « remise directe ». Les filtres appliqués ont également permis de sélectionner le département, et les sous-axes relatifs au secteur de la remise directe.

En sélectionnant l'axe « surveillance ponctuelle nationale » toutes les données ne concernaient pas le champ de la remise directe, les sous -axes pris en compte pour la campagne 2017 sont présentés dans le tableau suivant :

Sous-Axe	concerné par la remise directe	Sous-Axe	concerné par la remise directe
(2017) Commerce alim : GMS / alim générale / marchés / magasin surgelé (Opt)	oui	Autres commerces alimentaires (Alimentation générale, ...) (Opt)	oui
(2017) Entreposage : non agréés (toutes filières) (Obl)	oui	Entreposage agréés (toutes filières) (Obl)	oui
(2017) Métiers de bouche : Boucheries / Charcuteries / traiteurs hors GMS (Obl)	oui	Remise directe : dérogataires à l'obligation d'agrément (Obl)	oui
(2017) Métiers de bouche : Fromageries / Poissonneries / Pâtisseries / Glaciers hors GMS (Opt)	oui	Restauration collective : cuisine sur place entreprise administration (Opt)	non
(2017) Restauration collective : agréées (Obl)	non	Restauration collective : cuisine sur place hors public sensible (Opt)	non
(2017) Restauration collective : cuisine sur place entreprise administration (Obl)	non	Restauration collective : cuisine sur place public sensible (Obl)	non
(2017) Restauration collective : cuisine sur place public sensible (Opt)	non	Restauration collective : dérogataires à l'obligation d'agrément (Obl)	non
(2017) Restauration collective : offices satellites et restaurants satellites (Obl)	non	Restauration collective : offices satellites et restaurants satellites (Opt)	non
(2017) Restauration commerciale : rapide (Obl)	oui	Restauration commerciale : traditionnelle et rapide (Obl)	oui
(2017) Restauration commerciale : traditionnelle (Obl)	oui	Traiteur et rayon traiteur (Opt)	oui
		Transport : véhicules (Opt)	oui

**Tableau 1: Axe surveillance ponctuelle nationale – présentation des sous-axes du champ de la remise directe, Source : extraction DEDAL**

L'utilisation d'un filtre permettant de sélectionner les rapports enregistrés sur la base des grilles « remise directe » dans l'application RESYTAL a également été mis en œuvre lorsque l'outil DEDAL le permettait.

Les tableaux internes de suivi 2017 des TIAC et alertes, CODAF et fermetures ont également été consultés et exploités.

## ii. Revue réglementaire et infra-réglementaire

Le « Paquet hygiène », réglementation communautaire en vigueur depuis le 01 janvier 2006 renforce l'obligation de résultats faite aux professionnels : produire des denrées saines et sans danger, en laissant une grande liberté sur les moyens à employer. L'objectif général a été de mettre en place une politique unique en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires, à toutes les étapes et à tous les exploitants du secteur alimentaire, et de créer des instruments efficaces pour gérer la sécurité des aliments sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. En plus des prescriptions du règlement 178/2002 (2) dit « Food law » sur

les principes généraux de la législation alimentaire, en particulier la traçabilité, deux autres règlements définissent les obligations des professionnels : le règlement 852/2004 (20), « règlement Hygiène », règlement 853/2004 (21) « règlement DAOA ». Ces règlements ainsi que le guide d'interprétation du règlement 852/2004 (22) ont été consultés.

Les principaux éléments à retenir pour le secteur de la remise directe du règlement « Hygiène » (852/2004) sont donc les suivants :

- Les principes généraux d'hygiène applicables sont détaillés dans l'annexe II qui couvre : Les locaux, y compris les sites extérieurs ; les conditions de transport et de stockage ; les équipements ; les déchets alimentaires ; l'alimentation en eau ; l'hygiène personnelle des personnes en contact avec les denrées alimentaires ; les denrées alimentaires elles-mêmes ; le conditionnement et l'emballage ; le traitement thermique, qui permet de transformer certaines denrées alimentaires ;
- Les exploitants du secteur alimentaire et leurs employés doivent être (initialement et régulièrement), formés à l'hygiène et aux principes de la démarche « HACCP » ;
- Les principes de la démarche « HACCP » (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) sont également applicables par toutes les branches du secteur alimentaire. Ces principes prescrivent des exigences à respecter à toutes les étapes afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire. Une adaptation de la mise en œuvre effective de ces principes est prévue pour les petites structures, qui peuvent s'appuyer à cet effet sur les documents élaborés par les responsables de chaque filière et validés par l'administration ;
- Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés auprès des autorités compétentes et celles-ci doivent être tenues informées des changements de situation ;
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP, rédigés par les professionnels concernés des différentes filières, sont des outils pour aider les entreprises à remplir les obligations du règlement "Hygiène".

Ces dispositions sont complétées par l'arrêté du 21 décembre 2009 (23) relatif aux règles sanitaires applicables aux commerces de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, arrêté pris sur le fondement du CRPM.

La réglementation relative à la formation à l'hygiène des personnels est traitée par différents textes, qu'ils soient communautaires ou nationaux. Le règlement (CE) n° 852/2004 comporte des dispositions relatives à la formation à l'hygiène : Instructions et/ou formation à l'hygiène obligatoire pour toute personne manipulant des denrées, ainsi qu'une obligation de formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP pour le(s) responsable(s) de la mise en place des procédures internes à l'entreprise visant à garantir la sécurité des produits élaborés.

Il existe une dérogation à l'obligation de formation par application du décret du 24 juin 2011 (24) et des arrêtés du 5 octobre 2011 (25) et du 25 novembre 2011 (26) pour les restaurateurs (activité principale ou annexe): Au moins une personne de l'effectif doit être formée, ou détenir un diplôme (liste dans l'arrêté du 25/11/2011, le diplôme doit avoir été

délivré après le 1er janvier 2006), ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Les établissements de restauration commerciale qu'ils soient de type rapide ou traditionnel ainsi que certains métiers de bouche peuvent être amenés à réaliser des activités de friture, le Décret n° 2008-184 du 26 février 2008 sur les graisses et huiles comestibles (27) a été pris en compte dans le cadre de ce travail.

Un ensemble de note de service et instruction a été consulté pour l'élaboration de l'état des lieux des contrôles sur le secteur de la remise directe et pour l'élaboration du fascicule de formation à l'attention des services communaux d'hygiène. Ces notes et instructions concernaient aussi bien la programmation des inspections (7) que leur réalisation (4) et les suites (11) pouvant leur être données. Les Vademecums, général (28) et sectoriel concernant la remise directe (29), ainsi que les guides de bonnes pratiques d'hygiène restaurateur (30), boucherie (31), poissonnier détaillant (32), charcuterie artisanale (33), GMS-marée (34) ont également été consultés et exploités.

La rédaction du livret de formation à l'attention des services d'hygiène et services communaux d'hygiène et sécurité des mairies de la Seine-Saint-Denis a conduit à une revue réglementaire afin de cerner les pouvoirs et prérogatives de ces deux types de services. La salubrité publique fait partie des pouvoirs de police générale du maire, il peut diligenter des contrôles sur les établissements du champ de la remise directe et agir sur la base des articles L. 2212-2 et L. 2212-4 du code général des collectivités territoriales lui conférant, d'une part, un pouvoir de police générale en matière de salubrité publique, et d'autre part, un pouvoir d'intervention en cas de danger grave ou imminent. Les maires et leurs services sont compétents pour l'application du Règlement Sanitaire Départemental (RSD) (35) qui leur confère des pouvoirs pour des domaines touchants aux commerces de détail, plus large que les prérogatives des agents de la DDPP tels que les nuisances olfactives, les nuisances sonores, l'empiètement sur la voie publique etc.

Certaines municipalités ont, en outre, le statut de SCHS (36) : La loi du 15 février 1902 relative à la protection générale de la santé publique crée les bureaux municipaux d'hygiène (BMH) dans les villes de plus de 20 000 habitants ainsi que dans les communes de plus de 2000 habitants siège d'un établissement thermal. A la veille du vote des lois de décentralisation, le texte originel n'est appliqué que de manière partielle, moins de la moitié des villes de plus de 20 000 habitants sont dotées d'un BMH qui prendront le nom de services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) en 1984. Plusieurs départements ne comportent pas de SCHS et les SCHS ne couvrent donc pas toutes les communes des départements en disposant. Il y a 208 SCHS en France et 16 SCHS en Seine-Saint-Denis. En 2008 l'activité des SCHS portait théoriquement sur 14 402 471 habitants soit 23 % de la population française, en Ile-de-France le taux de couverture de la population par un SCHS était de 30,4%. La dotation générale de décentralisation (DGD) versée aux communes disposant d'un SCHS est variable et ne peut être rapprochée des missions exercées par ces services. La DGD n'est pas affectée directement aux SCHS mais est versée au budget général de la collectivité et ces derniers n'ont pas de budget propre. Les SCHS ont donc une dotation de la part de l'Etat, ils ont également une délégation de pouvoir sur le Code de la Santé Publique qui, par son article L. 1422-1, leur permet d'agir sur le secteur de la remise directe. Le dispositif juridique est ainsi extrêmement complexe. Il combine localement le

pouvoir général de police du maire, celui de l'Etat exercé par le préfet et celui que la loi accorde au maire de manière dérogatoire (37). Cette situation complexe est accrue par l'application de la loi du 6 janvier 1986, qui substitue aux règlements sanitaires départementaux (RSD) des décrets en conseil d'Etat. L'architecture réglementaire découlant de ce texte n'est toujours pas achevée, ayant pour conséquence le maintien de la valeur juridique des RSD. Aucune obligation de formation ou de contrôle n'est inscrite dans les textes fondant l'existence de ses services, ils sont à l'échelle du département plus ou moins actifs, la priorité étant pour toutes les municipalités le traitement des dossiers d'habitat insalubre.

## ***B. Collecte et analyse des données immatérielles auprès des acteurs***

### **i. Participation aux visites de terrain**

Durant la période de la mission, 20 demi-journées d'observation et la participation à 5 CODAF ont été conduites permettant l'appréhension de différents types de contrôles : contrôle d'initiative, contrôle suite à la prise en compte d'une plainte ou alerte, recontrôle suite à mise en demeure, recontrôle suite à fermeture.

Les sorties de terrain ont été effectuées avec des interlocuteurs variés, qu'ils soient agents de police, agents du ministère de l'agriculture ou agents de la CCRF. Différents types de commerce ont été inspectés durant ces sorties de terrain : Restauration commerciale traditionnelle et rapide, métiers de bouche (boucherie, boulangerie, pâtisserie...), étals de marché (boucheries, poissonneries, volailler, charcuterie...), entreposage non agréé, grande et moyenne surface, alimentation générale et épicerie.

Ces visites ont permis d'appréhender la diversité des modus operandi des contrôles en fonction des agents mais également la diversité des opérateurs et administrés contrôlés. De plus, elles ont permis de confronter les évaluations de niveau de maîtrise d'hygiène et la qualité des rapports aux situations réelles observées. Le suivi de ces inspections et de leur rapport m'a également familiarisé avec la grille d'inspection. La grille pour l'inspection du secteur de la remise directe (29) possède la même architecture que la grille générale, mais certains items sont obligatoires et d'autres facultatifs. Les précisions sont apportées dans l'instruction technique (4) relative aux activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

### **ii. Entretiens et échanges**

Des temps d'échange et d'entretiens se sont déroulés en dehors des contrôles avec les agents et cadres des services SSA et LQA de la DDPP, ces entretiens et échanges ont porté sur le fonctionnement du service, la programmation des inspections, la mise en place de suites. Des temps d'échange ont également été consacrés à la prise en main des logiciels

métiers tels que RESYTAL et DEDAL et à la consultation des bases documentaires dont se servent les agents pour la rédaction ou le suivi des inspections. Un entretien relatif à la programmation et aux attendus relatifs aux CODAF a été conduit avec le chef du bureau de la sécurité intérieure de la préfecture.

La commande concernant le livret de formation à l'attention des services d'hygiène communaux réalisant des contrôles d'hygiène sur le secteur de la remise directe m'a amené à rencontrer des cadres et inspecteurs des services municipaux. Les discussions ont porté sur leur organisation, leurs pouvoirs et compétences, leur formation à l'hygiène, la fréquence et le bilan de leurs inspections et leurs retours sur le dispositif Alim'confiance. La consultation de rapports d'inspection, de grille de contrôle et de modèles de mise en demeure, d'injonction ou d'arrêté municipaux de fermeture ont permis de compléter la connaissance de leur activité et d'adapter le livret de formation à ce public. En effet, il est apparu une méconnaissance des rôles et pouvoirs de la DDPP et, dans certains cas une méconnaissance de la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire, par exemple par l'utilisation de grilles de contrôle datant de 1995 ou la présence d'obligation de moyens dans les modèles de mise en demeure.

### III. Résultats

#### A. Bilan quantitatif

##### i. Bilan par type d'inspection et d'activité

La programmation locale initiale pour le secteur de la remise directe en 2017 était supérieure à la prescription nationale. Cette programmation initiale locale a été dépassée durant l'année, le taux de réalisation de la programmation atteint 159%. Le nombre total d'inspection est de 838 et correspondent à 680 établissements inspectés. La répartition des inspections par type d'activité et type de contrôle<sup>2</sup> est disponible dans la table suivante :

Sous-Axe	Prescription nationale	Programmation		Réalisation						Valorisation					
		Programmation locale initiale	Programmation		Re-contrôle		Plaintes / signalement / TIAC		Inspections ciblées		Taux de réalisation de la programmation	Réalisation des inspections complètes		TOTAL VALIDÉES	Nb d'établissements inspectés
			Validées complètes	Validées complètes	Validées incomplètes	Validées complètes	Validées incomplètes	Validées complètes	Validées incomplètes	Nombre validées		Taux de réalisation			
Commerce alim : GMS / alim générale / marchés / magasin surgelé (Opt)	0	60	107	7	7	10	2	2		178%	126	210%	135	115	
Entreposage : non agréés (toutes filières) (Obl)	19	19	14	2						74%	17	89%	17	14	
Métiers de bouche : Boucheries / Charcuteries / traiteurs hors GMS (Obl)	22	25	94	8	6	4	2	1		376%	107	428%	115	89	
Métiers de bouche : Fromageries / Poissonneries / Pâtisseries / Glaciers hors GMS (Opt)	0	5	41	4	3	8				820%	53	1060%	56	47	
Restauration commerciale : rapide (Obl)	92	165	222	22	7	11	6	3	1	135%	258	156%	272	224	
Restauration commerciale : traditionnelle (Obl)	104	145	189	32	6	12	2			130%	233	161%	241	189	
Remise directe : dérogatoires à l'obligation d'agrément (Obl)	3	3	2							67%	2	67%	2	2	
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>	<b>422</b>	<b>669</b>	<b>75</b>	<b>29</b>	<b>45</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>159%</b>	<b>796</b>	<b>189%</b>	<b>838</b>	<b>680</b>	

**Tableau 2 : Réalisation de la programmation par type d'inspection et d'activité – remise directe – 2017, source : extraction DEDAL**

La prescription nationale : Elle représente le nombre d'inspections à programmer par chaque structure et pour chaque sous-axe. Elle est fixée par la DGAI, à partir d'une analyse de risques. Elle est injectée automatiquement dans le système d'information et n'est pas modifiable directement par la DDPP, une fiche de signalement doit être envoyée à la DGAI via le SRAL pour demander une modification de la prescription nationale sur les sous-axes obligatoires.

La programmation locale initiale : Elle correspond au nombre d'inspections que prévoit de programmer la structure en fonction des instructions nationales et de la situation locale, sous

<sup>2</sup> Les définitions sont issues de la note de service : DGAL/SDPRAT/2017-172 du 23/02/2017 relative à la programmation et au suivi des inspections 2017 (57)

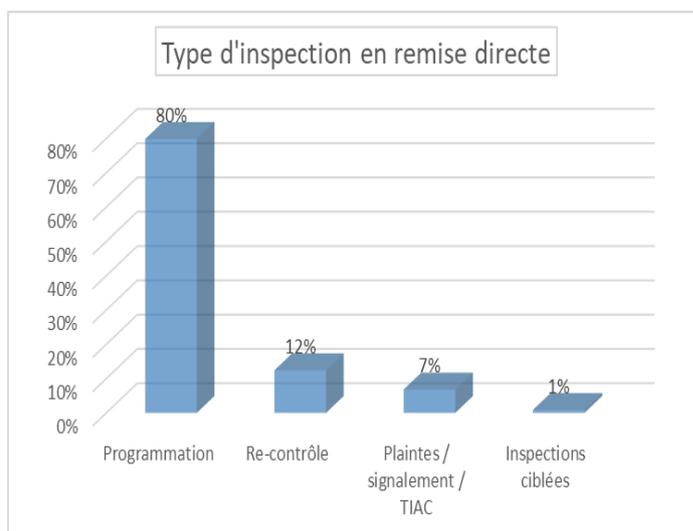
couvert de la validation du SRAL. Elle doit être renseignée avant le 01/03 de l'année N, la valeur est par défaut celle de la prescription nationale. La structure peut modifier ce nombre avant le 01/03 de l'année N. La DGAI peut contrôler la valeur saisie afin de s'assurer de la couverture suffisante des inspections au plan national.

Une inspection complète est une inspection dont tous les chapitres, items et sous-items obligatoires de la grille ont été renseignés.

Une inspection est comptabilisée comme un recontrôle lorsqu'il s'agit d'une inspection suite à une mise en demeure.

L'inspection ciblée quant à elle, concerne les inspections sur des points spécifiques (températures, traçabilité, etc.).

Pour l'année 2017, les sous-axes « métiers de bouche », « restauration rapide » et « restauration traditionnelle » représentent 75 % du réalisé. Ceci est probablement dû au profil des commerces de la Seine-Saint-Denis et à la programmation des cibles durant les CODAF.

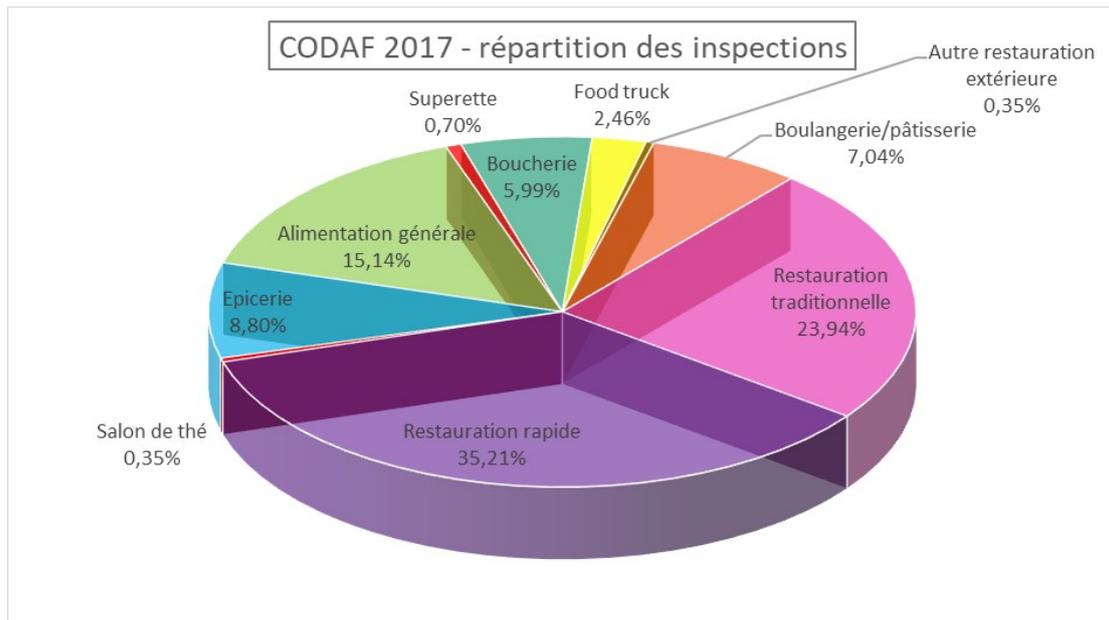


**Figure 1: Répartition des inspections par type de contrôle – remise directe – 2017, source : extraction DEDAL**

On remarque que les recontrôles et les plaintes / TIAC / et signalement représentent 19% des types d'inspections menées par les agents du service SSA de la DDPP de la Seine-Saint-Denis.

