VENDÉE EXPANSION

La **bonne gestion** de la **sécurité sanitaire des aliments** dans les **établissements de restauration de Vendée**

La sécurité sanitaire des aliments en restauration

30 mai 2016

Bienvenue

VENDÉE EXPANSION

AMÉNAGEMENT - DÉVELOPPEMENT - TOURISME

Déroulement de l'atelier

VENDÉE EXPANSION
AMÉNAGEMENT - DÉVELOPPEMENT - TOURISME

1. **La Direction Départementale de la Protection des Populations**
   Anne MIGNAVAL – Sécurité sanitaire des aliments
   Bruno DUIGOU - DGCCRF

2. **Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée**
   Christophe POULAIN – Responsable sous-unité Microbiologie
   Rémy PROTTÉ – Préleveur et Formateur

3. **Questions - Réponses**

Déroulement de l'atelier

VENDÉE EXPANSION
AMÉNAGEMENT - DÉVELOPPEMENT - TOURISME

1. **La Direction Départementale de la Protection des Populations**
   Anne MIGNAVAL – Sécurité sanitaire des aliments
   Bruno DUIGOU - DGCCRF

2. **Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée**
   Christophe POULAIN – Responsable sous-unité Microbiologie
   Rémy PROTTÉ – Préleveur et Formateur

3. **Questions - Réponses**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

PRESENTATION DE LA DDPP

⇒ 4 services, dont 2 susceptibles d'intervenir en restauration

⇒ **Sécurité sanitaire des aliments**

⇒ **Sécurité et protection économique des consommateurs**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

La réglementation

- Réglementation communautaire : *« paquet Hygiène » : règlements 178-2002, 852-2004 et 854-2004*
- Obligations et responsabilités des professionnels et des services de contrôle
- Niveau national : arrêtés ministériels spécifiques

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Les contrôles de la DDPP

- Programmation pluri-annuelle
- Plaintes
- TIAC

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Les contrôles de la DDPP

- Inopinés
- Contrôle de la conformité des locaux
- Évaluation du fonctionnement (hygiène)
- Information du consommateur et loyauté

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Contrôle des locaux

- Conception : sectorisation, marche en avant
- Équipements : adaptation à l'activité
- Maintenance
- Propreté (avec plan de nettoyage)
- Lutte contre les nuisibles

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Fonctionnement (1)

- Utilisation du GBPH
- Conformité des produits (matières premières, produits finis)
- Contrôles à réception, conditions de conservation des denrées (notamment températures)
- Conditionnements et emballages
- Eau
- Gestion des déchets

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Fonctionnement (2)

- Analyses bactériologiques
- Opération à risque : niveau de maîtrise
- Gestion du personnel : formation, suivi médical, instructions de travail
- Traçabilité
- Affichage origine viande bovine

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Fonctionnement (3)

- Publicité des prix
- Remise de notes
- Loyauté de l'information
- Contrôle de l'huile de friture
- Allergènes
- Fait maison

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Suites de l'inspection SSA

- Maîtrise des risques satisfaisante : transmission du rapport
- Maîtrise des risques acceptable : avertissement
- Maîtrise des risques insuffisante : mise en demeure
- Perte de maîtrise des risques : fermeture
- Procès-verbal

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Suites de l'inspection SPEC

Constat de non conformités :

- Avertissement
- Procès-verbal
- Mesure de police administrative

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

TIAC

- Au moins 2 malades pouvant être reliés à un repas commun
- Déclaration obligatoire
- Inspection de l'établissement et prélèvements d'échantillons pour analyses
- Lien ARS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Transparence des contrôles

- S'impose aux autorités compétentes depuis plus de 10 ans (art. 7 du règlement (CE) n°882/2004)
- La plupart des pays de l'UE ont pris des initiatives en ce sens : des dispositifs divers en place ou des projets, dispositifs en place dans les pays tiers
- Une évolution plus générale vers une plus grande transparence de l'action administrative
- Une attente légitime des citoyens
- Un objectif qui concourt au rétablissement de la confiance dans le secteur alimentaire et l'action des services de l'État

