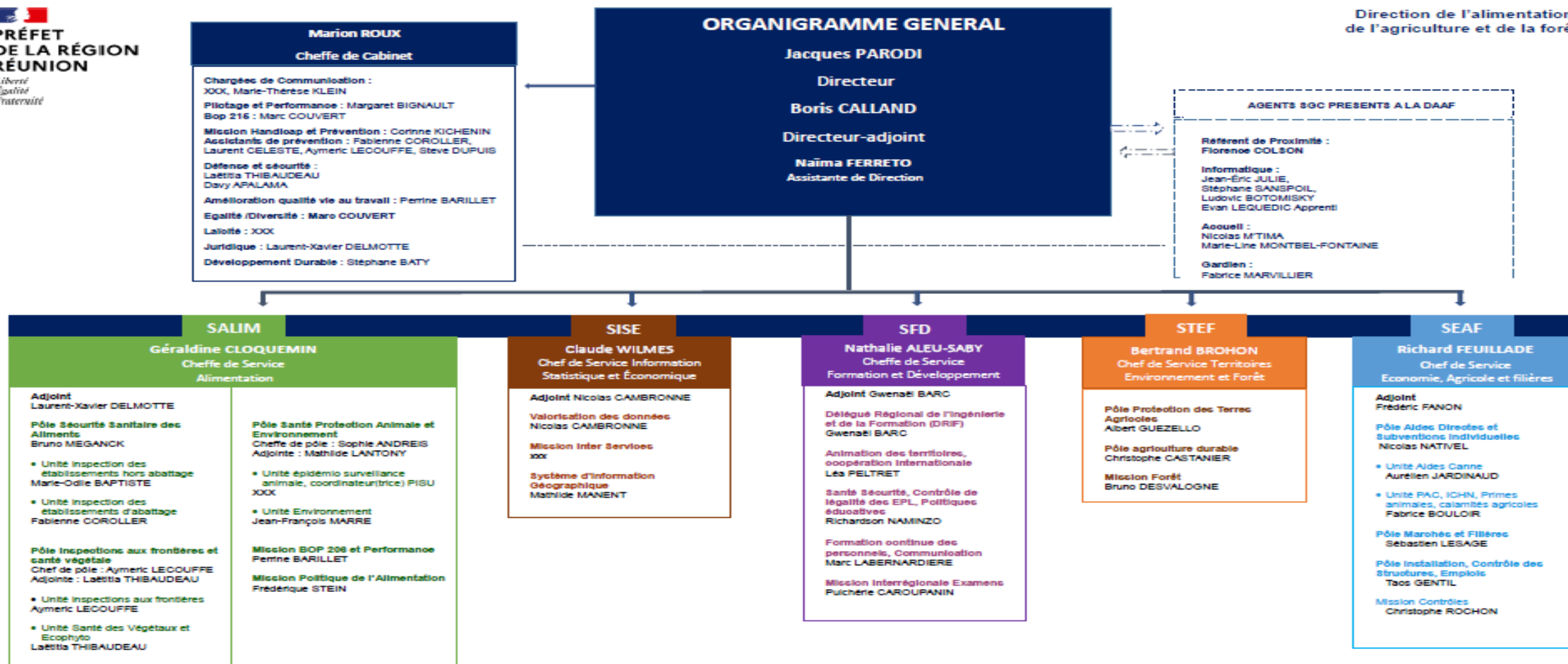


INSPECTIONS SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Sécurité Sanitaire des Aliments – Protection des consommateurs



PRESENTATION DE LA DAAF DE LA REUNION



Mission BOP 206 et pilotage de la performance Perrine BARILLET Cheffe de la mission Marc COUVERT Gestionnaire BOP 206 Nadine M'TIMA Appui à la gestion des moyens matériels/budgétaires Nathalie POPULO Appui à la gestion administrative/moyens matériels
Chargées de Mission Sylvie GARCIA-BLEUSE Errance animale Mathilde KIANG-FAT Gestion et contrôle des procédures juridiques