#### Focus sur les résultats durant les CODAF :

Au cours de l'année 2017, les agents de police du service SSA ont participé à 45 CODAF dont 2 CODAF « week-end » représentant 284 inspections, soit 42,4 % du total des inspections réalisées en 2017 dans les secteurs de la remise directe.

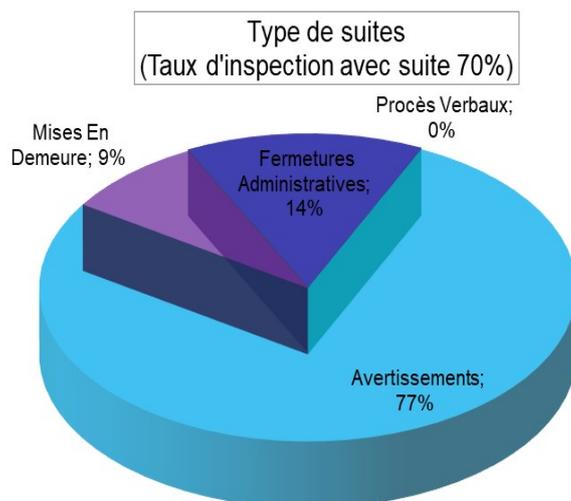


**Figure 2: Répartition des inspections réalisées en CODAF par type de commerce – remise directe – 2017, source : tableau de suivi interne DDPP 93 CODAF 2017**

On remarque la part prépondérante de la restauration commerciale dans les établissements inspectés lors des CODAF. Les boulangeries pâtisseries sont habituellement contrôlées exclusivement pas les services de la DGCCRF (en Seine-Saint-Denis le service Loyauté et Qualité de l’Alimentation) conformément au protocole de coopération du 16 janvier 2007 (38). Durant les CODAF, ce type d’établissement est ciblé par la préfecture et ce sont les agents du service SSA qui réalisent les contrôles et le suivi. 84% des inspections en CODAF ont donné lieu à une suite administrative. Seuls quatre policiers et accessoirement les agents du ministère de l’agriculture participent aux CODAF pour le compte de la DDPP.

## **ii. Suites administratives et judiciaires**

En 2017, 70% des inspections réalisées sur le secteur de la remise directe par le service de SSA de la Seine-Saint-Denis ont donné lieu à des suites administratives.



**Figure 3: Répartition des suites administratives et pénales – remise directe – 2017, source : extraction DEDAL**

Les avertissements représentent plus des deux-tiers des suites administratives mises en œuvre. Ce type de suites ne portent pas grief.

On remarque que le nombre de fermetures administratives est plus important que le nombre de mises en demeure. Un facteur explicatif pourrait être le faible niveau d'hygiène des établissements contrôlés sur le département et la prépondérance des fermetures pour perte de maîtrise des risques caractérisées par l'urgence du constat. Par ailleurs, une mise en demeure implique un recontrôle de l'établissement, or en pratique ces recontrôles sont difficiles à organiser pour certains établissements ciblés lors des CODAF n'étant ouverts qu'en soirée. Chaque année, seulement une ou deux fermetures administratives contradictoires seulement font suite à un recontrôle de mise en demeure non-satisfaisant. La fermeture contradictoire diffère de la fermeture d'urgence en ce qu'un délai contradictoire est donné à l'administré pour faire part de ses remarques et se mettre en conformité, une nouvelle visite de l'établissement est alors effectuée avant la proposition d'un arrêté préfectoral de fermeture. Les mises en demeure sont donc à priori suivies d'actions correctives efficaces par les administrés. On peut s'interroger sur l'impact de la convocation systématique des responsables d'établissement à la DDPP par les agents de police du service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation. En effet durant ces convocations, les agents font preuve de pédagogie en expliquant et reprenant la grille d'inspection sur les points à améliorer et ils illustrent les constats ayant donné lieu à la mise en demeure par des photographies effectuées lors de l'inspection. Ces convocations sont également effectuées de manière systématique pour la notification des fermetures administratives, un temps pédagogique est également dédié à l'explication des non-conformités ayant donné lieu à la fermeture.

Aucun procès-verbal n'a été rédigé en 2017 suite aux contrôles ou recontrôles effectués par les agents du service sur le secteur de la remise directe, la priorité en termes d'efficacité étant donnée aux mesures de police administrative.

Les diagrammes détaillant les types de suite pour les principaux types d'établissement (restauration commerciale rapide et traditionnelle, métiers de bouche) sont présentés en annexe 4. Les taux d'inspections avec suite sont de 89% pour les métiers de bouche tels que fromageries, poissonneries, pâtisseries et glaciers, pour ce sous-axe, les pâtisseries contrôlées lors des CODAF représentent la quasi-totalité des contrôles donnant lieu à une fermeture et 17% des commerces contrôlés font l'objet de fermetures administratives d'urgence.

#### Focus sur les résultats durant les CODAF :

Concernant les suites on dénombre : 185 avertissements, 5 mises en demeure, 50 fermetures d'urgence soit 58 % du total des fermetures prononcées en 2017. 17,6 % des établissements inspectés lors des CODAF, ont fait l'objet d'une fermeture d'urgence.

## ***B. Bilan qualitatif***

### **i. Evaluation globale des unités d'activité**

Suite à un contrôle officiel par les agents du service SSA l'unité d'activité de l'établissement contrôlé, reçoit une note d'évaluation globale de la maîtrise des risques sanitaires conformément à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-856 (39) de la DGAI. Dans le cas de la remise directe une unité d'activité correspond le plus souvent à un établissement. L'évaluation globale d'un établissement dépend de deux aspects : en premier lieu l'évaluation des chapitres, elle-même dépendante de l'évaluation des items de la grille d'inspection ; en second lieu l'évaluation globale de l'établissement s'appuyant sur l'évaluation des chapitres et sur 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.

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).

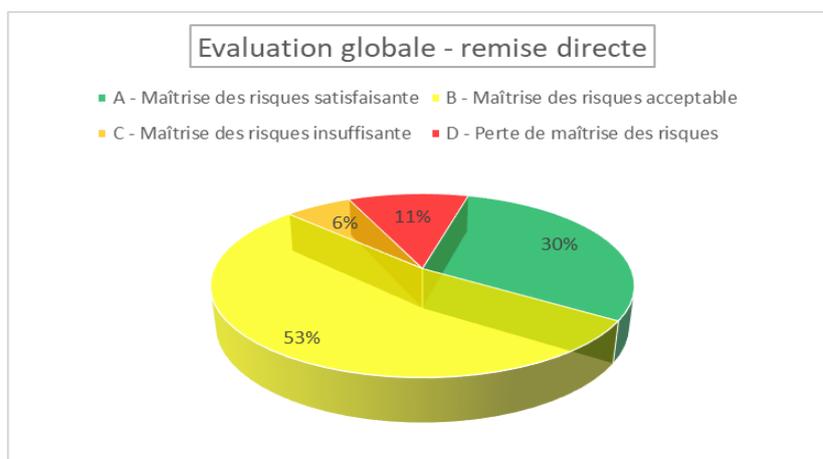
- Le niveau de maîtrise des risques satisfaisant (A) correspond à un atelier dont les risques sont de faible amplitude (probabilité d'occurrence, gravité). Ce niveau intègre également une bonne confiance de l'inspecteur dans l'établissement issue de l'audit du plan de maîtrise sanitaire.
- Le niveau 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'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-856 (39) de la DGAI donne des directives pour l'établissement de l'évaluation globale. Ainsi 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 des grilles d'inspection évalués A, B, C ou D sont définies ainsi :

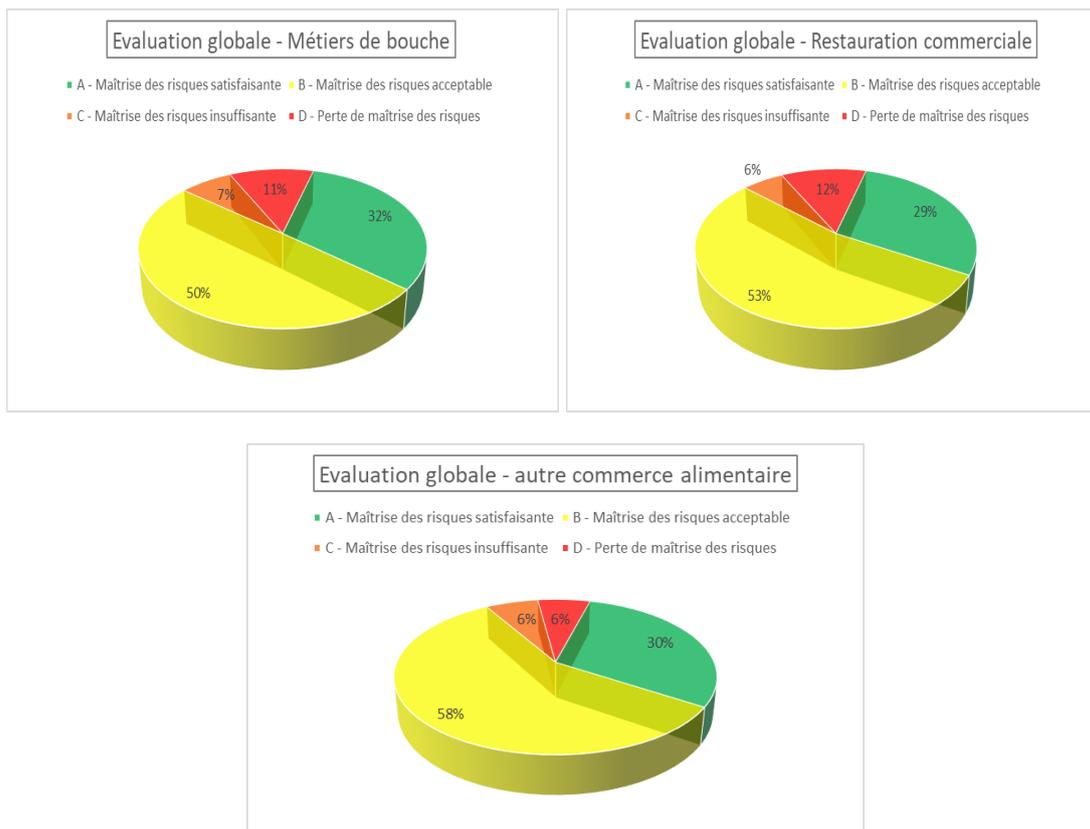
- La note de l'évaluation globale ne peut pas être plus favorable que la meilleure note attribuée aux chapitres. Exemple : si aucun chapitre n'est noté A, l'évaluation globale de l'atelier ne peut pas être A ;
- Pour qu'une évaluation globale soit évaluée A « satisfaisante », aucun chapitre n'est noté D et il faut qu'au moins un chapitre soit noté A ;
- Pour qu'une évaluation globale soit évaluée B « acceptable » ou C « insuffisante », le nombre des chapitres notés A, B, C ou D est indifférent ;
- Pour qu'une évaluation globale soit évaluée D « perte de maîtrise », au moins un chapitre doit être noté D. Le nombre de chapitres notés A, B ou C est indifférent.

L'évaluation globale de l'ensemble des établissements ayant été inspectés en 2017 dans le secteur de la remise directe dans le département de la Seine-Saint-Denis est présentée dans la figure suivante.



**Figure 4: Répartition des évaluations globales – remise directe – 2017, source : Extractions DEDAL**

Le niveau général des établissements contrôlés en Seine-Saint-Denis en 2017 est majoritairement B, soit une maîtrise des risques acceptable. Cependant on peut noter que 17% des établissements présentent une maîtrise des risques insuffisante ou une perte de maîtrise des risques.



**Figure 5: Répartition des évaluations globales par sous-axe – remise directe – 2017, source : Extractions DEDAL**

Le niveau de maîtrise globale des risques est équivalent dans les différents secteurs composant le champ de la remise directe, on note une légère diminution de la part des établissements classés en C « acceptable » et en D « perte de maîtrise » pour les « autres commerces alimentaires » qui regroupent essentiellement les grandes et moyennes surfaces, les épiceries et les alimentations générales du département.

Évaluation globale figurant sur le rapport d'inspection	Nature des suites administratives mises en œuvre	Niveau d'hygiène mis en transparence	Logo
A Niveau de maîtrise des risques satisfaisant	Simple transmission du rapport ou compte-rendu d'inspection	Très satisfaisant	
B Niveau de maîtrise des risques acceptable	Avertissement administratif (rappel réglementaire)	Satisfaisant	
C Niveau de maîtrise des risques insuffisant	Phase 1 : Mise en demeure Phase 2 : Fermeture administrative contradictoire	A améliorer	
D Perte de maîtrise des risques (urgence)	Fermeture administrative d'urgence	A corriger de manière urgente	

**Tableau 3: correspondance niveau de maîtrise des risques - suites administratives - niveau d'hygiène mis en transparence**

Il existe un lien entre l'évaluation globale de l'établissement, les suites administratives pouvant être engagées et le niveau d'hygiène apparaissant sur le dispositif Alim'Confiance, ce lien est présenté dans *le tableau 3*.

En 2017, quelques établissements dont l'évaluation correspondait à un C « acceptable » ou à un D « perte de maîtrise » ne disposaient pas des suites prévues dans RESYTAL. Ces anomalies font l'objet d'un indicateur de performance spécifique sur l'adéquation des suites en cas d'inspection révélant des non-conformités. Dans le domaine de la SSA, deux nouvelles instructions publiées en février et novembre 2017 énoncent les lignes directrices pour une meilleure harmonisation de la réalisation des inspections, de leur évaluation et de la mise en œuvre éventuelle de suites.

L'évaluation du niveau de maîtrise générale d'hygiène d'un établissement se base sur l'appréciation globale de l'inspecteur et sur l'évaluation des chapitres et items de la grille d'inspection.

## ii. Evaluation par chapitre et par item

L'appréciation de l'évaluation des chapitres de la grille d'inspection de la DGAI se décline selon les niveaux de conformité suivants : A- conforme ; B – non-conformité mineure ; C – non-conformité moyenne ; D- non-conformité majeure.

La grille d'inspections se décompose en plusieurs chapitres et items, chacun d'entre eux est détaillé dans le vade-mecum sectoriel remise directe. La grille d'inspection se décompose en (29) :

### *Grille d'inspection*

#### **Chapitre A- Identification de l'établissement**

→ *Descriptifs et enregistrement*

#### **Chapitre B- Locaux et équipements :**

→ *Conception et circuit, équipements adaptés, lutte contre les nuisibles, maintenance, nettoyage/désinfection.*

#### **Chapitre C- Maîtrise de la chaîne de production**

→ *Réception et conformité des matières premières, conditions et températures de conservation des denrées, gestion des conditionnements et emballages, Affichage/Étiquetage des produits finis*

#### **Chapitre D- Traçabilité et gestion des non-conformités**

→ *Système de traçabilité et archivage des documents*

#### **Chapitre E- Gestion des déchets et des sous-produits animaux**

→ *Gestion des déchets, gestion des sous-produits animaux*

#### **Chapitre F- Gestion du personnel**

→ *Hygiène et équipement, formation et équipement*

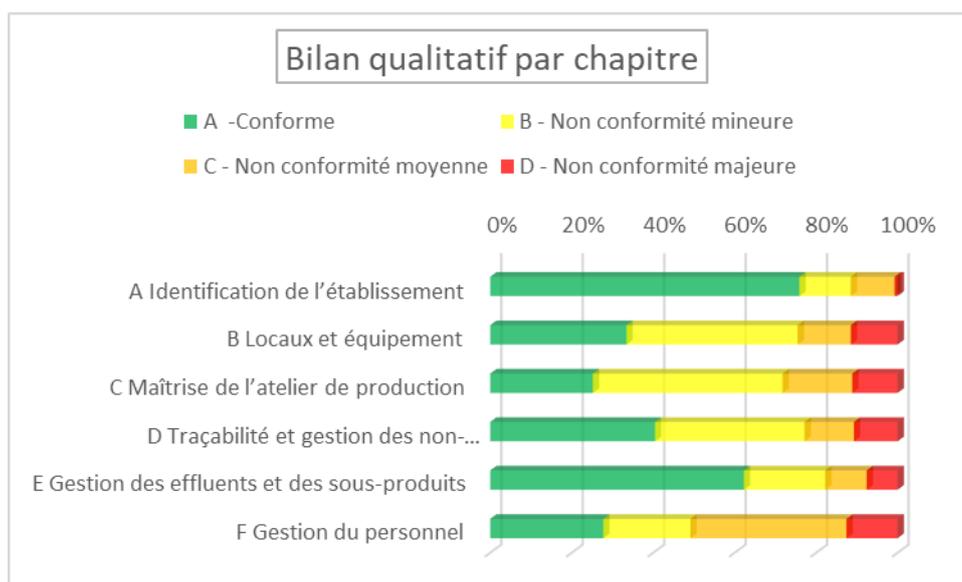
**Tableau 4: Composition de la grille d'inspection en remise directe, source : Resytal**

Comme pour l'évaluation globale d'un établissement, l'évaluation par chapitres n'est pas une moyenne : elle représente l'appréciation globale de l'inspecteur sur un chapitre.

Conformément au mode opératoire « Guide général d'inspection » (40) de la DGAI, l'évaluation d'un chapitre (A, 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 les modalités décrites dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-856 de la DGAI (39) et suivent la même logique que pour l'évaluation globale vue page 20.

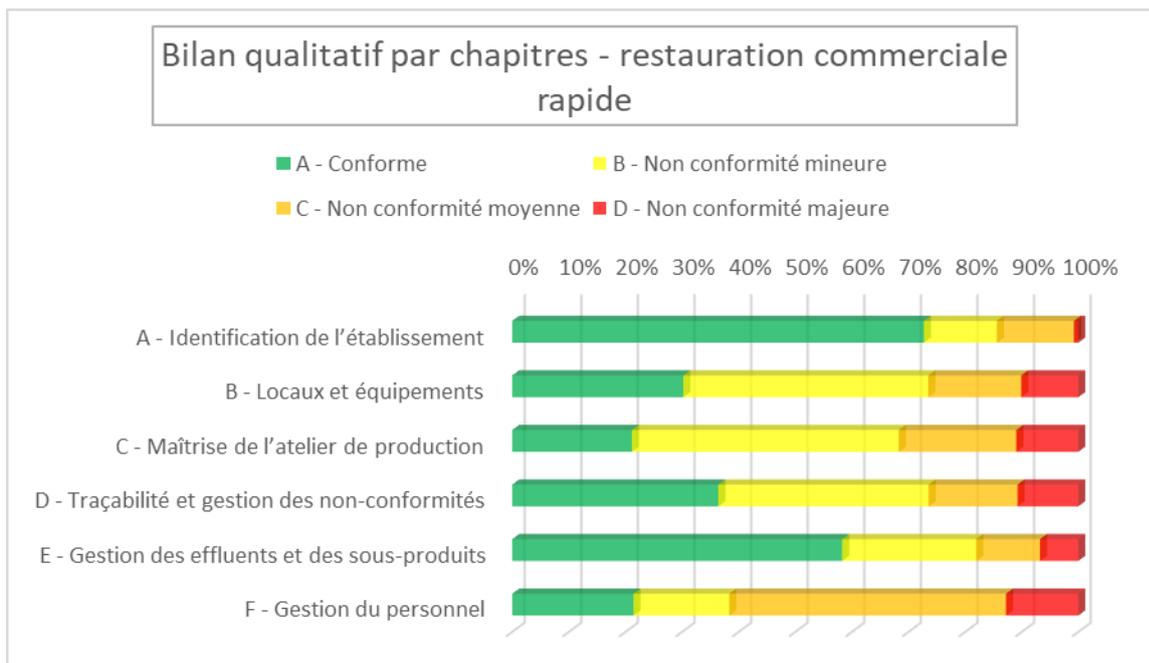
Si le vade-mecum de l'inspection en remise directe précise pour chaque chapitre et item les situations devant amener à une notation C ou D, il n'y a pas de liste exhaustive des différents constats que l'inspecteur peut être amené à faire lors d'une inspection, par items, en les classant par note d'évaluation. En effet, comme le rappelle l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-856 (39) de la DGAI la notation d'un constat prend nécessairement en compte l'environnement, le contexte et le fonctionnement de l'atelier ainsi que son historique. L'appréciation sur site de l'inspecteur est primordiale.