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Transparence des contrôles

- Loi d'avenir du 13 octobre 2014 complète l'article R231-1 du CRPM
- Expérimentation Paris et Avignon
- Enquête : satisfaction des professionnels et des usagers

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

- Lien avec l'évolution des méthodes d'inspection et **l'harmonisation de la politique de suites en SSA**

- **Mention du niveau d'hygiène**

- **A** : Pas de suites = **Très satisfaisant**
- **B** : Avertissement = **Satisfaisant**
- **C** : Mise en demeure = **A améliorer**
- **D** : Fermeture administrative ; suspension/retrait d'agrément = **A corriger de manière urgente**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Affichage

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Calendrier

- Parution du décret d'application en juin 2016
- Mise en application 1er juillet 2016
- Affichage volontaire jusque fin 2017
- Durée de l'affichage : 1 an
- Affichage obligatoire au 1er janvier 2018 (en cas de défaut : amende forfaitaire de 3ème classe 68 euros)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA VENDÉE

DIRECTION
DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION
DES POPULATIONS

Merci de votre attention

Déroulement de l'atelier

VENDÉE EXPANSION
AMÉNAGEMENT - DÉVELOPPEMENT - TOURISME

1. **La Direction Départementale de la Protection des Populations**
   Anne MIGNAVAL – Sécurité sanitaire des aliments
   Bruno DUIGOU - DGCCRF

2. **Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée**
   Christophe POULAIN – Responsable sous-unité Microbiologie
   Rémy PROTTÉ – Préleveur et Formateur

3. **Questions - Réponses**

Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée

VENDÉE
LE DÉPARTEMENT

Rond Point Georges Duval – CS80802 – 85021 LA ROCHE-SUR-YON
Tel : 02 51 24 51 51 – E-Mail : labo@vendee.fr – www.laboratoire.vendee.fr

Les outils de prévention du risque de toxi-infection alimentaire.

I-ANALYSES D'AUTOCONTROLES

A-Quelles germes recherchés ?

1-Le contexte règlementaire-Les guides de bonnes pratiques

2-Les germes à risque selon l'OMS

3-Les fiches danger des germes à risque

4-Identifier le risque selon le process de fabrication (ex : salade au saumon)

5-Contrôle de l'environnement (un marqueur de l'hygiène)

Les outils de prévention du risque de toxi-infection alimentaire.

2-AUDIT-CONSEIL

A-Des grilles adaptées en fonction des secteurs agro-alimentaires

B-Un outil qualité pour une amélioration continue

C-Le Conseil : Du « sur mesure »

Les outils de prévention du risque de toxi-infection alimentaire.

3-FORMATIONS BPH/HACCP -

A-Les Bonnes pratiques d’hygiène

B-La Maitrise de son process : HACCP

C-Le PMS

Les outils de prévention du risque de toxi-infection alimentaire.

4-METROLOGIE

Connaitre la performance de ses équipements

Précision du Thermomètre, homogénéité d’un chambre froide…

Déroulement de l'atelier

VENDÉE EXPANSION
AMÉNAGEMENT - DÉVELOPPEMENT - TOURISME

1. **La Direction Départementale de la Protection des Populations**
   Anne MIGNAVAL – Sécurité sanitaire des aliments
   Bruno DUIGOU - DGCCRF

2. **Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée**
   Christophe POULAIN – Responsable sous-unité Microbiologie
   Rémy PROTTÉ – Préleveur et Formateur

3. **Questions - Réponses**

Merci de votre attention

Vendée Expansion – Pôle Tourisme
33 rue de l'Atlantique – CS 80 206 – 85005 LA ROCHE SUR YON CEDEX
Tél. 02 51 44 90 00 – Fax : 02 51 62 36 73 – contact@vendee-expansion.fr
Création, rédaction, édition: Vendée Expansion

VENDÉE EXPANSION
AMÉNAGEMENT - DÉVELOPPEMENT - TOURISME