Géraldine CLOQUEMIN Cheffe de service Laurent-Xavier DELMOTTE Adjoint à la Cheffe de service Nadine M'TIMA - Assistante nord Nathalie POPULO - Assistante sud Corinne KICHENIN - Fonction support administratif (Agente relevant du BOP 215)

Mission Politique de l'Alimentation Frédérique STEIN Cheffe de la mission Nicole MINATCHY Contrôles nutritionnels/Programme lait et fruits à l'école Wilfried TOLL Projets alimentaires territoriaux et plateforme France PAT Anaïs MARIGNOL Loi EGAlim/plateforme Ma Cantine
Missions sous tutelle partagée DGAL/SALIM COSIR Outre-mer (DGAL/DAAF) Recrutement en cours Chargé de mission régional assurance qualité (DGAL/DAAF)

PIFSV		PSPAE		PSSA	
Dr (Vét.) Aymeric LECOUFFE Chef de Pôle Inspections aux Frontières et Santé Végétale Laetitia THIBAudeau Adjointe au chef de pôle		Dr (Vét.) Sophie ANDREIS Cheffe de Pôle Santé Protection Animales et Environnement Mathilde LANTHONY Adjointe à la cheffe de pôle et pilotage du plan PGMSB Nathalie POPULO Instruction de demandes et gestion de service fait		Dr (Vét.) Bruno MEGANCK Chef de Pôle sécurité sanitaire des aliments	
Unité Inspections aux Frontières Dr (Vét.) Aymeric LECOUFFE Chef des postes de contrôle frontaliers SIVEP et Chef d'unité Laurent JOËL CÉLESTE Inspecteur produits végétaux et animaux Nadine DARGONNE Inspectrice produits végétaux Emmanuel GUILLEMET Inspecteur produits animaux Mallory MAILLARD Inspecteur produits végétaux et animaux Ronald MANIKOM Inspecteur produits végétaux et animaux Mehdi LAURET Inspecteur produits végétaux et animaux Anturia MISTOIH Inspectrice produits végétaux et animaux Alain-Steve DUPUIS Inspecteur produits végétaux	Unité Santé des Végétaux et Ecophyto Laetitia THIBAudeau Cheffe de l'unité santé végétale et Ecophyto Ludovic MAILLARD Chef de projet Ecophyto et surveillance biologique du territoire Peterson MEVEL Chargé de mission planification écologique – Ecophyto 2030 (VSC) Alain-Steve DUPUIS Surveillance biologique du territoire & alerte sanitaire Sophie GIVRAN (à/c de août 2025) Inspection Intrants & alerte sanitaire & export Sara NORMAND Export des végétaux dont fruits & inspection Intrants & Paquet Hygiène Ronald MANIKOM Export des végétaux dont fruits	Unité Santé Protection Animales Dr (Vét.) Djonny CUPIT Chargé de mission santé protection animale Sylvie BANSIERE Inspectrice en faune sauvage captive et aquaculture, correspondante régionale DROM faune sauvage captive Rodrigue LIM-SHUK Inspecteur filières avicole et apicole David FEING-KWONG-CHAN Inspecteur filières avicole et animaux domestiques de compagnie Fanny MILLOT Inspectrice filière porcine, équine, transport et reproduction Pierre-Yves SALOMON LE MOIGN Inspecteur filières avicoles et petits ruminants En Cours de recrutement Inspecteur(trice) filière volailles et petits uminants Sandrine BONNAFOUX Inspectrice filière bovine en charge du suivi du plan d'assainissement LBE Gérald TEYSSERE Gestion administrative et suivi de la prophylaxie des petits ruminants Dr (Vét.) Felix JOLIVET Chargé d'appui au plan global de maîtrise sanitaire bovine (PGMSB) Guillaume CHEVREAU Appui au plan PGMSB	Unité Environnement Jean-François MARRE Chef d'unité, Correspondant régional et Inspecteur des Installations classées Vincent ROCHAIN Inspecteur des Installations classées Pierre-Yves SALOMON LE MOIGN Inspecteur Sous-produits animaux	Unité Inspection des établissements hors abattage Marie-Odile BAPTISTE Cheffe d'unité, gestion des TIAC et correspondante ARS Catherine RIVIERE Inspectrice en sécurité sanitaire des aliments Albert RONDOS Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments Vincent ROCHAIN Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments Delphine ZEMOURI Inspectrice en sécurité sanitaire des aliments Christelle VERBARD Inspectrice en sécurité sanitaire des aliments Roméo COUDERT Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments Nadine LANDON (à/c 05/25) Inspectrice en sécurité sanitaire des aliments François MONNAIE (à/c 05/25) Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	Unité Inspection des établissements d'abattage Dr (Vét.) Fabienne COROLLER Cheffe d'unité et vétérinaire officielle Dr (Vét.) Hélène LESOT Vétérinaire officielle en abattoir Dr (Vét.) Julia MALVAUD Vétérinaire officielle en abattoir Jérôme PANNIER DE BELLECHASSE Auxiliaire officiel en abattoir SAID BACAR Fataha Auxiliaire officiel en abattoir Quentin HOARAU Auxiliaire officiel en abattoir Bruno DESPRAIRIES Auxiliaire officiel en abattoir Fabrice BARDEUR Auxiliaire officiel en abattoir Aïcia PIERRET Auxiliaire officielle en abattoir Inspectrice en sécurité sanitaire des aliments Audrey IVAHA Auxiliaire officielle en abattoir Inspectrice en sécurité sanitaire des aliments