L'évaluation des chapitres de l'ensemble des établissements ayant été inspectés en 2017 dans le secteur de la remise directe dans le département de la Seine-Saint-Denis est présenté dans la figure suivante.



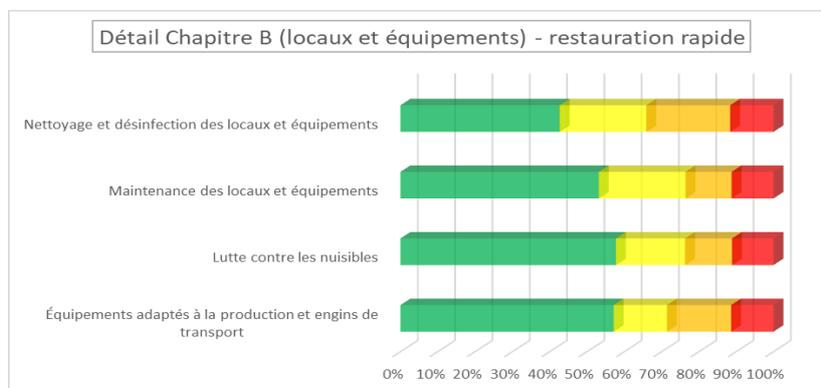
**Figure 6: Répartition des notes par chapitres de la grille d'inspection – remise directe – 2017, source : extraction DEDAL**

On remarque que les chapitres « Maîtrise de l'atelier de production » et « Gestion du personnel » ont un faible taux de notation conforme. Cependant ce constat généraliste mérite d'être affiné par type d'activité. Prenons l'exemple de la restauration commerciale rapide.



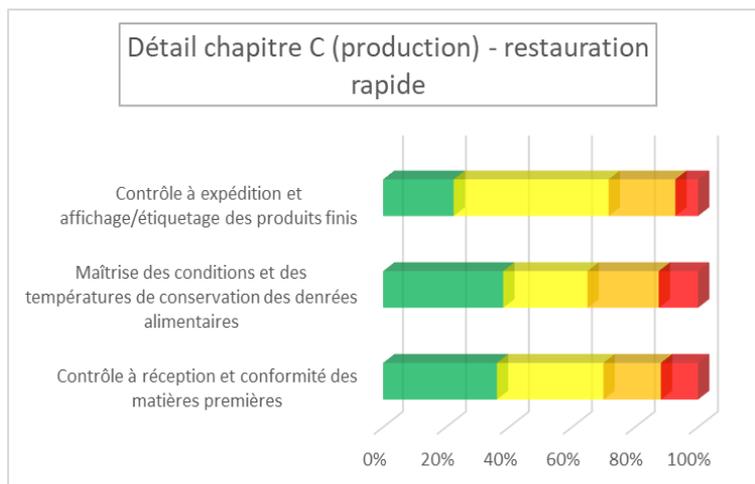
**Figure 7 : Répartition des notes par chapitres de la grille d'inspection remise directe – sous-axe de la restauration commerciale rapide – 2017, source : extraction DEDAL**

Pour ce sous-axe, on remarque que les chapitres « locaux et équipements », « Maîtrise de l'atelier de production » et « Gestion du personnel », présentent de forts taux de non-conformité. L'outil DEDAL permet d'affiner ce constat en détaillant les notes par items.



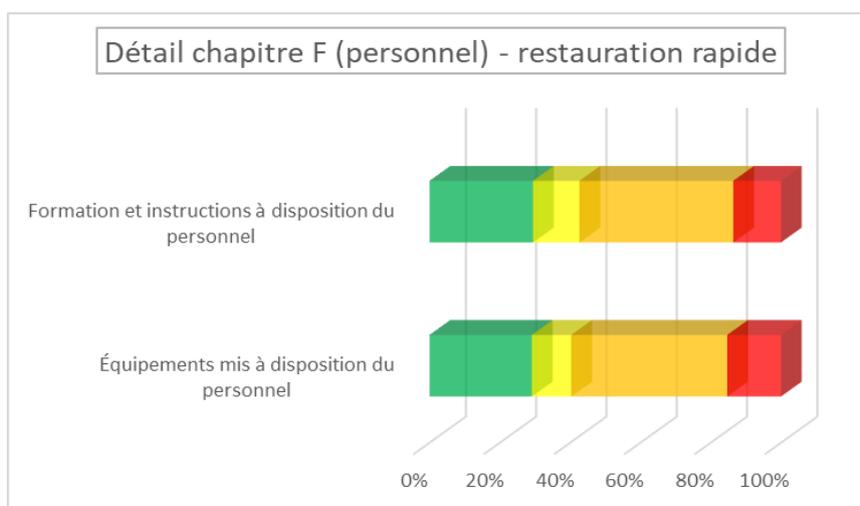
**Figure 8 : Répartition des notes par items du chapitre B – grille d'inspection remise directe – sous-axe de la restauration commerciale rapide – 2017, source : extraction DEDAL**

La maintenance et le nettoyage et la désinfection des locaux et équipements sont les items présentant le plus de notations non-conformes. Concernant la lutte contre les nuisibles, environ 15% sont considérés en non-conformité majeure, c'est-à-dire que la présence effective de nuisibles est constatée par les inspecteurs durant le contrôle des zones de production. C'est d'ailleurs une spécificité de certaines communes de Seine-Saint-Denis, relativement envahies de rongeurs.



**Figure 9: Répartition des notes par items du chapitre C – grille d'inspection remise directe – sous-axe de la restauration commerciale rapide – 2017, source : extraction DEDAL**

L'indication des allergènes (41) et l'affichage de l'origine de la viande bovine (42) sont rarement mis en œuvre correctement dans les établissements de restauration rapide de Seine-Saint-Denis. Il existe également un très fort taux de non-conformité concernant la maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires, il s'agit essentiellement de non-conformités relatives à la chaîne du froid et au respect des dispositions précisées dans l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009.



**Figure 10: Répartition des notes par items du chapitre F – grille d'inspection remise directe – sous-axe de la restauration commerciale rapide – 2017, source : extraction DEDAL**

L'absence de formation des personnels, de mise en œuvre et d'affichage de procédures sont les non-conformités les plus fréquemment rencontrées pour justifier la notation de l'item « Formation et instruction à disposition du personnel ». Concernant les équipements mis à disposition du personnel, c'est le thème de l'absence d'hygiène manuelle correcte qui représente la majorité des non-conformités relevées lors d'inspections.

Les graphiques concernant les sous-axes restauration commerciale traditionnelle ; métiers de bouche boucherie, charcuterie traiteur ; grande et moyenne surface et alimentation générale sont présentés en annexe 5. Les non-conformités rencontrées dans les différents

chapitres et dans les différents items sont sensiblement les mêmes que pour le secteur de la restauration commerciale rapide. On peut néanmoins remarquer quelques particularités inhérentes aux différents secteurs d'activité.

Pour les métiers de bouche de type boucherie, charcuterie, traiteur, le chapitre « locaux et équipements » présente plus de 15% de non-conformité majeure. Le nettoyage et la désinfection ainsi que la maintenance sont les items ayant le plus de notation C ou D. Concernant la gestion du personnel, seuls 30% des établissements ont une appréciation conforme, alors que ce sont des établissements où le personnel est amené à manipuler des denrées sensibles et crues. Le manque d'hygiène manuelle et de formation est visible à travers ces évaluations et reflètent bien la réalité du terrain.

En matière de restauration commerciale traditionnelle, le chapitre « maîtrise de l'atelier de production » montre un taux de notation A (conforme) de 20% seulement. Le chapitre « gestion du personnel » montre que la formation obligatoire n'est pas réalisée dans une majorité d'établissements inspectés. Ces deux résultats sont révélateurs du faible niveau de qualification des professionnels de ce secteur en Seine-Saint-Denis.

Le niveau global pour le secteur GMS et alimentation générale est légèrement meilleur que pour les autres secteurs de la remise directe. Néanmoins il y a rarement manipulation ou transformation de produits dans ces commerces et les principales non-conformités rencontrées ont trait à la formation, à la maîtrise des températures de stockage des produits et le dépassement de date limite de consommation. On note également que ces établissements présentent sensiblement le même taux de non-conformité majeure concernant la maîtrise des nuisibles que les autres types de commerces du champ de la remise directe.

Quel que soit le type d'établissement contrôlé, les non-conformités récurrentes sont :

- Concernant la maintenance : la gestion des produits de maintenance, le maintien des locaux et équipements en bon état et la vérification du plan de maintenance et des actions correctives ;
- Concernant le nettoyage et la désinfection des locaux et équipements : la gestion des produits de nettoyage et désinfection (notamment leur isolement pour ne pas constituer une source de contamination pour les denrées), la propreté des locaux et des équipements, la vérification du plan de nettoyage et les actions correctives ;
- Concernant la maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires : le maintien de la chaîne du froid et du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage, la présence de dispositifs de contrôle de la température et les modalités d'enregistrement ;
- Concernant le contrôle à réception et la conformité des matières premières : la réalisation du contrôle et la formalisation de celui-ci.

Il existe donc deux niveaux d'évaluation par établissements. En effet, l'évaluation des items et des chapitres fait référence à la présence de « non-conformités » tandis que l'évaluation globale d'un atelier fait référence à un certain niveau de maîtrise des risques de l'unité d'activité inspectée.

### **iii. Fascicule de formation et réunion sur le secteur de la remise directe**

Ce bilan chiffré et les visites de terrain auront facilité la création d'un fascicule de formation à l'intention des services communaux pouvant intervenir sur le secteur de la remise directe, ce fascicule est disponible en annexe 6.

Le choix du format, un livret court et illustré et adapté au public concerné a nécessité un travail de vulgarisation de la réglementation en vigueur. Les informations sont délibérément centrées sur les incontournables du « Paquet hygiène » et en particulier sur l'obligation de résultat prescrite aux professionnels du secteur, et sur les principales non-conformités relevées par les inspecteurs lors des contrôles. L'insertion de graphiques simples et de dessins humoristiques ainsi que le graphisme aéré ont été étudiés pour faciliter la lecture et favoriser l'attention du lecteur.

La structuration du document, est volontairement détachée de la grille d'inspection utilisée par les inspecteurs pour renseigner leurs contrôles dans RESYTAL afin de suivre un fil conducteur. Le livret se décompose ainsi :

- Un premier chapitre de définition du champ de la remise directe. Ce terme n'est ni connu, ni maîtrisé par certains inspecteurs des services d'hygiène communaux ;
- Un chapitre sur la réglementation communautaire et nationale applicable ainsi que le fondement juridique des contrôles pour les différents acteurs. Cette partie a pour finalité de dresser un panorama succinct de la réglementation incontournable à ce jour pour les contrôles en remise directe ;
- Un encart « en bref » rappelant la philosophie de la réglementation, et notamment la responsabilité première de l'exploitant et la notion d'obligation de résultat ;
- Un chapitre sur la structure du commerce de détail qui s'attache aux points de relief des locaux et des équipements, dans cette partie l'accent a été mis sur les non-conformités flagrantes et fréquentes remarquées lors des visites de terrain et du bilan des contrôles ;
- Un chapitre sur le fonctionnement du commerce de détail comprenant un focus sur la formation des personnels manipulant des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant et un tableau des températures extrait de l'Arrêté du 21 décembre 2009 ;
- Un encadré sur les dispositions pour les sites mobiles ou provisoires. Les services communaux demandant fréquemment l'appui de la DDPP pour contrôler ce type de structure, les adaptations réglementaires et tolérances ont été précisées et mises en relief ;
- Un chapitre sur les informations devant être mises à disposition des consommateurs, et notamment en matière d'étiquetage ou d'affichage ;
- Un chapitre sur les suites du contrôle présentant le niveau de maîtrise sanitaire, les suites administratives et pénales ainsi que le dispositif Alim'confiance ;
- Une rapide présentation des toxi-infections alimentaires collectives ;
- Une quatrième de couverture rappelant que la réglementation évolue et précisant différentes ressources documentaires.

Ce document a fait l'objet d'une réunion de présentation aux services d'hygiène communales organisée à la DDPP le 10 juillet 2018 de 14h30 à 16h30. Une lettre d'invitation a été envoyée à l'ensemble des maires du département le 19 juin 2018 (annexe 7). Lors de cette réunion 16 inspecteurs de 11 communes étaient présents ainsi que les agents disponibles du Service SSA et du service Loyauté et Qualité de l'Alimentation de la DDPP. La réunion a été introduite par Madame BOSSY, directrice de la DDPP, et s'est déroulée en 3 temps : une présentation de la DDPP et un bilan succinct de l'activité 2017 sur le secteur de la remise directe ; une présentation du fascicule s'appuyant sur la grille d'inspection DGAI et sur des illustrations photographiques de situations fréquemment rencontrées dans les commerces de Seine-Saint-Denis ; un temps d'échange et de discussion. Chaque participant a reçu un fascicule et le support de la présentation leur a été envoyé par mail.

Le livret de formation a ensuite été présenté à M. Pierre-André DURAND, Préfet de la Seine-Saint-Denis, il a souhaité que le livret soit envoyé à l'ensemble des mairies sous couvert d'une lettre circulaire préfectorale, et diffusé sur le site internet de la préfecture du département accompagné du texte présenté en annexe 8.

## **C. Bilan TIAC et alertes**

### **i. TIAC et alertes**

#### TIAC

Les toxi-infections alimentaires collectives ou TIAC correspondent à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Les TIAC sont gérées conjointement par l'agence régionale de santé (ARS) pour les cas humains et par la DDPP pour la recherche des produits en cause et les mesures de gestion. Lorsqu'une suspicion de TIAC a lieu suite à un repas pris dans un restaurant, une inspection de l'établissement est généralement réalisée par le service SSA et en particulier lorsque l'ARS valide la suspicion. Une déclaration est envoyée par la DDPP à l'aide d'un formulaire type via la base de donnée SIGAL à la mission des urgences sanitaires de la DGAI. Les conclusions d'une TIAC peuvent être les suivantes :

- TIAC à agent suspecté : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable et qu'une orientation étiologique peut être formulée compte tenu du lien épidémiologique (consommation d'aliments suspects, incubation et symptômes présentés par les personnes malades) mais que les résultats d'analyses n'ont pas confirmé cette suspicion.
- TIAC à agent confirmé : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable et qu'une orientation étiologique a pu être formulée compte tenu du lien épidémiologique (consommation d'aliments suspects, incubation et symptômes

présentés par les personnes malades) et a été confirmée par des résultats d'analyses (sur des prélèvements humains ou alimentaires).

- TIAC à agent inconnu : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable mais qu'aucune orientation étiologique ne peut être formulée.
- TIAC non retenue : cette conclusion est utilisée lorsqu'une autre origine que celle alimentaire, est la plus probable (cas par exemple des gastro-entérites virales).

En 2017, 31 TIAC ont fait l'objet d'une déclaration et d'un traitement par la DDPP de la Seine-Saint-Denis. La majorité (65%) des TIAC sont déclarées dans le secteur de la restauration collective. 48% sont à agent suspecté, 22% à agent confirmé ou inconnu.

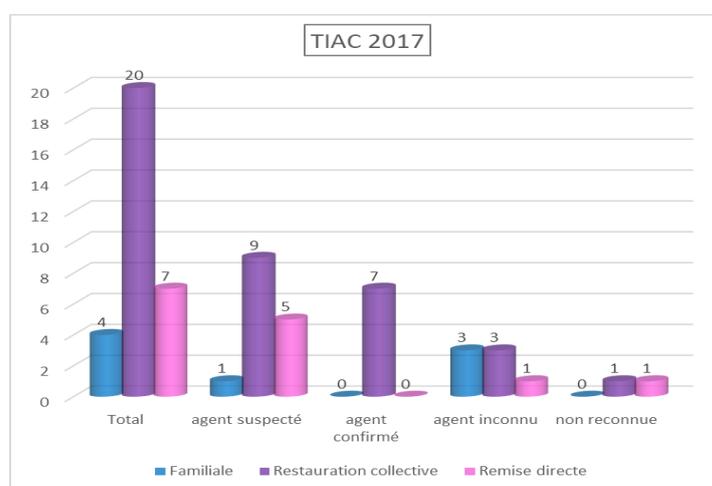


Figure 11: Répartition des TIAC – 2017, source : Tableau de suivi interne DDPP93 2017

Pour le secteur de la remise directe, les établissements en cause sont des établissements de restauration commerciale rapide ou traditionnelle. Les agents et aliments suspectés sont :

TIAC remise directe : agent suspecté		TIAC remise directe : aliment suspecté	
Bacillus cereus	1 cas	17-093-5	Escalope de veau et pomme de terre
Indéterminé	1 cas	17-093-7	Poulet
Bacillus cereus et clostridium perfringens	2 cas	17-093-11	Hamburger "Mac Fish" et "Cheeseburger"
Bacillus cereus et Staphylococcus aureus	2 cas	17-093-24	Panini poulet
		17-093-26	Salade composée / légumes (riz, haricots rouges) / accras de morue
		17-093-27	Salade César croustons libanais viande à la grecque et légumes
		17-093-30	Crêpe salée (émincé de poulet / viande hachée/ fromage) et crêpes sucrées (nutella/ kinder)

Figure 12: TIAC 2017 agents étiologiques suspectés et repas suspectés, source : Fiches de signalement DDPP93 2017

## Alertes

Une information en lien avec une origine alimentaire, dont l'absence de traitement peut nuire au consommateur est considérée comme une alerte alimentaire. Cette définition regroupe les situations dans lesquelles : des denrées pouvant nuire au consommateur sont identifiées ; des cas humains en lien avec la consommation de denrées surviennent. Le traitement d'une alerte alimentaire, visant à faire cesser l'exposition des consommateurs aux denrées dangereuses, repose sur trois actions : identifier l'origine de la contamination et la supprimer ; faire cesser la distribution des denrées dangereuses ; informer, si nécessaire, les consommateurs susceptibles de détenir des denrées dangereuses ou de les avoir consommées.

Une alerte locale est une alerte dont la distribution des produits incriminés est circonscrite au département de production, et pour laquelle aucune information du consommateur n'a été réalisée (sous quelque forme que ce soit : affichette ou communiqué de presse). Une alerte nationale est une alerte impactant au minimum deux départements ou alerte pour laquelle une information du consommateur est mise en œuvre.

En cas d'alerte nécessitant la mise en place de mesures de rappel, la mission des urgences sanitaires de la DGAI peut être amenée à transmettre deux types de messages aux DDecPP concernées : les messages d'alerte informative, les plus fréquents, et les messages d'alerte active. Un message d'alerte informative est émis par la DGAI en cas d'alerte nationale pour laquelle un rappel de produits est effectué, et dépasse le secteur géographique d'un département, l'information est transmise aux DDecPP concernées pour information, et éventuellement vérification de l'effectivité du rappel dans les points de vente. Le choix des modalités de cette vérification (contact téléphonique, contact par mail, vérification sur place par un inspecteur) est généralement à la discrétion de la DDPP. Un message d'alerte active est émis en cas d'alerte nationale pour laquelle un rappel de produits est effectué, et dépasse la limite d'un département, dont la traçabilité est complexe (très nombreux producteurs concernés, ...) ou défectueuse (impossibilité d'obtenir une traçabilité fiable sur le produit concerné par l'alerte) ; un message d'alerte active est transmis à l'ensemble des professionnels de la filière concernée et des distributeurs afin qu'ils vérifient dans leur stock la présence des produits concernés. Ce message est également transmis à l'ensemble des DDecPP, notamment pour la transmission de l'alerte aux professionnels de la filière concernée susceptibles de ne pas avoir été informés (structure n'adhérant pas à une organisation professionnelle, ...) et vérification auprès des fédérations professionnelles locales de la bonne diffusion de l'information auprès de leurs adhérents.

En 2017, la DDPP 93 a été concernée par deux alertes actives (concernant des mollusques de l'étang de Thau), elle a reçu le signalement de 59 alertes informatives (hors Fipronil) dont 22 se sont révélées sans objet pour le département. 13 non-conformités ont été signalées par les professionnels du département, essentiellement pour la présence de bactéries (*Salmonella* et *Listéria monocytogenes*), de parasites dans des produits de la pêche et de corps étrangers. Le département a également donné suite à trois alertes locales.

## ii. Focus Fipronil

Parmi les alertes informatives, on peut noter l'alerte Fipronil qui a mobilisé le service SSA :

Le Fipronil est un insecticide utilisé en médecine vétérinaire pour le traitement des animaux de compagnie contre les poux, les tiques et les acariens. En revanche ce produit est interdit pour le traitement des animaux destinés à la consommation. Un opérateur belge a commercialisé, à destination d'élevages de volailles, un produit antiparasitaire (DEGA16) falsifié (44): un insecticide, le fipronil, ayant été introduit illégalement dans ce produit. L'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), a rendu ses conclusions sur le risque éventuel pour les consommateurs. Il en ressort que le risque pour la santé humaine est très faible au vu des niveaux de Fipronil constatés dans les œufs contaminés et au vu des habitudes françaises de consommation alimentaire.

Les actions menées dans le département ont concerné en partie le secteur de la remise directe suivant le plan d'action national mis en place (45) :

- Une enquête dans tous les élevages de volailles afin d'identifier les éventuelles utilisations du DEGA16 (il n'y a pas d'élevage de volailles en Seine-Saint-Denis) ;
- Un contrôle de traçabilité des œufs et ovoproduits utilisés par les établissements agréés pour la section « œufs et ovoproduits » a été réalisé le 11 août 2017 en Seine-Saint-Denis, et a concerné trois établissements. Aucun n'utilise des œufs ou ovoproduits provenant de Belgique ou des Pays-Bas (pays également touché par l'utilisation de Fipronil dans les élevages de poules pondeuses) ;
- Un plan de surveillance de la contamination en Fipronil des denrées alimentaires proposées au consommateur final a été mis en place. L'objectif était d'évaluer le niveau global d'exposition du consommateur à ce risque. 17 prélèvements ont été réalisés en Seine-Saint-Denis dans des établissements de distribution et de restauration collective. Aucun prélèvement n'a révélé la présence de Fipronil, les échantillons étaient tous conformes.

De plus, d'autres établissements de la Seine-Saint-Denis ont été concernés par l'alerte : deux grossistes implantés en Seine-Saint-Denis ont reçu des œufs et ovoproduits contaminés par le Fipronil en provenance de Belgique. L'enquête de traçabilité a démontré que : les produits encore en stock ont été détruits ; le reste avait déjà été utilisé ou consommé ; des pâtisseries surgelées fabriquées à partir d'ovoproduits contaminés ont été bloquées en attente d'analyse. Les quantités dosées étaient inférieures à 3 µg/kg (la LMR est de 5 µg/kg), ces pâtisseries ont été remises sur le marché. En chiffres : 420 kg d'ovoproduits ont été reçus parmi lesquels 266 ont été détruits et 154 ont été consommés. En Seine-Saint-Denis, 70 kg d'ovoproduits ont été utilisés par un traiteur pour fabriquer des pâtisseries et préparations fraîches rapidement consommées (mousse au chocolat). Pour les pâtisseries, analyse puis libération de 200 tartes citron sur 360 et de 120 tartes abricot sur 240. 19500 œufs écalés ont tous été consommés.

## IV. Discussion, perspectives et recommandations

### ***A. Analyse critique de la méthode***

L'accès à RESYTAL et à DEDAL n'a été possible qu'un mois après le début du stage en raison de difficultés pour obtenir un accès et un mot de passe personnalisé. Les extractions DEDAL ont été facilitées par les guides de prise en main rapide disponibles à partir de l'application.

Les extractions effectuées à partir de DEDAL ont toutes été retravaillées pour ne garder que les sous-axes concernés par la remise directe, il n'existe pas d'extraction préprogrammée concernant uniquement ce secteur. Lorsque le filtre d'utilisation de la grille d'inspection « remise directe » existait, il a été appliqué pour faciliter les extractions, cependant ce filtre ne permet pas de s'assurer que des inspections d'établissements appartenant au champ de la remise directe par leur activité n'ont pas été enregistrés à l'aide d'une autre grille par erreur.

Seules 7 extractions sur les 17 disponibles dans DEDAL ont été valorisées dans ce rapport bien qu'elles aient toutes été analysées. Elles ne permettaient pas d'apporter de précisions supplémentaires sur le secteur de la remise directe.

Durant cette étude, deux inspecteurs des SCHS et deux inspecteurs des services d'hygiène ont été interviewés, mais il n'a pas été possible de les suivre en inspection pour appréhender leur fonctionnement. Seuls leurs rapports et grilles de contrôle ont été mis à ma disposition. Les entretiens et notamment les échanges sur la formation, les procédures et la connaissance de la réglementation ont apporté un éclairage pour la construction du fascicule de formation.

Afin d'affiner les résultats qualitatifs de l'état des lieux de la remise directe, les visites de terrain avec les inspecteurs m'ont permis de construire une vision fine des différentes situations rencontrées lors des inspections. Celle-ci a été complétée par la lecture aléatoire de rapports d'inspections correspondant à différents types d'établissements du champ de la remise directe.

Le format du fascicule de formation ne permet pas d'approfondir tous les aspects des contrôles sur le secteur de la remise directe. En effet ce fascicule ne se voulait ni un vademecum, ni un référentiel réglementaire mais plutôt une boîte à outils ou un mémo pour les agents des services communaux réalisant ponctuellement des inspections sur le domaine de l'hygiène alimentaire. La réunion d'information concernant le fascicule de formation s'est tenue le 10 juillet 2018. Cette date n'aura pas permis la présence de l'ensemble des services intéressés, certains étant en congés estivaux. Cependant une date plus précoce aurait certainement eu un impact négatif sur la qualité du fascicule et de sa présentation.

La lettre d'invitation à l'attention des maires des communes de Seine-Saint-Denis aurait mérité d'être plus explicite dans sa formulation, en effet plusieurs mairies nous ont contactés pour connaître la signification du terme « remise directe » qu'ils ne maîtrisaient pas. L'utilisation d'un coupon réponse nous aurait permis d'imprimer un nombre suffisant de fascicules de formation afin d'en remettre à chaque participant. Toutefois chaque municipalité présente s'est vu remettre un fascicule et la diffusion par lettre circulaire de la préfecture ou la consultation en ligne permettra l'accès à chacun des inspecteurs intéressés.

## ***B. Analyse critique des résultats***

### **i. Mise en perspective des résultats au niveau national**

A l'échelle nationale, les contrôles des établissements de restauration commerciale et de distribution sont généralement réalisés par la DGCCRF, la DGAI réalisant les contrôles des établissements de restauration collective (46). En Seine-Saint-Denis les contrôles des établissements de restauration commerciale et de distribution sont réalisés à la fois par le service SSA et par le service LQA, le bilan qualitatif et quantitatif ne s'est intéressé qu'à la partie réalisée par le service SSA.

En 2016, au plan national (contrôles DGAI et DGCCRF confondus), le secteur de la restauration commerciale est celui qui a fait l'objet du plus grand nombre de mises en demeure de remédier aux manquements constatés soit dans 12,6 % des contrôles. Les avertissements sous forme de rappel à la réglementation sont fréquents (29,3 % des contrôles) et les procès-verbaux concernent 3% des contrôles.

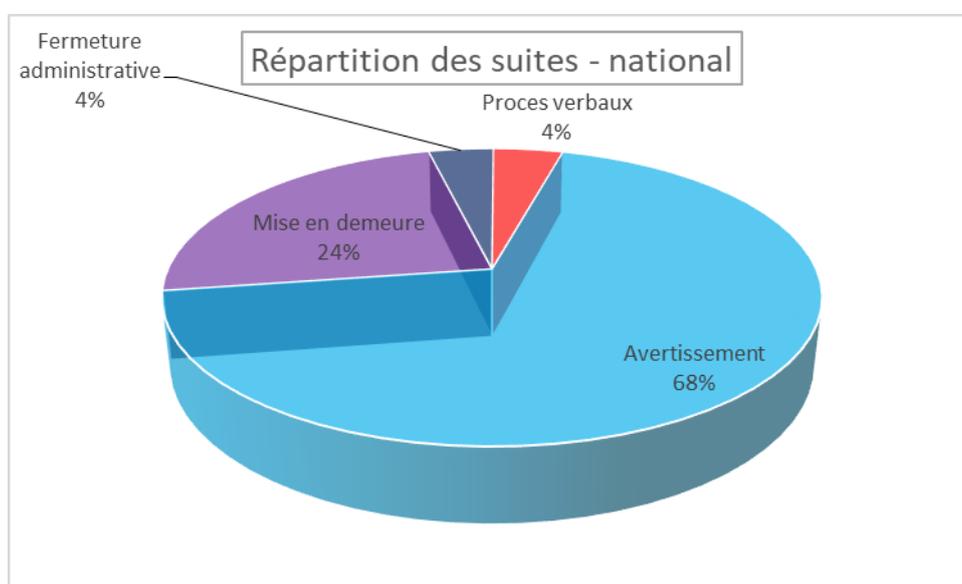
Dans le secteur du commerce de distribution, si le taux de mise en demeure est modéré (7,6 % des contrôles), les inspecteurs ont plus fréquemment recours aux procès-verbaux (4,3 %) que dans les autres secteurs. Des avertissements ont été adressés aux professionnels dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales (nombre d'avertissements pour les commerces de distribution-magasins : 6 158 ; pour la restauration commerciale : 7 469).

Un bilan national (47) sur les données relatives aux contrôles effectués par la DGAI au cours de l'année 2016 est disponible, mais les sous-axes obligatoires étaient différents et la grille d'inspection utilisée en 2016 ne comportait pas les aménagements mis en place depuis 2017 pour le contrôle de la remise directe. Cependant on peut remarquer que pour 16910 inspections réalisées, 6 077 soit 36% ont donné lieu à un avertissement, 2 375 soit 14% à une mise en demeure, 377 soit 2% à une fermeture administrative et 549 soit 3 % à un procès-verbal.

Le bilan des contrôles mis en œuvre en 2017 par la DGAI n'étant pas disponible lors de la réalisation de cette étude, quelques extractions sur le niveau national de 2017 ont été réalisées permettant une mise en perspective de notre étude locale au niveau national.

Les inspections réalisées dans le département de la Seine-Saint-Denis représentent 3,2 % des inspections réalisées en France au cours de la période étudiée. La sur-représentation du département au niveau national s'explique par les caractéristiques du département : forte densité de population, grand nombre d'entreprises et d'établissements de commerce de détail, et nombre important d'inspection en remise directe dû à la présence des quatre policiers en SSA.

Au plan national 55,6% des inspections ont donné lieu à des suites administratives ou pénales, au niveau départemental ce sont 70% des inspections qui ont donné lieu à une suite administrative (aucune suite pénale n'a été réalisée en 2017). Cette sur-représentation de près de 15 points s'explique par les constats que les inspecteurs sont amenés à faire dans les établissements et le caractère automatique de certaines suites quant à l'évaluation de la maîtrise des risques par un établissement.



**Figure 13: répartition des suites au niveau national - 2017, source : extraction DEDAL**

Il apparaît que le pourcentage d'avertissements est relativement proche au niveau départemental de ce que l'on observe au niveau national. Les pratiques semblent donc similaires au niveau national.

En revanche, le taux de mises en demeure est pratiquement trois fois plus élevé au niveau national par rapport au niveau départemental. L'explication de cette différence peut être multiple, en effet il apparaît d'une part que le faible niveau de maîtrise des établissements rend régulièrement la fermeture d'urgence nécessaire. D'autre part l'appréciation de la réactivité de l'exploitant et la confiance dans la réalisation des corrections des non-conformités conditionnent la suite administrative : l'avertissement ou la mise en demeure sont favorisés si la réactivité et le niveau de confiance jugés bons ; la fermeture est favorisée si la réactivité et le niveau de confiance sont jugés insuffisants. Enfin la mise en demeure appelle un recontrôle qui, s'il est non concluant, amène à une procédure de fermeture contradictoire jugée chronophage par les agents, voire difficile à réaliser pour les

établissements contrôlés en CODAF et qui sont ouverts uniquement en soirée. La mise en demeure est utilisée pour faire changer les pratiques de professionnels chez lesquels le niveau d'hygiène ne permet pas d'établir un simple avertissement mais chez lesquels les agents pressentent qu'une mise en demeure sera suivie d'effet.

Quant aux fermetures elles ont un taux 3,5 fois plus élevé dans le département de la Seine-Saint-Denis qu'au niveau national et cela représente 15% des fermetures au niveau national. Cette sur-représentation peut s'expliquer par le faible niveau de maîtrise d'hygiène sur le département et par le faible recours aux mises en demeure.

Enfin on remarque que le département n'est à l'origine d'aucun des 638 procès-verbaux dressés au niveau national sur le secteur de la remise directe. Un des facteurs explicatifs est le recours important aux fermetures administratives qui est perçu par les agents comme une sanction assez lourde les rendant réticents à la rédaction de procès-verbaux. Dans certains cas, les agents expliquent au professionnel qu'ils ne leur mettent pas de Procès-Verbal, ce qui devrait permettre au responsable de l'établissement d'investir l'argent économisé dans la remise aux normes de l'établissement. De plus, bien que policiers, la rédaction de ces procès-verbaux leur semble laborieuse et ceux-ci peu suivis d'effet puisque les délais de traitement leur paraissent longs et les sanctions pénales trop peu élevées pour avoir un effet notoire. Un audit qualité de la DGAI portant sur la mise en œuvre du « processus inspection » par le service SSA s'est déroulé durant mon stage. Les conclusions de l'audit ont révélé le même constat. L'un des axes d'évolution du service pourrait être de systématiser la rédaction des procès-verbaux en mettant à disposition des agents des modèles de procès-verbaux pour les principales non-conformités (DLC dépassées, établissements ayant subi plusieurs fermetures administratives pour les mêmes motifs sans amélioration notoire). Un travail commun avec le service LQA pourrait être envisagé ainsi qu'une harmonisation avec le service contentieux afin d'établir des modèles conformes aux attentes du parquet sur le fond et sur la forme afin de réduire les délais de traitement et de maximiser les taux de suite. Certains modèles existent déjà et sont utilisés par le service LQA, c'est le cas par exemple des DLC dépassées, mais ils sont méconnus par les agents SSA qui sont réticents à les utiliser. Une présentation et une adaptation de ces modèles pourraient être envisagées pour inciter les agents SSA à utiliser les mesures pénales. Une autre piste serait de favoriser l'échange de pratique avec un service SSA d'une autre DDPP francilienne où la procédure de rédaction de procès-verbaux est courante et systématisée.

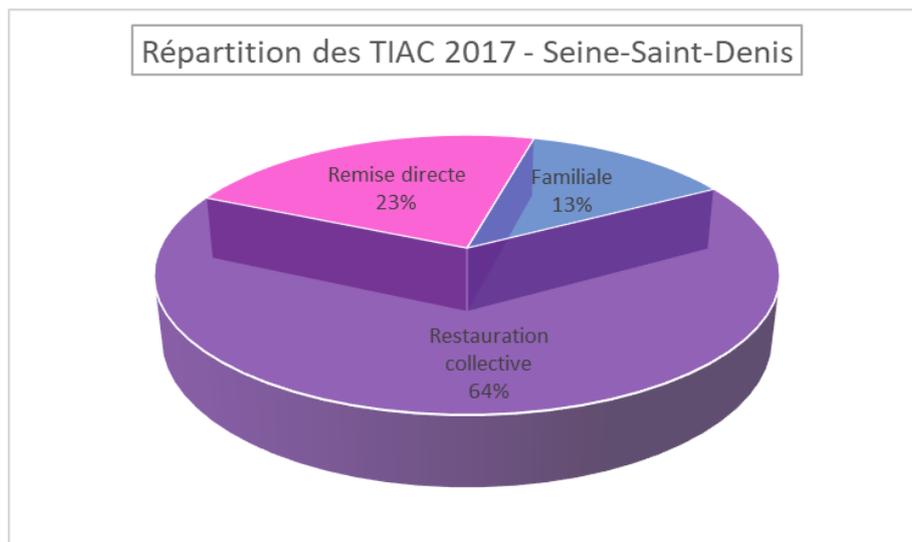
En ce qui concerne les non-conformités le plus souvent relevées par les agents lors d'inspections en Seine-Saint-Denis, une instruction technique (39) donne quelques pistes pour la mise en œuvre de la transaction pénale. Elle précise notamment que pour la production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des conditions créant un risque d'insalubrité, 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. La transaction peut ainsi prendre, entre autres, la forme d'une obligation de formation. Elle peut également être utilisée dans le cas de détention pour vente, vente ou offre de denrées alimentaires après la date limite de consommation.

La politique des suites et leur harmonisation fait partie des priorités de la DGAI, une présentation sur une « politique efficace des suites » s'est tenue lors du séminaire de la Sous-Direction SSA le 30 novembre 2007 à Angers (48), elle rappelait que l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-647 du 03/08/2016 indiquait « Une inspection [sans suite et] sans suivi est une inspection inaboutie » et insistait sur la nature des suites qui peuvent et devraient être du domaine administratif et pénal. L'Instruction technique 2018 portant sur la programmation (39) prend en considération la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt avec, d'une part, le renforcement des mesures de police administrative (notamment la modification de l'article L. 233-1 du CRPM) et, d'autre part, l'introduction de nouvelles mesures administratives (consignation de somme, exécution d'office). L'alternative que représente la transaction pénale pourrait être privilégiée par le service SSA de la DDPP de la Seine-Saint-Denis, en effet l'utilisation de la transaction pénale au titre du CRPM ou du Code de la consommation présente l'intérêt d'un traitement plus rapide du dossier et évite ainsi un éventuel classement sans suite, pour certaines infractions, par le procureur de la République. Elle permet aussi d'éviter des procédures longues auprès des tribunaux pour des infractions relevées dans des établissements dont le turnover des dirigeants est fréquent (par exemple en restauration commerciale) en les sanctionnant plus rapidement. De plus cette voie d'action est déjà pratiquée et privilégiée au sein de la DDPP par le service LQA.

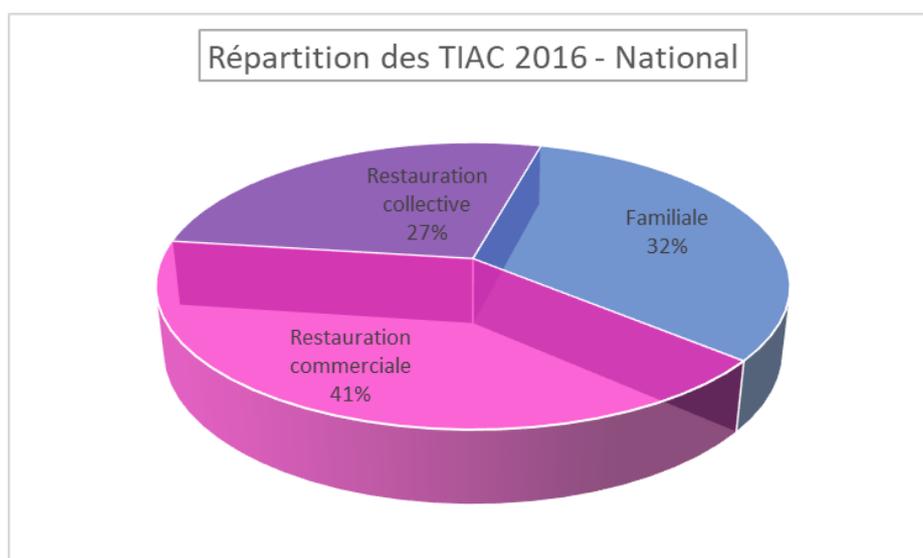
En ce qui concerne les indicateurs de performance facilement appréhendables, on peut noter que pour le service SSA, tous domaines confondus, le taux de réalisation des inspections programmées selon les instructions nationales est de 100%, il est de 90% au niveau national. Le délai moyen de traitement des rapports d'inspections dans le domaine SSA est de 9.45 jours, la moyenne nationale étant de 16.66 jours.

Concernant les TIAC déclarées en Seine-Saint-Denis, la mise en perspective avec les données de 2016 du rapport « Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives - Données de la déclaration obligatoire, 2016 » (43) disponible sur le site de Santé Publique France montre que la répartition des agents étiologiques suspectés et des aliments suspectés est similaire au niveau départemental et national. En France, l'agent pathogène le plus fréquemment confirmé était Salmonella avec 35% des TIAC pour lesquelles un agent a été confirmé (48% en 2015).

Les agents pathogènes les plus couramment suspectés étaient Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens et Bacillus cereus correspondant à 66% des TIAC pour lesquelles un agent a été suspecté (73% en 2015). Aucun agent n'a pu être mis en évidence ni suspecté dans 13% des TIAC déclarées (14% en 2015).