- DAAF Nord (siège)
Boulevard de la Providence
97489 Saint Denis cedex
Téléphone : 02.62.30.89.89
Télécopie : 02.62.30.89.99
- DAAF antenne Sud
1chemin de l'Irat-
97410 Saint-Pierre
Télécopie : 02.62.33.36.06
- Mail pour la partie sécurité sanitaire des aliments:
pssa.daaf974@agriculture.gouv.fr

MISSION PREMIERE DU POLE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

La protection du consommateur :

- Réalisation des contrôles réguliers dans les structures manipulant des denrées alimentaires (industries agro alimentaires, abattoirs, commerces de détail, les métiers de bouche, restauration, distribution...)

LA REGLEMENTATION (la base de nos contrôles):

- Règlements européens

- ⇒ Le Code Rural et de la Pêche Maritime (CRPM)
- ⇒ Le code de la consommation
- ⇒ Règlement (CE) n°178/2002 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
- ⇒ Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 du 19/09/2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002.
- ⇒ Règlement (CE) n° 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ⇒ Règlement (CE) n° 853/2004 du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ⇒ Règlement (CE) n° 2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

- Texte national – arrêté ministériel

=> 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.

=> Arrêté du 08 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.

INTERVENTION DES INSPECTEURS DE LA DAAF

Le Pôle « PSSA » comporte 20 agents répartis ainsi :

⇒ 1 chef de pôle => 2 cheffes d'unité => 17 agents de terrains en abattoirs ou itinérants

Les agents de la DAAF interviennent dans le cadre de la police administrative mais aussi dans le cadre de la police judiciaire. Les agents peuvent être réquisitionnés par le procureur de la république et parfois travailler en co saisine avec les forces de l'ordre.

L'inspecteur de la DAAF est habilité :

- pour rechercher et constater les infractions visées aux articles L-205-1; L-212-13; L-653-15; L-942-1; du code rural et de la pêche maritime.
- pour rechercher et constater les infractions visées à l'article L-215-1 du code de la consommation.
- pour rechercher et constater les infractions visées à l'article L.536-2 du code de l'environnement.

Carte professionnelle

nom de l'agent

CONFIDENTIEL - une cloque bleue
du Centre rural et ce point n'a pas été mentionné.

est habituelle pour expliquer le caractère des instructions visées à l'article 1.75-6
ou du centre et de la police militaire.

Ex: base-10) pour expliquer les instructions visées à l'article 1.75-6
- "Article L.211-1 du Code rural et de la pêche maritime";
- "Article L.85-19 du Code rural et de la pêche maritime";
- "Article L.242-1 du Code rural et de la pêche maritime";
- "Article L.242-2 du Code rural et de la pêche maritime";
- "Article L.254-1 du Code rural et de la pêche maritime";
- "Article L.254-2 du Code rural et de la pêche maritime".