**Figure 14: répartition des TIAC 2017 - département de la Seine-Saint-Denis, source : tableau de suivi interne TIAC et Alertes 2017**



**Figure 15: répartition des TIAC 2016 - France, source : Rapport 2016 INSV, Santé Publique France**

Le rapport de Santé publique France (43) précise que la proportion de TIAC survenues en restauration commerciale a augmenté entre 2015 et 2016, passant de 38% à 41%. En effet, parmi les 1 455 TIAC déclarées en 2016, 465 (32%) sont survenues dans le cadre de repas familiaux, 592 (41%) en restauration commerciale et 393 (27%) en restauration collective (entreprises, cantines scolaires, banquets, instituts médico-sociaux (IMS)...). Ces proportions de TIAC survenues en restauration collective et lors de repas familiaux sont proches de celles de 2015 (respectivement 29% et 32% en 2015). L'augmentation de 4,7% du nombre total de TIAC par rapport à 2015 est principalement expliquée par l'augmentation du nombre de TIAC en restauration commerciale, avec 58 TIAC déclarées en plus en 2016, soit une augmentation de 11%. Nous avons vu dans la partie résultats que les TIAC déclarées du secteur de la remise directe concernaient des établissements de restauration commerciale. La proportion au niveau départemental des TIAC familiales et des TIAC en restauration commerciale est inférieure au niveau national avec par conséquent une sur-

représentation des TIAC en restauration collective. Un facteur explicatif pourrait être la sous-déclaration des TIAC d'origine familiale et des TIAC en restauration commerciale. Néanmoins il sera intéressant de comparer les résultats 2017 départementaux aux résultats nationaux lorsqu'ils seront disponibles. Cette comparaison pourrait nourrir la réflexion et la coordination qui existe entre le service SSA de la DDPP et l'Agence Régionale de Santé, notamment pour mener une campagne de sensibilisation des médecins généralistes du département.

## **ii. Le rapport aux mairies et au territoire**

L'appréhension des prérogatives et pouvoirs des services d'hygiène communaux et des SCHS a été rendu difficile par le peu de données disponibles sur ce sujet et le flou qui persiste quant à leurs compétences, notamment en matière de sanctions administratives et pénales sur le domaine de l'hygiène alimentaire. Les cadres et agents des services eux-mêmes rencontrent des difficultés à identifier les limites de leurs pouvoirs et prérogatives mais également à la formalisation de leurs actes administratifs. Le rapport de l'IGAS de 2009 (36) confirmait ce constat en affirmant que la clarification des attributions n'a pas été effectuée lors de la création des SCHS. Celles-ci sont fixées par l'article L.772 du code de la santé publique (CSP) faisant référence à la loi du 16 janvier 1983 modifiée par la loi du 6 janvier 1986. La loi du 6 janvier 1986 a modifié en effet substantiellement le cadre juridique de la prise en charge des questions d'hygiène et de santé dans plusieurs domaines (37) : elle substitue aux règlements sanitaires départementaux une série de décrets en Conseil d'Etat, « pris après consultation du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, [qui] fixent les règles générales d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme notamment en matière de : préparation, distribution, transport et conservation des denrées alimentaires » (L.1311-1 du CSP). Mais par dérogation à l'article 49 de la loi du 6 janvier 1986 les SCHS continuent d'exercer les attributions qu'ils avaient au 1er janvier 1984. En conséquence le rapport de l'IGAS de 2009 (36) concluait : « Reste qu'aucun service, au plan national, n'a la connaissance des activités réelles des SCHS. Aucun document ne formalise un périmètre d'action des SCHS ».

L'activité de ces services au niveau départemental est difficile à quantifier sur le domaine de la remise directe, en effet ces services traitent bien souvent de l'hygiène de l'habitat et ce pan de leur activité est prioritaire au vu des situations rencontrées par les agents. Selon leur déclaration, certains services communaux ne réalisent aucun contrôle d'hygiène sur les commerces de leur circonscription, d'autres ne réalisent que des contrôles sur plainte avec parfois des délais de traitement pouvant aller jusqu'à deux ans, enfin certains sont plus actifs et réalisent d'une à deux inspections par semestre à plusieurs par mois. Il n'existe aucune coordination entre ces contrôles et les contrôles réalisés par les agents de la DDPP en Seine-Saint-Denis. Au niveau national, 96 SCHS ont indiqué avoir effectué des contrôles relatifs à l'hygiène alimentaire en 2016 (49) ce qui représenterait 6500 inspections réalisées par 215 agents.

On peut noter que les arrêtés préfectoraux de fermeture à l'initiative de la DDPP sont systématiquement envoyés par la DDPP aux mairies des communes concernées, cette

transmission est unanimement appréciée par les services communaux. Une coordination ponctuelle ou une demande d'appui sur la gestion de cas jugés complexes par les services communaux d'hygiène pourrait être une piste d'amélioration des relations entre mairies et DDPP. De plus une réunion annuelle ou bisannuelle présentant le bilan de l'année et permettant un temps d'échange et de connaissance réciproque pourrait favoriser la connaissance mutuelle et les échanges d'informations permettant in fine une amélioration du niveau d'hygiène des commerces du champ de la remise directe sur le département.

Les cadres et agents des services communaux et des SCHS reconnaissent que la formation au contrôle de l'hygiène s'est réalisée essentiellement sur le tas, pour certains au contact des agents de la DDPP en sollicitant des contrôles communs. Cependant les agents de la DDPP n'ont pas vocation à former les inspecteurs communaux et, l'organisation de contrôles communs est chronophage et impacte la programmation et le suivi des contrôles de la DDPP. La formation des agents municipaux (incluant les inspecteurs communaux) entre dans le champ du Centre National de Formation de la Fonction Publique Territoriale. La technicité nécessaire des personnels oblige à des formations continues adaptées à l'évolution des besoins et de la réglementation. Ce n'est pas toujours le cas comme l'ont expliqué les responsables des SCHS ou services communaux : les formations assurées par le CNFPT sont peu nombreuses, insuffisamment spécialisées et très coûteuses.

Une expérimentation est actuellement en cours (50) pour intégrer les résultats des inspections des SCHS au dispositif Alim'Confiance (51). Le test sera réalisé avec deux villes volontaires, Aix en Provence et Lille. Suite à une information de la DGS aux SCHS, 82 ont déclaré être intéressées par la démarche de mise en transparence des résultats et par l'utilisation de RESYTAL. Cela nécessite la mise en place de formations sur les méthodes de la DGAI. Les critères de notation des établissements et les attentes de formation des SCHS sont les suivantes : la conduite d'un contrôle officiel (73%), les outils comme les vademecum (76%), la politique de suites (82%). Au niveau départemental, les SCHS qui réalisent des contrôles ne se sont pas montrés particulièrement intéressés pour une mise en transparence des résultats de leurs inspections. Ils dénoncent le manque de temps et de formation ainsi que l'impact que l'entrée dans ce dispositif aurait sur leur charge de travail.

## ***C. Avenir du contrôle de la remise directe en Seine-Saint-Denis***

### **i. Départs des fonctionnaires de police et organisation du service**

En décembre 2017, l'un des agents fonctionnaires de police a fait valoir ses droits à la retraite, il n'a pas été remplacé. Pour la programmation 2018, le départ de cet agent se ressent sur la programmation initiale 2018. L'objectif fixé par la DGAI sera à priori atteint sans encombre malgré ce départ à la retraite puisque la programmation locale dépassait la prescription nationale. Cependant, force est de constater que les agents présents doivent assurer l'ensemble des CODAF organisés par la préfecture, ils sont donc sollicités une semaine sur deux voire plus en cas d'absence des uns et des autres. Il faut ajouter aux CODAF les sollicitations pour des contrôles le week-end tels que les marchés et foires.

Un nouveau départ à la retraite est prévu en juillet 2019, ce départ sera pris en compte dans la programmation 2019 sur le secteur de la remise directe afin de répondre aux actions obligatoires de la surveillance ponctuelle nationale. Cependant, la répartition géographique des agents devra être revue. De plus une nouvelle répartition de l'effectif est envisagée, notamment pour continuer à assurer une présence hebdomadaire aux CODAF avec le glissement d'un agent actuellement en charge du contrôle des offices satellites (restauration collective) sur la remise directe à mi-temps.

## **ii. L'avenir des contrôles au plan départemental**

A ce remaniement du service concernant le contrôle de la remise directe sur le département se pose la question de l'avenir du contrôle officiel de ce secteur. En effet comme nous l'avons vu les contrôles sont essentiellement réalisés par les agents de la DDPP qu'ils appartiennent au service SSA ou LQA, le rôle des services communaux et des SCHS étant encore mineur. Mais l'avenir des contrôles pourrait être remis en cause, à minima pour l'activité du service LQA sur les contrôles d'hygiène dans la perspective des évolutions d'Action publique 2022 et du rapport CAP22.

Le programme Action Publique 2022 (52), lancé par le Premier ministre le 13 octobre 2017, vise à transformer l'administration en trois points : améliorer la qualité des services publics, offrir un environnement de travail modernisé aux fonctionnaires et maîtriser les dépenses publiques en optimisant les moyens. Un comité de 34 membres, issus principalement de la haute fonction publique, du monde politique et économique, est chargé de proposer des pistes de réformes sur 21 politiques publiques. Il était prévu que ce rapport soit rendu publique par le gouvernement en octobre 2018 suite aux décisions et orientations du gouvernement pour la loi de finance 2019 (53) mais il a été dévoilé au mois de juillet 2018 (54).

Dans le contexte de la programmation d'Action publique 2022, il s'agit de savoir quelle sera la place que l'État souhaite que les services déconcentrés conservent pour les contrôles d'hygiène sur le secteur de la remise directe. Dans cette perspective un article du journal « acteurspublics » du 15 juin 2018 (55) reprenait les propos du ministre de l'Economie M. Bruno Le Maire, qui suggérait d'externaliser les contrôles d'hygiène effectués dans les restaurants et sur les aires de jeux pour enfants. Le but de cette réorganisation serait alors de recentrer les missions de la DGCCRF sur la recherche de fraudes. Les pistes retenues pour cette externalisation pourraient alors être financées par les établissements concernés ou être du ressort des collectivités locales. Le rapport action publique 2022 (56) mentionne en tant que réforme préconisée : l'extension des délégations par le préfet à des opérateurs privés « pour des contrôles du domaine de la concurrence, de la protection du consommateur et de la répression des fraudes » sans préciser les contrôles visés.

Pour 2018, la programmation de la DGAI des inspections sur le champ de la remise directe (39) est équivalente à celle de 2017 et ne semble pas être remise en cause dans les années à venir, ne serait-ce que par la volonté de poursuivre la mise en transparence des résultats de contrôles réalisés via le dispositif Alim'Confiance. Les établissements de remise directe

sont concernés par l'axe de surveillance ponctuelle nationale, que ce soit par ses sous-axes obligatoires (par exemple les établissements dérogatoires à l'obligation d'agrément, les producteurs fermiers, les établissements de restauration commerciale : traditionnelle et rapide, les poissonneries et rayons marée (Métier de bouche et GMS) avec un objectif chiffré de contrôles (de 10 à 20%) ou par ses sous-axes optionnels (par exemple les établissements d'entreposage non-agrèés, les boucheries, charcuteries et rayons boucherie-charcuterie, les boulangeries, pâtisseries et rayons pain-viennoiserie-pâtisserie) sans objectifs chiffrés. Le rapport action public 2022 (56) mentionne que dans le domaine sanitaire, la pression de contrôle est moindre en France que dans les autres états membres de l'Union Européenne, il indique que ces contrôles sont bénéfiques pour le consommateur et pour les professionnels eux-mêmes car ils sécuriseraient la filière et augmenteraient les possibilités d'exportation. Une des réformes préconisées dans ce rapport est « contrôles sanitaires : La réforme consiste à augmenter le nombre de contrôles sanitaires effectués par les pouvoirs publics, pour se conformer aux standards européens. Nous proposons à minima que ces contrôles supplémentaires soient payés par les professionnels. On pourrait étendre ce mode de financement pour l'ensemble des contrôles existants ».

## ***D. Recommandations***

Par rapport à ce qui est préconisé par la DGAI concernant la politique des suites, la DDPP de Seine-Saint-Denis a choisi de favoriser l'utilisation des suites relevant des mesures de police administrative. Afin de faciliter la mise en place de suites pénales par le service SSA, l'élaboration de modèles de procès-verbaux correspondants aux principales infractions rencontrées telles que la mise en vente ou l'utilisation de denrées à date limite de conservation dépassée, la perpétuation de mauvaises pratiques appelant plusieurs fermetures administratives etc. La construction et/ou l'appropriation de ces modèles pourrait se faire avec l'aide du service LQA (disposant d'ores et déjà de modèles utilisables par les agents SSA) et du service contentieux de la DDPP.

Les rapports privilégiés du service contentieux avec le parquet et la mise en place de protocole sur le formalisme des procès-verbaux ou les demandes de transaction pénale (amenant un très bon taux de suite des procès-verbaux émanant des autres services de la DDPP) pourrait encourager les agents du service à proposer ce type de sanction.

Une réunion annuelle ou bisannuelle avec les agents communaux, présentant le bilan de l'année pourrait favoriser la connaissance mutuelle et les échanges d'informations permettant in fine une amélioration du niveau d'hygiène des commerces du champ de la remise directe sur le département. Le service LQA pourrait être associé à ces rencontres.

Une coordination ponctuelle ou une demande d'appui sur la gestion de cas jugés complexes par les services communaux d'hygiène pourrait être favorisée afin d'optimiser les relations entre mairies et la DDPP.

Par extension au travail réalisé dans le secteur de la remise directe, des présentations reprenant secteur par secteur les grandes lignes d'un bilan annuel pourraient être proposées

aux collectivités territoriales pour ce qui concerne les secteurs de la restauration collective (cuisines centrales et satellites, offices) dans lesquels ils interviennent.

Ce bilan de la restauration collective entrant dans le champ de la responsabilité des collectivités territoriales, communes, département ou région pourrait être valorisé afin de tirer les lignes directrices des principales non-conformités rencontrées dans ce type d'établissement et, le cas échéant faciliter la création d'un nouveau fascicule, simple et didactique de formation sur le secteur de la restauration collective.

Il pourrait être intéressant de mener une réflexion conjointement avec l'ARS sur le profil des TIAC déclarées au niveau départemental par comparaison au bilan national afin de mettre en lumière les facteurs explicatifs des différences constatées.

## Conclusion :

Les établissements de remise directe peuvent faire l'objet de contrôles de trois services distincts en Seine-Saint-Denis, qui répondent in fine à trois logiques ministérielles ou territoriales distinctes (SSA, LQA et SCHS ou services municipaux d'hygiène selon les communes) ce qui rend l'appréhension de l'ensemble du système de contrôle longue et complexe. Ce travail reflète la vision personnelle que j'ai eu l'opportunité de construire durant ces trois mois de stage.

En premier lieu il semble important de souligner les très bons taux d'atteinte des objectifs du service SSA de la DDPP de Seine-Saint-Denis en 2017. L'état des lieux des contrôles du service SSA sur le secteur de la remise directe aura fait ressortir des points forts – convocation des administrés, délai de rédaction des rapports, taux de suites administratives – et des axes d'amélioration notamment quant aux suites pénales envisageables. La participation de la DDPP aux actions hebdomadaires du CODAF lui permet d'atteindre ses objectifs chiffrés mais également de faire perdurer une coopération interservices large, notamment avec des agents de l'URSSAF, des douanes et des impôts. Ces actions offrent également une visibilité accrue aux services de la DDPP que ce soit auprès de la préfecture ou auprès des médias. Les particularités démographiques et économiques du département sont prises en compte par l'ensemble des agents lors de la réalisation des contrôles et semblent être un facteur explicatif de la différence de répartition des suites administratives entre le niveau départemental et national.

Le fascicule de formation à l'attention des inspecteurs des services d'hygiène communaux de Seine-Saint-Denis aura permis de réinitier le dialogue et la connaissance mutuelle entre les inspecteurs des services territoriaux et ceux de la DDPP. Ce fascicule de vulgarisation a été créé et pensé pour être accessible à des novices du secteur de l'hygiène alimentaire. Sa diffusion par lettre circulaire préfectorale à l'ensemble des mairies du département et sa mise en ligne sur le site de la préfecture permettront d'atteindre l'ensemble du public cible.

## Bibliographie

- 1 - Les services de l'état en Seine-Saint-Denis, *Direction départementale de la protection des populations*, [en ligne] (mise à jour le 7/06/2018) <http://www.seine-saint-denis.gouv.fr>, consulté le 25/06/2018
- 2 - Parlement européen et Conseil, *Règlement (CE) n°178/2002 modifié 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*, Journal officiel n° L 031 du 01/02/2002, p. 0001 – 0024
- 3 - Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, Ministère de la défense, Ministère de la santé et des sports et Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, *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*, JORF n°0303 du 31 décembre 2009 page 23335
- 4 - Ministère en charge de l'agriculture, *Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant*, Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017.
- 5 - Département de Seine-Saint-Denis, *L'essentiel du département*, [en ligne] disponible sur : <https://seinesaintdenis.fr/>, consulté le 25/06/2018
- 6 - F. CORNUT-GENTILLE et R. KOKOUENDO, Rapport d'information n°1014, *L'évaluation de l'action de l'État dans l'exercice de ses missions régaliennes en Seine-Saint-Denis*, mai 2018, Paris
- 7 - Ministère en charge de l'agriculture, *Stratégie de programmation des inspections dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments*, Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-975 du 16/12/2016
- 8 - Ministère en charge de l'agriculture, *Opération alimentation "Fêtes de fin d'année" (OFFA)*, Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-862 du 30/10/2017
- 9- Ministère en charge de l'agriculture, *Opération alimentation vacances (OAV)*, Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-464 du 22/05/2017
- 10 - Site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, « *alim'confiance* » : *les résultats de contrôles sanitaires accessibles à tous*, [en ligne] (modifié le 06/04/2018), disponible sur : <http://agriculture.gouv.fr>, consulté le 05/05/2018
- 11 - Ministère en charge de l'agriculture, *Document orientations stratégiques et priorités 2018 pour l'organisme DGAL*, Instruction technique DGAL/SDPRAT/2017-736 du 13/09/2017
- 12 - Ministère de la justice et des libertés, Ministère de l'intérieur, de l'outre-mer et des collectivités territoriales, Ministère du travail, de la solidarité et de la fonction publique, Ministère de la santé et des sports et le ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat, *Arrêté du 25 mars 2010 fixant la composition dans chaque département des comités de lutte contre la fraude*, JORF n°0072 du 26 mars 2010 page 6015
- 13 - Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, *Arrêté du 18 avril 2016 (modifié) autorisant la mise en œuvre par le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (direction générale de l'alimentation) d'un traitement automatisé de données à caractère personnel dénommé RESYTAL destiné à gérer les missions relatives à la sécurité des aliments, à la santé, à la protection des animaux et des végétaux, et à la politique de l'alimentation exercées par l'Etat*, JORF n°0103 du 3 mai 2016
- 14 - Site intranet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Resytaal et Dedal* [en ligne] (consulté le 13/07/2018)
- 15 - Ministère en charge de l'agriculture, *DEDAL guide utilisateur*, Direction Générale de l'Alimentation Bureau de la Maîtrise d'Ouvrage du Système d'Information de l'Alimentation

V2.0 (mise à jour 05/06/2018) [en ligne] site intranet du ministère en charge de l'agriculture, consulté le 23/05/2018

16 - Ministère en charge de l'agriculture, *DEDAL fiche prise en main rapide Rapport – TDB-(tableau de bord) fiche 001*, Direction Générale de l'Alimentation Bureau de la Maîtrise d'Ouvrage du Système d'Information de l'Alimentation, [en ligne] site intranet du ministère en charge de l'agriculture, consulté le 23/05/2018

17 - Ministère en charge de l'agriculture, *DEDAL fiche prise en main rapide Rapport – REC-(tableau de recherche) fiche 002*, Direction Générale de l'Alimentation Bureau de la Maîtrise d'Ouvrage du Système d'Information de l'Alimentation [en ligne] site intranet du ministère en charge de l'agriculture, consulté le 23/05/2018

18 - Ministère en charge de l'agriculture, *DEDAL fiche prise en main rapide Rapport – personnalisation de l'accès aux requêtes fiche 003*, Direction Générale de l'Alimentation Bureau de la Maîtrise d'Ouvrage du Système d'Information de l'Alimentation, [en ligne] site intranet du ministère en charge de l'agriculture, consulté le 23/05/2018

19 - Ministère en charge de l'agriculture, *Pas à pas : utilisation de DEDAL en SSA*, Direction Générale de l'Alimentation Bureau de la Maîtrise d'Ouvrage du Système d'Information de l'Alimentation, [en ligne] site intranet du ministère en charge de l'agriculture, consulté le 23/05/2018

20 - Parlement européen et Conseil, *Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*, Journal officiel n° L 139, 30.4.2004, p. 1–54

21 - Parlement européen et Conseil, *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*, Journal officiel n° L 139, 30.4.2004, p. 55–205

22 - Commission européenne, *Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°852 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*, [en ligne] consultable sur : [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-852\\_fr.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_fr.pdf). Juin 2012, 21p, consulté le 26/04/2018

23 - Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, Ministère de la défense, Ministère de la santé et des sports et Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, *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*, JORF n°0303 du 31 décembre 2009, page 23335

24 - Le premier ministre, *Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale*, JORF n°0147 du 26 juin 2011, page 10879

25 - Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, *Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale*, JORF n°0244 du 20 octobre 2011, page 17779

26 - Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, *Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale*, JORF n°0297 du 23 décembre 2011, page 22024

27 - Le premier ministre, *Décret n° 2008-184 du 26 février 2008 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles*, JORF n°0050 du 28 février 2008, page 3443

28 - Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Vademecum général*, Version 2.0 octobre 2017, SADSSA, 108p

- 29 - Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Vademecum sectoriel remise directe*, Version 2.0. SADSSA, 52p
- 30 - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, *Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP restaurateur* version de novembre 2015 n° 5905, Direction de l'information légale et administrative, Les éditions des journaux officiels, 2015, 195p
- 31 - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail. *Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP boucher, partie 1, partie 2, partie 3*. Version mai 1999 n° 5906. Direction de l'information légale et administrative. Les éditions des journaux officiels. 1999
- 32 - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, *Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP poissonnier détaillant*, Version février 2001 n° 5919, Direction de l'information légale et administrative, Les éditions des journaux officiels, 2001, 203p
- 33 - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, *Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP charcuterie artisanale*, Version mai 2001 n° 5920, Direction de l'information légale et administrative, Les éditions des journaux officiels, 2001, 250p
- 34 - Fédération du commerce et de la distribution, *Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP rayon « marée » en grande et moyenne surface*, Version 22 n° 5927, Direction de l'information légale et administrative, Les éditions des journaux officiels, 2002, 203p
- 35 - Préfet de la Seine-Saint-Denis, *Règlement sanitaire départemental, arrêté préfectoral du 24 décembre 1980, Département de la Seine-Saint-Denis*, Direction des affaires Sanitaires de Sociales, Service de l'hygiène publique, 142p
- 36 - MASSIN, LAURAND, De COUSTIN & MERLOZ, *Evaluation du fonctionnement des services communaux d'hygiène et de santé, Inspection générale de l'administration, Inspection générale des affaires sociales*, RAPPORT IGAS N°RM2009-031P / IGA N° 09-015-01 / CGEDD N° 005981-01 [en ligne] Conseil général de l'environnement et du développement durable, Avril 2009, 459p, disponible sur <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>, consulté le 22/06/2018
- 37 - LAURAND, ROUSSET et VERNEREY, *Évaluation des actions confiées par l'Etat aux services communaux d'hygiène et de santé*, Rapport de synthèse n°2004-146, [en ligne] Inspection générale des affaires sociales, Octobre 2004, 100p, disponible sur <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>, consulté le 22/06/2018
- 38 - Direction générale de l'alimentation, *transmission du protocole de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire*, Circulaire DGAL/SDRCC/C2007-8001 du 16 janvier 2007, 11p
- 39 - Direction générale de l'alimentation, *Modalités de réalisation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) conformément au processus d'inspection*, Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-856 du 08/11/2017
- 40 - Direction générale de l'alimentation, *Diffusion de l'OPE « Guide général d'inspection »*, Instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-39 du 18 janvier 2016, 12p
- 41 - Parlement européen et du Conseil *Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et*

2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE, journal officiel OJ L 304, 22.11.2011, p. 18–63

42 - Premier ministre, *Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration*, JORF n°295 du 19 décembre 2002 page 21011

43 - Santé publique France, *Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives - Données de la déclaration obligatoire 2016*, [en ligne] (Publié le 30/05/2006 - Dernière mise à jour le 19/12/2017) INVS-Santé Publique France 2017, 11p disponible sur <http://invs.santepubliquefrance.fr>, consulté le 11/07/2018

44 - Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Fipronil dans les œufs : la France renforce ses contrôles*, communiqué de presse Paris, le 7 août 2017, 2p

45 - Direction générale de l'alimentation, *Alerte concernant la possible présence de résidus de fipronil dans les œufs de consommation*. Instruction technique DGAL/SDSPA/2017-667 du 08/08/2017, 5p

46 - Ministère de l'agriculture et de l'alimentation Direction générale de l'alimentation, *Rapport annuel 2016 du plan national de contrôles officiels pluriannuel (PNCOPA) 2016-2020 Mise en œuvre des contrôles officiels portant sur les denrées alimentaires, la santé animale, l'alimentation animale, le bien-être des animaux et la santé des végétaux ; 2017*, 47p

47 - CAZABAN Présentation, présentation *Bilan 2017 Résultats des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments (SSA) Secteur de la Remise Directe*, DGAL/SDSSA/BETD Vendredi 9 Juin 2017

48 - LEGER, BONNET & MOURGUES, présentation *Une politique des suites efficace*, Séminaire SDSSA, 30 novembre 2017, Angers

49 - GUILLOU, Présentation : *Pilotage de la performance*, Séminaire SDSSA, 30 novembre 2017, Angers

50 - CONTRERAS & FOËX, présentation : *Donner confiance aux consommateurs : Alim'confiance*, Séminaire SDSSA, 1er décembre 2017, Angers

51 - Ministère de l'agriculture, Présentation : *Alim'Confiance 1 an déjà !* Comité de pilotage Alim'confiance, le 16 mai 2018, Paris

52 - Le portail de la modernisation de l'action publique, *Lancement d'Action Publique 2022 : un programme pour accélérer la transformation publique* [en ligne] (mise à jour 16/10/2017) [www.modernisation.gouv.fr](http://www.modernisation.gouv.fr), consulté le 15 mai 2018

53 - LABERRONDO, *acteurspublics*, Le rapport CAP22 sera publié en octobre, après les décisions, [en ligne] disponible sur : <https://www.acteurspublics.com/> (mise à jour 13/07/2018) Paris, 13 juillet 2018, consulté le 16/07/2018

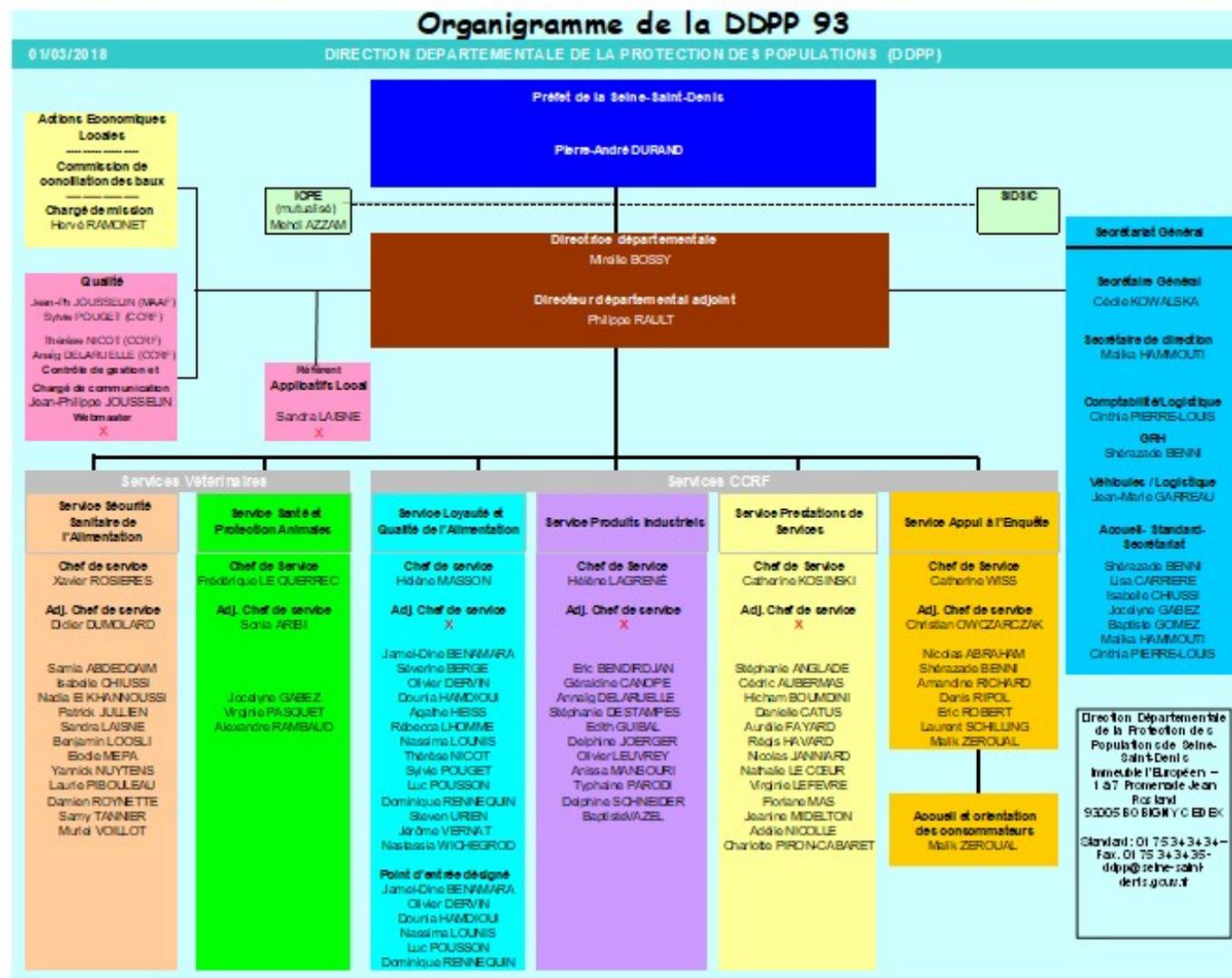
54 - LANDRE, *le figaro*, Économies : Le Figaro publie l'intégralité du rapport CAP2022, [en ligne] (mise à jour 20/07/2018) disponible sur <http://www.lefigaro.fr> , 20 juillet 2018 (consulté le 21/07/2018)

55 - LABERRONDO, *acteurspublics*, Bruno Le Maire propose d'externaliser certaines missions de la DGCCRF, [en ligne] disponible sur : <https://www.acteurspublics.com/> (mise à jour 15/06/2018) Paris, 15 juin 2018, consulté le 16/07/2018

56 - Le Comité Action Publique 2022, sous la présidence de BÉDAGUE, HAMILIUS, Mc INNES, MION, Action publique 2022, service public se réinventer pour mieux servir nos 22 propositions pour changer de modèle, [en ligne] (mise à jour 20/07/2018) disponible sur <http://www.lefigaro.fr> , juin 2018, consulté le 21/07/2018

57- Direction Générale de l'Alimentation, *programmation et suivi des inspections 2017*, instruction technique, DGAL/SDPRAT/2017-172 du 23/02/2017, 6p

# ANNEXE 1 : Organigramme de la DDPP de la Seine-Saint-Denis



## ANNEXE 2 : Secteurs géographiques : remise directe

P. JULLIEN	D. ROYNETTE	M. VOILLOT	Y. NUYTENS
<i>D. ROYNETTE</i>	<i>M. VOILLOT</i>	<i>Y. NUYTENS</i>	<i>P. JULLIEN</i>
GAGNY	SEVRAN	LIVRY GARGAN	CLICHY SOUS BOIS
LE RAINCY	GOURNAY	VAUJOURS	MONTFERMEIL
LE BOURGET	AUBERVILLIERS	AULNAY SOUS BOIS	ROMAINVILLE
VILLETANEUSE	BONDY	LE BLANC MESNIL	BOBIGNY
DUGNY	MONTREUIL	COUBRON	DRANCY
EPINAY SUR SEINE	NEUILLY SUR MARNE	ROISSY-ADP	LES LILAS
ILE-SAINT-DENIS	NEUILLY PLAISANCE	TREMBLAY EN FRANCE	NOISY LE SEC
PIERREFITTE	NOISY LE GRAND	VILLEPINTE	PANTIN
SAINTE DENIS	VILLEMOMBLE	PAVILLONS SOUS BOIS	PRE SAINT GERVAIS
SAINTE OUEEN	ROSNY SOUS BOIS	LA COURNEUVE	
STAINS		BAGNOLET	

## ANNEXE 3 : Liste des communes de Seine-Saint-Denis disposant d'un SCHS

**Aubervilliers**  
**Aulnay-sous-Bois**  
**Bagnolet**  
**Le Blanc-Mesnil**  
**Bobigny**  
**Bondy**  
**Drancy**  
**Epinay-sur-Seine**  
**Livry-Gargan**  
**Noisy-le-Sec**  
**Pantin**  
**Romainville**  
**Saint-Denis**  
**Saint-Ouen**  
**Tremblay**

---

## ANNEXE 4 : Taux d'inspection avec suite et type de suites par sous-axe en remise directe en Seine-Saint-Denis

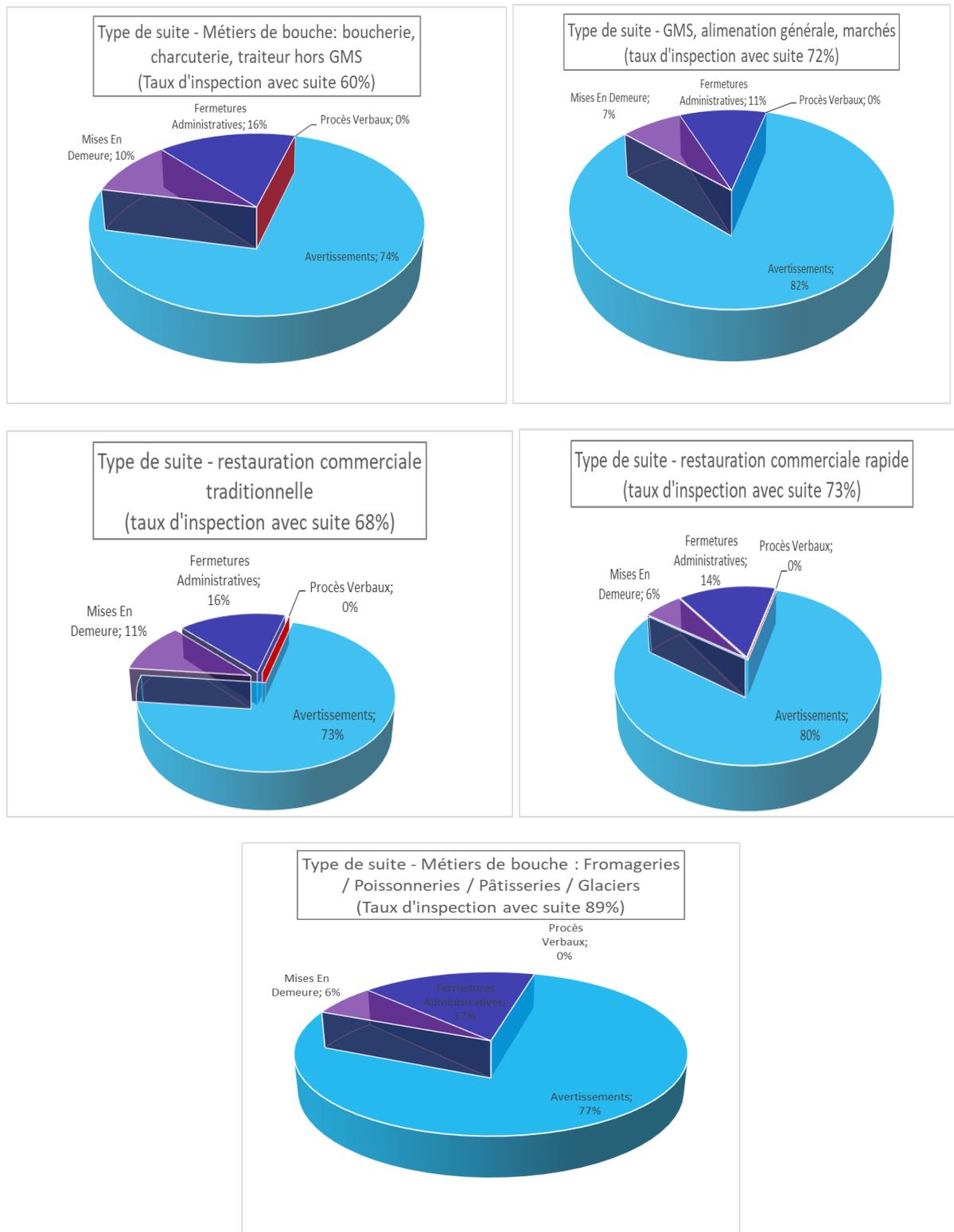


Figure 1 : Répartition suites par sous-axes – 2017, source : extraction DEDAL- 2017