Déclasse ces renseignements prévus par les agents mentionnés.
- "Article L.221-1 du Code rural et de la pêche maritime";
- "Article L.221-2 du Code rural et de la pêche maritime";
- "Article L.252-1 du Code rural et de la pêche maritime";
- "Article L.252-2 du Code rural et de la pêche maritime".

Tu, Sain-Thomas
le 17 juillet 2018
Par le directeur de l'Agence Jacques PARODI

↑

photo de l'agent

Quelques éléments de définition :

La remise directe > correspond au fait qu'un opérateur du secteur alimentaire (producteur, préparateur, traiteur, restaurateur...) fournit directement une denrée au consommateur final, sans intermédiaire.

Contrôles officiels -> Un contrôle officiel est l'examen de la conformité d'un établissement aux textes auxquels il est soumis (réglementation et PMS de l'entreprise) complété par la notification de suite(s) établies (s) en fonction des constats réalisés.

TIAC -> **Une toxi-infection alimentaire collective** (TIAC) est définie par l'apparition d'au moins **2 cas** d'une symptomatologie similaire, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. En France, les TIAC sont à **déclaration obligatoire** (DO) depuis 1987.

Plaintes, Signalements -> Toute personne ayant été témoin d'un événement, d'une situation lui paraissant comme possiblement dangereux pour le consommateur.

Contexte de notre activité:

Depuis le début de l'année 2024 les agents de la DAAF travaillent dans le cadre de la police sanitaire unique ⁽¹⁾ soit, la protection du consommateur en ce qui concerne la qualité sanitaire des denrées animales et végétales. La DAAF réalise chaque jour des contrôles dans les structures relevant de différents types d'activité. Ces activités peuvent nécessiter « un agrément » ou tout simplement être en « remise directe aux consommateurs ».

Pour rappel, la qualité sanitaire des denrées animales ou végétales mises sur le marché, relève de **la responsabilité des professionnels**.

En effet, que depuis le 1^{er} janvier 2006, date de la mise en place du paquet hygiène ⁽²⁾, nous sommes dans une obligation de résultats et non plus de moyens.

(1) Début 2024 après des années de gestion partagée entre la direction générale de l'alimentation (DGAL) et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), le gouvernement a choisi de regrouper au MASA L'ensemble de la police de la sécurité sanitaire des aliments.

(2) Le paquet hygiène permet d'harmoniser et d'assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale.

Les points de contrôle de l'inspection (6):

- Identification de l'établissement ([déclaration d'activité – CERFA 13984*06](#))
- Locaux et les équipements
- Maîtrise de la chaîne de production
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Gestion des déchets / sous produits
- Gestion du personnel

Un mot sur la flexibilité :

(instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019) – diffusion tout public :

La flexibilité dans un PMS a pour but de permettre la mise en place de mesures de maîtrise adaptées à la nature et à la taille de l'établissement. L'application de cette flexibilité doit rester basée sur l'analyse de risque et la meilleure façon d'y parvenir est une approche intégrée qui tient compte des bonnes pratiques d'hygiène et des étapes initiales des procédures fondées sur les principes HACCP (analyse des dangers notamment).

Toutefois, si des manquements sont constatés et qu'ils compromettent la réalisation des objectifs fixés par la réglementation, certaines mesures de flexibilité pourront être suspendues à l'issue de contrôles officiels jusqu'à un retour de maîtrise de la sécurité des denrées dans l'établissement.

Les principales non-conformités rencontrées en inspection

A : [Absence de déclaration d'activité \(CERFA 13984*06\)](#)

B03 : des ouvertures sur l'extérieur sont non protégées et laissées ouvertes pendant la fabrication entraînant un risque d'introduction des nuisibles.

B04 : les produits de maintenance ne sont pas utilisés et stockés de manière à prévenir les risques de contamination. La maintenance insuffisante des équipements (chambres froides pleines de givre / portes des armoires froides non étanches dû à une couche importante de moisissures et résidus organiques, empêchant un fonctionnement optimal. Sols, murs plafonds dégradés...).