## ANNEXE 5 : Répartitions des notes par chapitres et par items par sous-axe en remise directe en Seine-Saint-Denis

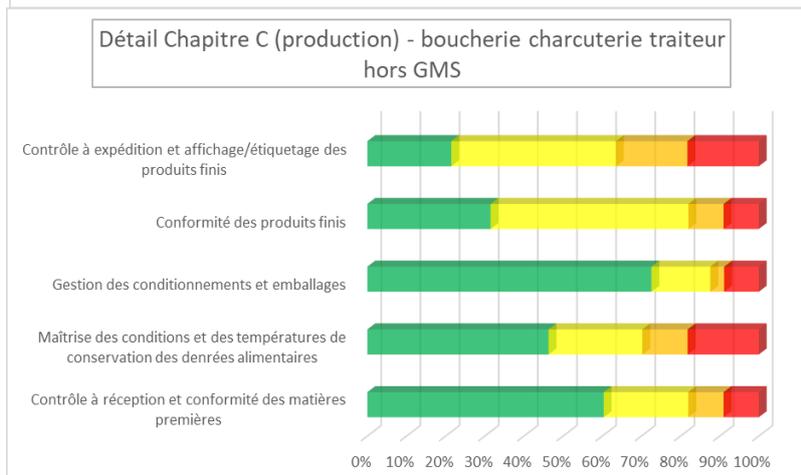
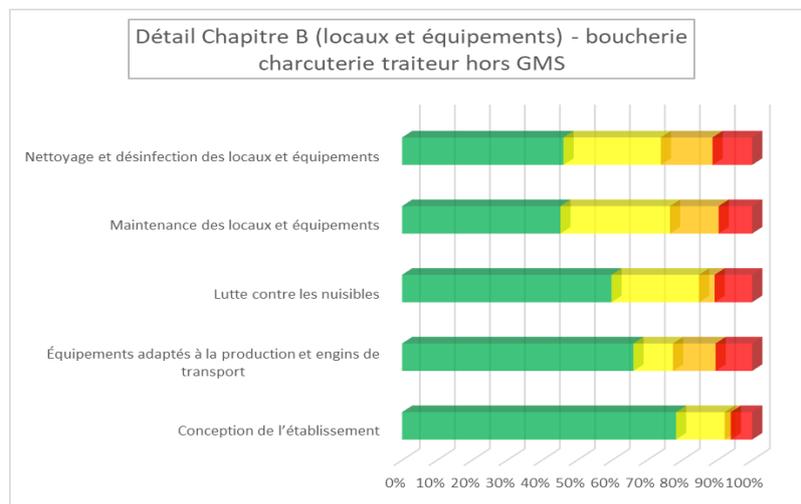
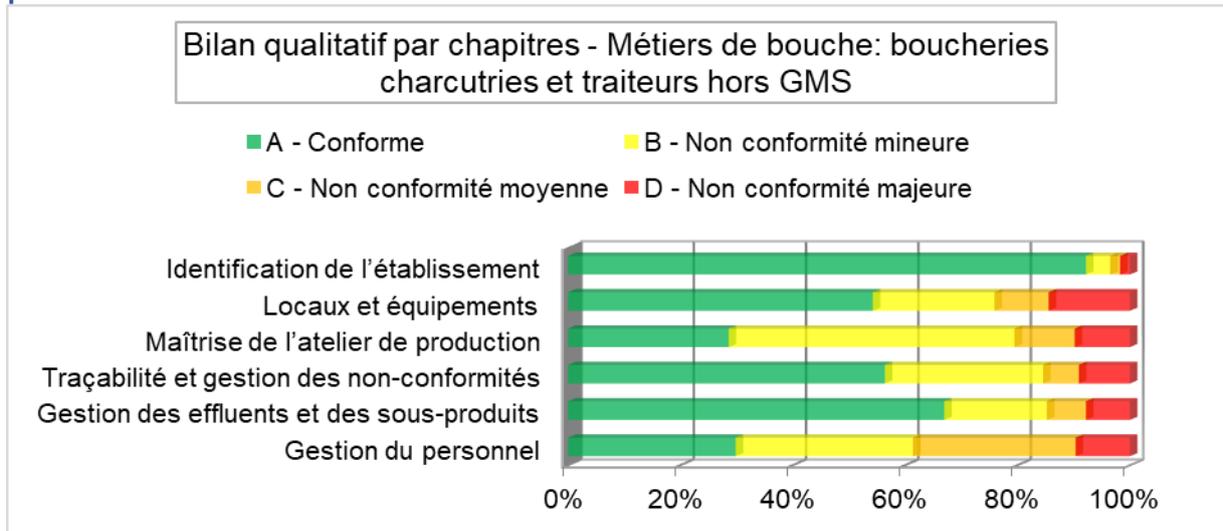
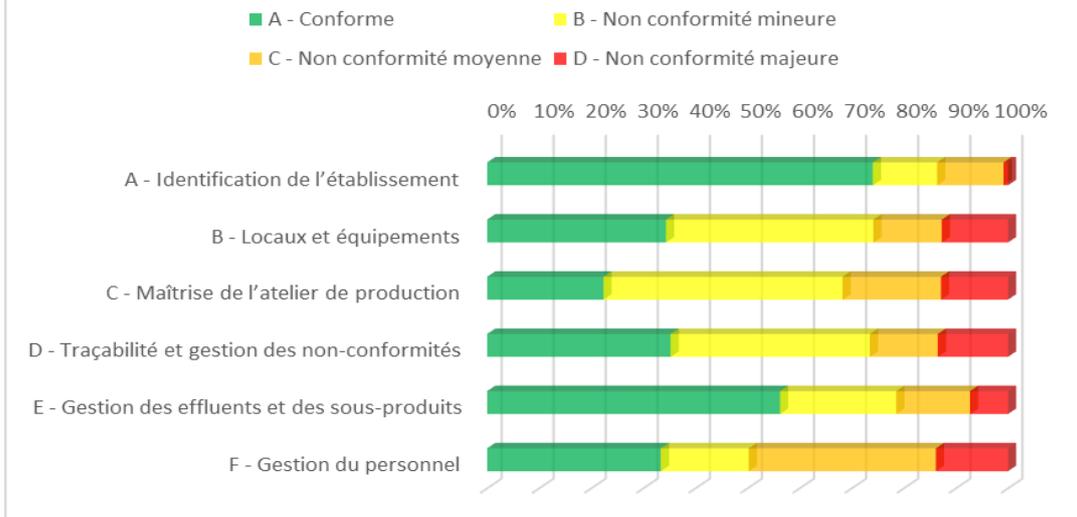
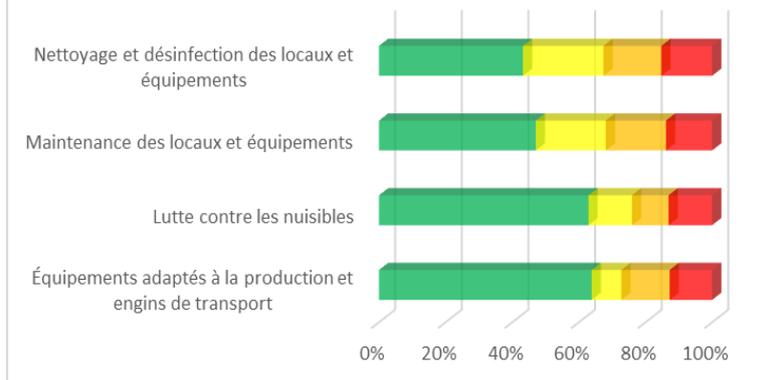


Diagramme n°1 : répartitions des notes par chapitres et par items pour le sous-axe métiers de bouche : boucheries charcuteries et traiteurs hors GMS – 2017, source : extraction DEDAL

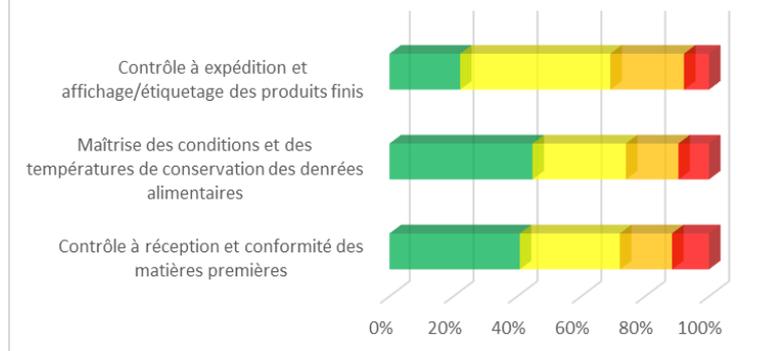
## Bilan qualitatif par chapitre - restauration traditionnelle

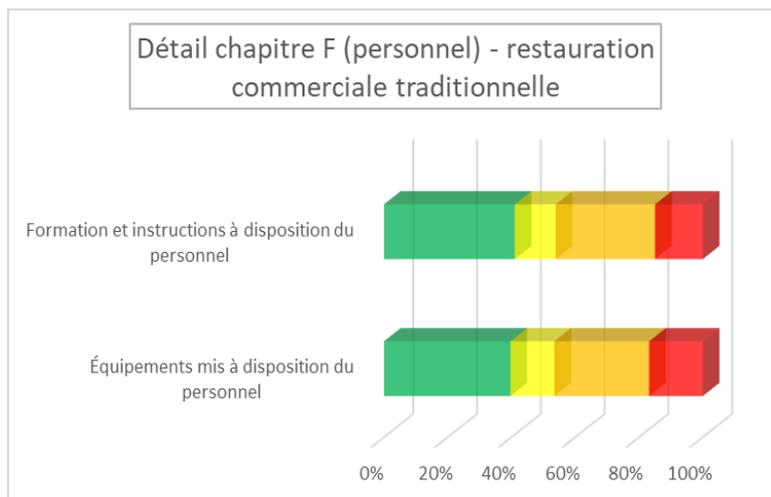


### Détail chapitre B (locaux et équipements) - restauration commerciale traditionnelle

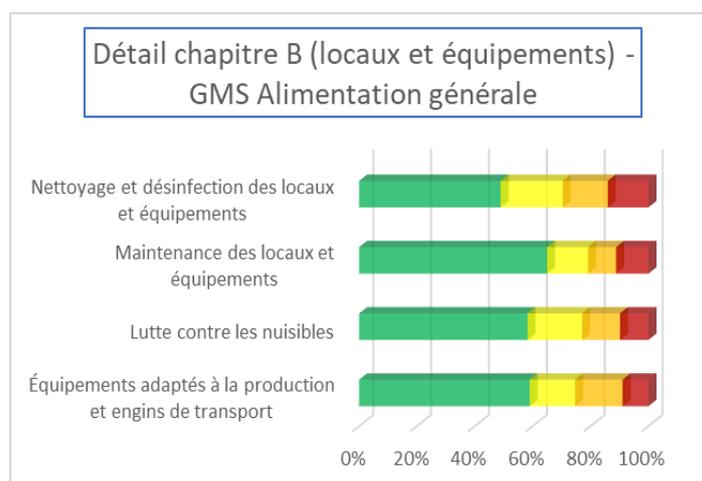
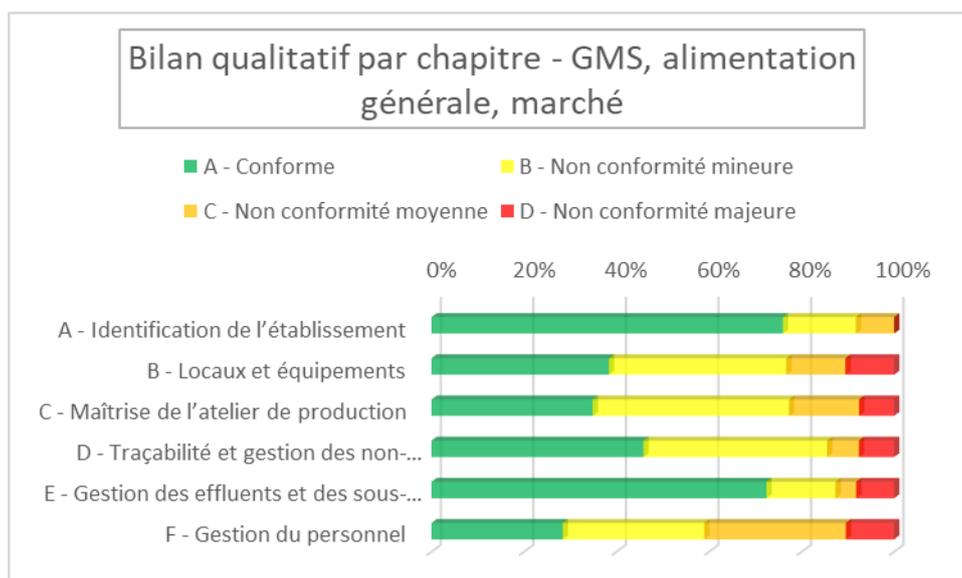


### Détail Chapitre C (production) - restauration commerciale traditionnelle





**Diagramme n°2 : répartitions des notes par chapitres et par items pour le sous-axe restauration commerciale traditionnelle – 2017, source : extraction DEDAL**



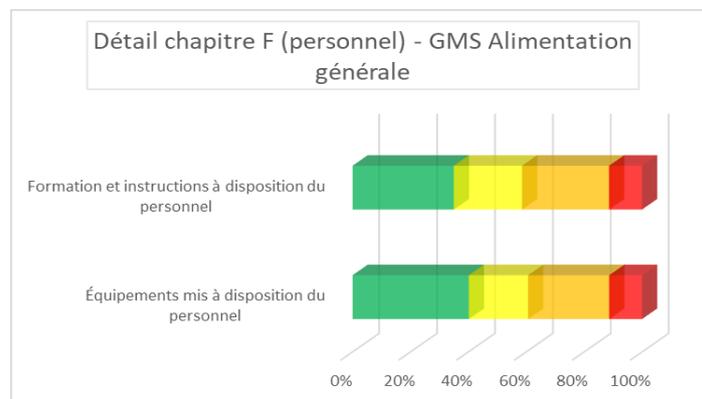
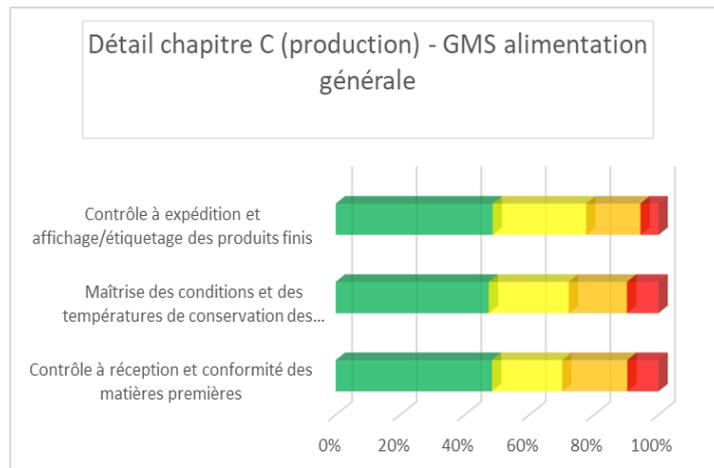


Diagramme n°3 : répartitions des notes par chapitres et par items pour le sous-axe GMS, alimentation générale, marché – 2017, source : extraction DEDAL

## ANNEXE 6 : Fascicule de formation

2018

# Contrôle d'hygiène en remise directe



Direction Départementale de la  
Protection des Populations de la Seine-  
Saint-Denis

10/07/2018

## HYGIENE DANS LE SECTEUR DE LA REMISE DIRECTE

### DEFINITION DE LA REMISE DIRECTE

La notion de commerce de détail est définie à l'article 3 du règlement (CE) n°178/2002 comme « la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes ».



Au sein des établissements de commerce de détail, l'arrêté du 21 décembre 2009 distingue les établissements de remise directe et de restauration collective, secteurs pour lesquels des dispositions spécifiques ont été prises. Ainsi la remise directe est définie à l'article 2, alinéa c) de l'arrêté du 21 décembre 2009 comme : « toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective. »

Deux secteurs se partagent le champ de la remise directe au consommateur final, le secteur de la restauration commerciale et le secteur de la distribution et des métiers de bouche.



## CONCERNANT LA STRUCTURE

Cette liste n'est pas exhaustive, il est donc indispensable de se référer au règlement CE 853/2004 précité

## LA DECLARATION D'ACTIVITE

La déclaration d'activité (formulaire CERFA 43084) est obligatoire dans le département d'implantation de l'établissement manipulant des denrées d'origine animale auprès de la DDPP. Elle doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant ou modification importante (locaux et/ou fonctionnement)



## LA CONCEPTION DES LOCAUX :

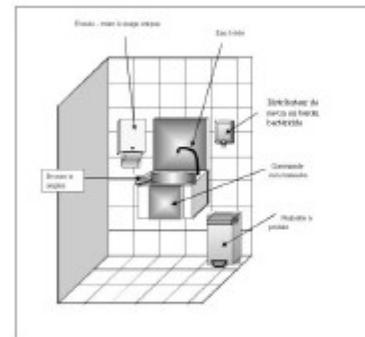
- ✓ L'exiguïté des locaux est un facteur favorisant la contamination des aliments. L'exploitant doit donc veiller à disposer d'espace suffisant et à développer un volume d'activité compatible avec l'espace disponible ;
- ✓ Respecter le principe de « la marche en avant » : un circuit des denrées sans retour en arrière depuis la zone de réception des matières premières et des denrées intermédiaires jusqu'au conditionnement des produits finis ou le lieu de leur remise au consommateur ;
- ✓ Veiller au circuit du personnel pour que le personnel (ou tout autre personne telle que livreur) n'ait pas à traverser les locaux de fabrication avant d'atteindre les vestiaires et de revêtir une tenue appropriée (ou les locaux de stockage) ;
- ✓ Veiller à la séparation dans l'espace ou dans le temps des zones de préparation froide et de préparation chaude (afin d'éviter une contamination croisée ou une altération des denrées froides du fait de la proximité de zones de cuisson) ;
- ✓ Veiller à la séparation dans l'espace ou le temps des zones d'épluchage, de décontamination des légumes, ouverture des boîtes de conserve (secteurs sales) et les autres zones de manipulation des denrées (secteurs propres).

- ✓ La plonge peut être implantée en secteur propre, à condition de réaliser une sectorisation ;
- ✓ L'ensemble des locaux doit être correctement éclairé ;
- ✓ Veiller à ce que l'évacuation des déchets ne constitue pas un risque de contamination des denrées, et notamment des matières entrantes (utiliser en particulier des poubelles fermées, avec élimination fréquente).



## LES LOCAUX DOIVENT NOTAMMENT COMPORTER :

- ✓ Des vestiaires ou des penderies ;
- ✓ Des sanitaires, avec cuvette et chasse d'eau, raccordés à un système d'évacuation, et qui ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées ;
- ✓ Un nombre suffisant de lave-mains à commande hygiénique placés à proximité des différents postes de travail et en sortie des sanitaires et équipés de dispositifs permettant le lavage des mains avec du savon liquide et le séchage hygiénique des mains (éviter les torchons) ;



- ✓ Des dispositifs distincts des lave-mains pour laver les denrées alimentaires ;
- ✓ Des moyens d'évacuation des eaux de lavage adaptés (siphons de sols) le cas échéant ;



- ✓ Des dispositifs de ventilation adaptés, en particulier dans les locaux où les dégagements de vapeur sont importants (zone de cuisson, plonge...);
- ✓ Des dispositifs hygiéniques pour stocker les déchets (poubelles fermées) ;
- ✓ Des dispositifs pour stocker le matériel d'entretien et les produits de nettoyage (placard, local...) distinct des locaux de manipulation des aliments ;
- ✓ Les murs, sols, et plafonds des zones où sont manipulées les denrées doivent être facilement nettoyables et désinfectables (avec revêtements adéquats, c'est à dire en matériau imputrescible, résistant à la corrosion, lisses et lavables) ;
- ✓ Les fenêtres qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes. Les fenêtres doivent rester fermées pendant la production, l'ouverture pouvant présenter un risque de contamination.



6

#### CONCERNANT LES EQUIPEMENTS

- ✓ Les équipements doivent être facilement **nettoyables et désinfectables**, et en **bon état d'entretien** ;
- ✓ Les matériaux utilisés doivent être lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques. Le bois est à proscrire ainsi que les matériaux rouillés, oxydés et non étanches. Les billots en bois sont tolérés dans la mesure où seules des opérations de section des parties osseuses (côtes par exemple) sont réalisées ;

- ✓ La capacité de stockage en froid doit être adaptée au volume produit et permettre de séparer les matières premières et les produits finis, semi-finis et entamés ;



- ✓ Dans les enceintes froides il est préférable que les denrées de nature différente soient séparées ;



- ✓ Le petit matériel doit être rangé à l'abri des contaminations dans un secteur propre et sain ;
- ✓ La salle de restaurant peut être utilisée pour des activités encadrées, sous certaines conditions. Un nettoyage doit être effectué par la suite ;

#### CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT

Cette liste n'est pas exhaustive, et il est donc indispensable de se référer au règlement CE 853/2004 précité



- ✓ Le personnel doit porter une tenue adaptée et propre : de couleur claire, chaussures réservées au travail, coiffe englobant l'ensemble de la chevelure, protège-barbe et masque le cas échéant, gants à usage unique le cas échéant « mieux vaut des mains propres que des gants sales ! » mais indispensables si plaies cutanées ;

7

- ✓ Le personnel doit faire l'objet d'un **suivi médical régulier** (Arrêté ministériel du 20 mars 1977) un certificat médical doit attester **annuellement** de l'état de santé du personnel et comporter la mention : « **Apte à la manipulation des denrées alimentaires** » ; Le chapitre VIII de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 confie aux exploitants la responsabilité de veiller dans la mesure du possible à ce que les personnes amenées à manipuler des denrées alimentaires ne puissent pas contaminer les denrées alimentaires.
- ✓ Le règlement (CE) n° 853/2004 impose aux employés de **signaler tout problème de santé**, cette obligation doit être impérativement portée à la connaissance des employés au moment de leur embauche ainsi que dans le cadre de leur programme de formation.



- ✓ Le personnel doit être régulièrement formé à l'hygiène ;



#### LA FORMATION

Le règlement (CE) n° 852/2004 comporte des dispositions relatives à la formation à l'hygiène : **Instructions et/ou formation à l'hygiène obligatoire pour toute personne manipulant des denrées**, ainsi qu'une obligation de formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP pour le(s) responsable(s) de la mise en place des procédures internes à l'entreprise visant à garantir la sécurité des produits élaborés.

Dérogation à l'obligation de formation par application du décret du 24 juin 2011 et des arrêtés du 5 octobre 2011 et du 25 novembre 2011 **pour les restaurateurs (activité principale ou annexe)**: **Au moins une personne de l'effectif doit être formée**, ou détenir un diplôme (liste dans l'arrêté du 25/11/2011, le diplôme doit avoir été délivré après le 1er janvier 2006), ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

La preuve de la détention d'un diplôme ou d'une expérience de trois ans doit pouvoir être apportée à l'inspecteur lors d'un contrôle. Si aucune personne dans l'effectif ne dispose de cette expérience ou d'un diplôme, le responsable doit faire former au moins une personne selon les conditions imposées par le décret et l'arrêté du 5 octobre 2011.