C01 : la non application de l'arrêté préfectoral n° 1438 du 12/08/2015 et notamment les autocontrôles destinés à rechercher l'histamine dans les produits finis et sur les matières premières ; un procédé écrit de la fabrication des préparations à base de poissons crus ; assainissement contre les parasites des poissons sauvages, destinés à être consommés crus avant toute préparation (congélation à n'importe quel étape depuis la pêche).

C0401 : la maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires (certaines inspections ont mis à jour des températures rendant les denrées dangereuses pour la consommation humaine : viandes crues pour du tartare à environ 20°C ou des poissons crus destinés aux tartares à 14°C).

- Produits carnés au-delà de 4°C
- Les produits de la pêche au-delà de 2°C
- Les plats à servir en liaisons chaudes, en dessous de 63°C
- Utilisation de conditionnements non adaptés,

C0403 : - Absence de procédure de nettoyage/désinfection des légumes – méconnaissance du dosage à appliquer à l'eau de javel à 2,6% de chlore actif (3ml/litre d'eau) ; attention ne pas utiliser les pastilles chlorées, à usage sanitaire (40% de chlore et contiennent des dérivés de cyanure).

Le vinaigre blanc => efficacité non prouvée (cf avis de l'ANSES du 09 mai 2014 relatif à l'information des consommateurs en matière de prévention des dangers biologiques).

C06 : conformités de produits finis - les denrées à DLC dépassée (J+3 pour les préparations sans tests de vieillissement ou la date indiquée par le fabricant).

D02 : la procédure lors d'une suspicion de TIAC ou d'une alerte n'est pas toujours connue.

F01 : Hygiène et équipements du personnel => absence de savon bactéricide et essuie-mains à usage unique ; méconnaissance des bonnes pratiques d'hygiène par le personnel présentant un risque de contaminations croisées ; le personnel travaillant en zone de production avec une tenue professionnelle visuellement sale.

SUIVI DES INSPECTIONS – 2024

SSA1 => SSA - Surveillance régulière nationale

LA REUNION		--	LA REUNION		--	LA REUNION				
Sous-Axe		Nb total inspections validées	Nb Suites Administratives	Nb Suites Judiciaires	Nb Avertissements	Nb Mises En Demeure	Nb total Décisions	Nb Décisions : Retraits ou Suspensions Agréments	Nb Décisions : Fermetures Administratives	Nb Procès Verbaux
-		132	103	0	73	23	7	2	2	0
Audit thématique annuel protection animale en abattoir de boucherie (Obl)		9	6	0	2	2	2	0	0	0
Audit thématique annuel protection animale en abattoir de volailles (Oblig)		5	2	0	2	0	0	0	0	0
Céréales/dérivés et produits composés de céréales (Obl)		5	3	0	2	1	0	0	0	0
Etablissement d'abattage de volailles/lagomorphe : agréés (Obl)		5	3	0	2	1	0	0	0	0
Établissements d'abattage de boucherie et de traitement de gibier : agréés (Obl)		5	4	0	3	1	0	0	0	0
Etablissements d'abattage de volailles/lagomorphe : non agréés (Obl)		6	4	0	1	1	2	0	2	0
Lait et produits laitiers : agréés (Obl)		8	7	0	7	0	0	0	0	0
Navires congélateurs et navires usines (Obl)		3	2	0	1	1	0	0	0	0
Œufs et ovoproduits : agréés (Obl)		3	3	0	2	1	0	0	0	0
Produits de la mer et d'eau douce : agréés (Obl)		6	6	0	6	0	0	0	0	0
Restauration collective, cuisine centrale et traiteur : agréés (Obl)		45	39	0	27	9	3	2	0	0
Viandes et produits carnés : agréés (Obl)		32	24	0	18	6	0	0	0	0