Les contrôles s'attachent par ailleurs au respect des conditions de fonctionnement en matière d'hygiène, que la formation ait été suivie ou non. Une non-conformité dans les deux types de situation (absence de formation et/ou non-conformités en matière d'hygiène) est susceptible d'entraîner des suites administratives et/ou pénales, selon la nature précise et la gravité des non-conformités observées lors du contrôle, et l'obligation de suivre une formation adaptée.

- ✓ Les produits d'origine animale ou denrées en contenant utilisés comme matière première doivent provenir d'établissements agréés (les denrées portent alors une marque d'identification sanitaire communautaire) ou « dispensés » de cet agrément ;
- ✓ Le respect des DLC : Les dates limites de consommation des matières premières utilisées doivent être respectées. Les denrées périmées doivent immédiatement être jetées ;
- ✓ La maîtrise des préparations : les préparations doivent être datées (date de fabrication et date limite d'utilisation, en l'absence de test de vieillissement J+3) et protégées des contaminations ;

Produit :	
Date de préparation :	Heure :
À consommer avant :	Autres remarques :
Responsable :	

- ✓ **La maîtrise des températures (enceintes et produits) :** La chaîne du froid (positive ou négative) doit être assurée depuis la livraison et le transport des denrées jusqu'à leur remise au consommateur. Des équipements adaptés doivent être prévus et les températures doivent être régulièrement vérifiées ; A minima les enregistrements de la maintenance des équipements, des écarts de température et des actions correctives doivent être effectués ;



→ Extrait de 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 (article 10 du 31 décembre 2009)

Température maximale des denrées congelées		
NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de redistribution collective
Glaçons, crèmes glacées	-18°C	-18°C
Vandres hachées et préparations de viandes sensibles	*	-18°C
Produits de la pêche congelés	*	-18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	-9°C
Autres denrées alimentaires congelées	-12°C	-12°C

Nota - La température indiquée est la température nominale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.  
(\*) Voir les températures du Règlement (CE) no 853/2004

Température maximale des denrées réfrigérées		
NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de redistribution collective
Vandres hachées	*	+2°C
Abats d'onglès domestiques et de gibier onglé (d'élevage ou sauvage)	*	+3°C
Préparations de viandes	*	+4°C
Vandres séchées mélangées	*	+2°C
Vandres de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de canards et de petit gibier sauvage	*	+4°C
Vandres d'onglès domestiques, vandres de gibier onglé (d'élevage ou sauvage)	*	+7°C pour les carcasses entières et pièces de gros +4°C pour les morceaux de débardage
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés (congelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés)	*(1)	+2°C
Produits de la pêche frais conditionnés	*(1)	*(1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+4°C	+4°C
Lait cru destiné à la consommation en flûte	+4°C	+4°C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+4°C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+6°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C	+5°C

Nota - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température d'équilibre de congélation propre à chaque catégorie de produits  
\*(1) Voir les températures du règlement (CE) no 853/2004  
(1) Températures de la glace fondante : 0 à +2°C

Température minimale en saison chaude	
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+63°C

\* Voir également l'Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. Application sur le code de la Consommation.

- ✓ Une denrée décongelée ne doit jamais être recongelée ;
- ✓ Les contrôles à la réception : « La sécurité alimentaire commence à la réception »

- o La température des produits à la livraison ;
- o L'état de fraîcheur et l'intégrité du conditionnement ;
- o Date limite de consommation (DLC) ; et date de durabilité minimale (DDM) ;



→ La date limite de consommation (DLC) est exprimée sur les produits sensibles par la mention « à consommer jusqu'au ». Lorsque cette date est dépassée, le produit est impropre à la consommation.

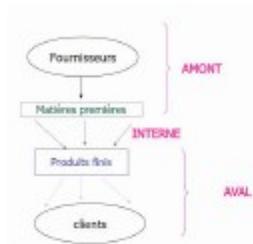
→ La date de durabilité minimale (DDM) exprimée par la mention "à consommer de préférence avant le" pour les produits d'épicerie, les surgelés et les boissons. Lorsque cette date est dépassée, le produit peut être consommé sans risque mais il peut avoir perdu une partie de ses qualités nutritionnelles et organoleptiques.

- o La conformité du produit reçu par rapport au produit commandé (bon de commande) ;
- o La conformité de l'établissement de provenance (marque d'identification pour les établissements agréés ou dérogation à l'agrément sanitaire) ;
- o Les numéros de lot des produits reçus ;
- o Les conditions de livraison (propreté, rangement du camion...)

→ Enregistrement des livraisons non-conformes

- ✓ La traçabilité

- o Le professionnel est responsable de sa mise en œuvre
- o « Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation, ou la localisation d'un article ou d'une activité au moyen d'une identification enregistrée. » Les denrées alimentaires et toutes substances destinées ou susceptibles d'être incorporées tout au long de la chaîne : de la production à la distribution → Essentielle pour assurer un retrait ou un rappel lors d'une alerte sanitaire



\* À la réception « Traçabilité amont » : identifier les fournisseurs : nom et adresse, nature des produits reçus, date de la livraison, numéros de lots, quantités, description du produit ;

\* Traçabilité interne : conserver l'étiquetage des produits utilisés pour les repas ;

\* Si livraison : « Traçabilité aval » : identifier les clients, nature des produits livrés, date de la livraison, numéros de lots, quantités, description du produit ;

✓ Le cas échéant, la collecte et le traitement des huiles de fritures doit être réalisée par un prestataire spécialisé ;

✓ Des nettoyages et désinfections des surfaces, des locaux et des équipements doivent être réalisés systématiquement. Pour réaliser un nettoyage et une désinfection, il doit être passé successivement un produit détergent et un produit désinfectant, ou passer uniquement un produit à la fois détergent et désinfectant. Une opération de nettoyage préalable pour éliminer les matières organiques est indispensable.



✓ Les produits et le matériel d'entretien et de nettoyage doivent être entreposés dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage. Les méthodes, équipements, matériels et produits ne doivent en aucun cas constituer un risque de pollution des denrées ;

✓ Les informations techniques sur les produits utilisés doivent être conservées, les produits doivent être agréés ou homologués pour un usage alimentaire ;

La formalisation d'un plan de nettoyage/désinfection permet au professionnel de programmer et d'optimiser les opérations à mettre en œuvre.

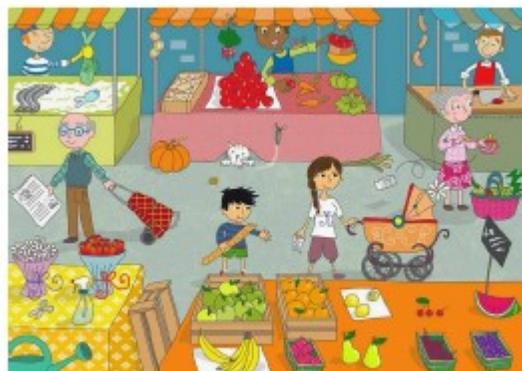


Quoi ? Quand ? Qui ? Comment ?  
Responsable de planning et de suivi ?

- ✓ Des dispositifs de lutte contre les rongeurs et contre les insectes doivent être mis en place. Pour le plan de lutte contre les nuisibles : 2 possibilités
  - o Intervention d'une société spécialisée dans la lutte contre les nuisibles (présentation du contrat et des bons de passage)
  - o Mise en place par l'établissement d'un plan de lutte décrit dans le PMS\* (Nom du responsable/ Nature et emplacement des appâts (fiche plan) par type de nuisible/ Procédure surveillance/ Action corrective si besoin est) dans ce cas les produits doivent être autorisés.



\* Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) doit comporter à minima 4 grandes parties : La maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques (pouvant sur le guide des bonnes pratiques du secteur) ; le plan HACCP validé et mis à jour régulièrement ; le système de traçabilité ; la gestion des produits non conformes.



#### Dispositions pour les sites mobiles ou provisoires

- Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.
- Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :
- Des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires)
- Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.
- Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail
- Lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques.
- De l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante.
- Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles qu'ils soient solides ou liquides.
- Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières.
- Les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

## LES INFORMATIONS AUX CONSOMMATEURS

### LES ALLERGENES



Tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un étiquetage obligatoire.

Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, oblige les restaurateurs, à **informer leurs clientèles sur la contenance de substances allergisantes** (parmi les 14 allergènes définis réglementairement de tous les produits à la carte.



### L'ORIGINE DES VIANDES

- ✓ En restauration commerciale



Le décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration instaure l'obligation d'indiquer de façon lisible et visible, dans les lieux où sont servis les repas, l'origine des viandes bovines (vache, bœuf, veau).

<sup>2</sup> Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays, la mention est indiquée sous la forme : "origine : (nom du pays)".

Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents, la liste de ces pays est indiquée sous la forme suivante : "né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage)" et "abattu : (nom du pays d'abattage)".

✓ Boucheries de détail et rayons boucherie

Le Règlement (CE) n°1760/2000 du 17 juillet 2000 prévoit l'indication sur l'étiquetage des viandes, ou par affichage aisément lisible et visible, des mentions relatives à l'identification et à l'origine des animaux dont sont issues les viandes commercialisées. Sont soumises aux dispositions de ce règlement toutes les viandes bovines, y compris les viandes de veau, quelle que soit leur présentation (carcasses, quartiers, morceaux y compris hampe et onglet...), les abats ne sont pas visés.

#### LES SUITES DU CONTROLE

##### LE NIVEAU DE MAITRISE SANITAIRE

Suite à l'inspection sanitaire, le niveau global de maîtrise des risques par l'établissement est évalué par le service Sécurité Sanitaire Alimentaire de la DDPP.

Il existe quatre niveaux de maîtrise :

→ Satisfaisant → Acceptable → Insuffisant → Perte de maîtrise des risques

##### SUITES ADMINISTRATIVES ET JUDICIAIRES

✓ Mesures administratives :

- Avertissement,
- Mise en demeure, injonction
- Fermeture administrative

✓ Mesures pénales :

- Procès-verbaux transmis au Procureur (amendes, contraventions, délits...)

##### ALIM'CONFIANCE

Prévue par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014 et le décret du 17 décembre 2016 relatif à la transparence des contrôles de l'État dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments en France, la publication des résultats des

contrôles menés par le service Sécurité Sanitaire des Aliments de la DDPP<sub>93</sub> dans le secteur de la remise directe est effective depuis le 1<sup>er</sup> mars 2017.



<http://alim-confiance.gouv.fr/>

Il existe une correspondance entre le niveau de maîtrise sanitaire et le niveau d'hygiène publié sur Alim'confiance :

Évaluation globale figurant sur le rapport d'inspection	Nature des suites administratives mises en œuvre	Niveau d'hygiène mis en transparence	Logo
A Niveau de maîtrise des risques satisfaisant	Simple transmission du rapport ou compte-rendu d'inspection	Très satisfaisant	
B Niveau de maîtrise des risques acceptable	Avertissement administratif (rappel réglementaire)	Satisfaisant	
C Niveau de maîtrise des risques insuffisant	Phase 1 : Mise en demeure Phase 2 : Fermeture administrative contradictoire	A améliorer	
D Perte de maîtrise des risques (urgence)	Fermeture administrative d'urgence	A corriger de manière urgente	

## LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (TIAC)

Une TIAC est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire auprès de l'ARS (Agence Régionale de Santé) et de la DDPP. Cette obligation concerne tout médecin et tout chef d'établissement qui a constaté une TIAC.

L'identification des causes permet de prévenir l'apparition de nouveaux cas : retrait ou rappel de la vente des produits incriminés, modification des méthodes de travail...

Dans le secteur de la remise directe il n'y a PAS d'obligation de conserver durant au moins 5 jours des plats témoins des denrées servies.

Les principaux microorganismes et toxines responsables des TIAC sont :

- ✓ les Staphylocoques aureus via les entérotoxines qu'ils synthétisent,
- ✓ les Salmonelles,
- ✓ les entérobactéries,
- ✓ Campylobacter,
- ✓ Yersinia Enterocolitica et les virus entériques,
- ✓ les bactéries Clostridium Perfringens et Bacillus Cereus.



### Les 10 causes principales des toxi-infections alimentaires collectives :

- 1) « Mauvais froid » : réfrigération défectueuse
- 2) Attente du consommateur : préparation de denrées trop longtemps à l'avance
- 3) Barème de cuisson insuffisant (assainissement imparfait)
- 4) « Mauvais chaud » : remontée en température trop lente et/ou maintien à une température insuffisamment élevée
- 5) Porteurs de germes et/ou hygiène personnelle insuffisante
- 6) Denrées (cruës ou cuites), ingrédients contaminés
- 7) Mauvaise protection : re-contamination des denrées saines, utilisation incontrôlée des restes
- 8) Nettoyage et désinfection insuffisants
- 9) Eau polluée
- 10) Décongélation : incomplète ou mal faite

## DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DE LA SEINE-SAINT-DENIS (DDPP 93)

Immeuble l'Européen  
1-7, Promenade Jean Rostand  
93005 BOBIGNY CEDEX  
01.75.34.34.34  
ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr

Cette note ne remplace pas les textes réglementaires qui seuls font référence

Pour avoir accès aux textes réglementaires visitez :

<https://www.legifrance.gouv.fr>  
<http://galateapro.agriculture.gouv.fr>

Adresse utile :

Guides de bonnes pratiques d'hygiène. La documentation Française  
29, quai Voltaire 75007 PARIS  
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>



## ANNEXE 7 : lettre d'invitation envoyée à l'ensemble des maires du département



028 - 400 1

### PRÉFET DE LA SEINE-SAINT-DENIS

Direction Départementale de  
la Protection des Populations

Service : Sécurité Sanitaire des Aliments  
Réf. Service : Dossier n°  
N/Réf. départ : Départ n° 2018-45041C  
N° Siret :  
V/Réf. :  
Dossier suivi par : Xavier ROSIERES  
Tél. : 01-75-34-34-40  
Fax : 01-75-34-34-35

Bobigny, le 19 Juin 2018

**Objet** : Invitation à une réunion  
**PJ** :

Madame, Monsieur le Maire,

Depuis le 24 avril 2018, la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Seine-Saint-Denis accueille Madame Camille PINEAU, étudiante de l'École Nationale des Services vétérinaires, en stage de fin de formation statutaire d'Inspecteur de santé publique vétérinaire.

L'un des sujets de son stage consiste à rédiger un livret de formation à l'attention des services communaux en charge de la réalisation de contrôles d'hygiène dans les établissements de remise directe.

Afin de vous présenter les résultats de ce travail, j'ai l'honneur de vous convier à une réunion d'information qui se déroulera :

**Le mardi 10 juillet 2018 à 14h30**

**salle de réunion du 6<sup>ème</sup> étage de la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Seine-Saint-Denis, Immeuble l'Européen, 5-7 promenade Jean Rostand – 93005 BOBIGNY.**

Je vous remercie de bien vouloir vous présenter au hall A de l'immeuble (enseigne Macif). L'hôtesse d'accueil vous dirigera alors vers le hall B.

Dans l'attente d'échanger avec vous sur ce travail, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur le Maire, l'expression de ma considération très distinguée.

La Directrice Départementale

*\* Les correspondances font l'objet d'un traitement automatisé de données à caractère personnel. Conformément aux articles 39 et 40 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, toute personne concernée bénéficie d'un droit d'accès et de rectification à ses informations à caractère personnel. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure ci-dessous. \**

Direction Départementale de la Protection des Populations  
Immeuble l'Européen – 1 à 7 promenade Jean Rostand – 93005 BOBIGNY CEDEX  
Tél : 01-75-34-34-34 - Fax : 01-75-34-34-35 - M@il : [ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr](mailto:ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr)

## ANNEXE 8 : Présentation du fascicule de formation par la préfecture de Seine-Saint-Denis

*Présentation sur le site internet de la préfecture :*

### **« Fascicule de formation - hygiène dans le secteur de la remise directe**

*Mise à jour le 17/07/2018*

*La direction départementale de la protection des populations (DDPP), qui rassemble les agents de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ainsi que des services vétérinaires est chargée notamment, par ses actions de contrôle, d'inspections et d'enquêtes, d'assurer la protection économique et la sécurité du consommateur ainsi que la qualité de son alimentation à tous les stades de la filière.*

*En ce qui concerne le secteur alimentaire, la DDPP se veut être les interlocuteurs privilégiés des inspecteurs communaux en charge de l'hygiène au titre de l'exercice de leurs pouvoirs de police, lors des contrôles de salubrité des commerces de détail qu'ils sont amenés à réaliser.*

*Aussi, afin de faciliter l'appropriation de la réglementation par ces agents, un document de formation élaboré par la DDPP, intitulé « Fascicule de formation - hygiène dans le secteur de la remise directe » a été rédigé à leur intention.*

*Ce guide téléchargeable en bas de l'article, a l'ambition très simple d'être efficace, en rappelant les règles de base de l'hygiène alimentaire, les domaines de compétences juridiques des services de contrôles, les différentes suites qui peuvent être données, ainsi que la conduite à suivre en cas de déclaration d'une toxi-infection alimentaire collective. »*

Lettre circulaire :



LE PREFET DE LA SEINE-SAINT-DENIS

*Le Préfet*

Bobigny, le mercredi 11 juillet 2018.

Le Préfet de la Seine-Saint-Denis

A

Messieurs les présidents des  
établissements publics territoriaux

Mesdames et messieurs  
les maires du département

Objet : Contrôle de l'hygiène alimentaire – diffusion d'un guide de contrôle d'hygiène en remise directe  
P. J. : Guide de contrôle d'hygiène en remise directe

La direction départementale de la protection des populations (DDPP), qui rassemble les agents de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, ainsi que des services vétérinaires, est chargée notamment, par ses actions de contrôles, d'inspections et d'enquêtes d'assurer la protection économique et la sécurité du consommateur, ainsi que la qualité de son alimentation à tous les stades de la filière.

Les problématiques liées à l'hygiène alimentaire, à la qualité des produits et à la sûreté des pratiques en la matière sont particulièrement prégnantes dans le département.

Ainsi en ce qui concerne le secteur alimentaire, avec plus de 2500 contrôles réalisés en 2017, la DDPP est particulièrement investie, qu'il s'agisse de contrôles d'initiative ou dans le cadre du CODAF ou bien de contrôles de salubrité des commerces de détail que vous êtes amenés à réaliser dans le cadre de vos pouvoirs de police.

Les signalements réguliers que vous faites parvenir aux agents de la DDPP à la suite de la découverte de manquements permettent d'engager rapidement des actions répressives administratives ou judiciaires en vue de faire cesser les infractions et ainsi protéger les consommateurs.

En 2017, en Seine-Saint-Denis, 73% des contrôles se sont conclus par un avertissement, et près de 20% ont subi des suites répressives (dont 10% de fermetures). Ce chiffre est supérieur à celui de 2016. Dans ce contexte de dégradation de la qualité de l'offre, je souhaite inscrire l'action de la DDPP dans un véritable partenariat avec votre collectivité afin d'optimiser nos actions.

1, Esplanade Jean Moulin – 93007 Bobigny Cedex  
Téléphone : 01 41 60 60 60 – Télécopie : 01 48 30 22 88  
E-mail : courrier@seine-saint-denis.gouv.fr

Aussi, afin de faciliter l'appropriation de la réglementation par vos agents, j'ai le plaisir de vous transmettre ci-joint un mémento élaboré par la DDPP, « guide du contrôle d'hygiène en remise directe », regroupant tous les attendus réglementaires en terme d'équipements et de fonctionnement des établissements de restauration commerciale, de distribution et des métiers de bouche.

Ce guide a pu être présenté à vos collaborateurs lors d'une réunion organisée par la DDPP le 10 juillet dernier. Il a l'ambition très simple d'être efficace, en rappelant les règles de base de l'hygiène alimentaire, les domaines de compétences juridiques des services de contrôles, les différentes suites qui peuvent être données, ainsi que la conduite à suivre en cas de déclaration d'une toxi-infection alimentaire collective.

Vous pourrez également télécharger ce document sur le site de la préfecture, dont voici le lien :

<http://www.seine-saint-denis.gouv.fr/Services-de-l-Etat/Consommation-alimentation-animaux/Securite-Sanitaire-des-Aliments/Fascicule-de-formation-hygiene-dans-le-secteur-de-la-remise-directe>

La DDPP se tient à votre disposition pour répondre à vos questions et mettre en place toute action conjointe de contrôle que vous solliciterez.



Pierre-André DURAND