SSA1 => SSA - Surveillance ponctuelle nationale

LA REUNION		LA REUNION		LA REUNION		LA REUNION			
Sous-Axe	Nb total inspections validées	Nb Suites Administratives	Nb Suites Judiciaires	Nb Avertissements	Nb Mises En Demeure	Nb total Décisions	Nb Décisions : Retraits ou Suspensions Agréments	Nb Décisions : Fermetures Administratives	Nb Procès Verbaux
-	285	251	0	157	69	25	0	23	0
Autres commerces alimentaires (Alimentation générale, primeur, magasin de surgelé...) (Opt)	14	13	0	10	2	1	0	1	0
Autres métiers de bouche (Glacier, chocolatier, commerce de thé et café...) (Opt)	2	2	0	1	1	0	0	0	0
Boucherie/charcuterie/Traiteur et rayon boucherie/charcuterie/traiteur (Obl)	28	22	0	14	7	1	0	1	0
Boulangerie/Pâtisserie et rayon pain/Miennoiserie/pâtisserie (Obl)	9	9	0	4	3	2	0	1	0
Compléments alimentaires (Obl)	1								
Entreposage agréés (toutes filières) (Obl)	1								
Entreposage : non agréés (toutes filières) (Opt)	4	4	0	3	1	0	0	0	0
Etal de marché, véhicule boutique, foire etc ... (Métier de bouche) (Obl)	11	11	0	8	1	2	0	2	0
Fromager et rayon fromagerie (Obl)	5	4	0	3	1	0	0	0	0
Navire de production primaire (Obl)	3	2	0	1	1	0	0	0	0
Poissonnerie et rayon marée (Métier de bouche et GMS) (Obl)	8	8	0	5	2	1	0	1	0
Préparation de végétaux (Opt)	1	1	0	1	0	0	0	0	0
Remise directe : établissement caritatif (restauration/commerce alimentaire) (Opt)	5	5	0	2	2	1	0	1	0
Remise directe : producteurs fermiers (Obl)	2	1	0	1	0	0	0	0	0
Restauration collective : cuisine sur place hors public sensible (Opt)	1	1	0	1	0	0	0	0	0
Restauration collective : cuisine sur place public sensible (Obl)	39	34	0	27	4	3	0	3	0
Restauration collective : dérogataires à l'obligation d'agrément (Obl)	9	8	0	5	3	0	0	0	0
Restauration collective : offices satellites et restaurants satellites (Opt)	23	23	0	20	3	0	0	0	0
Restauration commerciale : traditionnelle et rapide (Obl)	107	91	0	41	36	14	0	13	0
Transformation de végétaux (Obl)	1	1	0	0	1	0	0	0	0
Transport : véhicules (Obl)	11	11	0	10	1	0	0	0	0

SUIVI DES INSPECTIONS – 2025

(15/10/2025)

SSA1 => SSA - Surveillance régulière nationale

Sous-axe Obligatoire

LA REUNION	LA REUNION					LA REUNION				
Sous-Axe	Nb total inspections validées	Nb Suites Administrat ives	Nb Suites Judiciaires	Nb Avertisse ments	Nb Mises En Demeure	Nb total Décisions	Nb Décisions : Retraits ou Suspensions Agréments	Nb Décisions : Fermetures Administrati ves	Nb Procès Verbaux	
-	103	84	0	63	20	1	0	0	0	
Audit thématique annuel protection animale en abattoir de boucherie (Obl)	2	2	0	1	1	0	0	0	0	
Audit thématique annuel protection animale en abattoir de volailles (Oblig)	1	1	0	1	0	0	0	0	0	
Céréales/dérivés et produits composés de céréales (Obl)	7	5	0	3	2	0	0	0	0	
Etablissement d'abattage de volailles/lagomorphe : agréés (Obl)	2	1	0	0	1	0	0	0	0	
Établissements d'abattage de boucherie et de traitement de gibier : agréés (Obl)	4	3	0	1	1	1	0	0	0	
Etablissements d'abattage de volailles/lagomorphe : non agréés (Obl)	6	1	0	1	0	0	0	0	0	
Lait et produits laitiers : agréés (Obl)	1									
Navires congélateurs et navires usines (Obl)	2									
Œufs et ovoproduits : agréés (Obl)	3	2	0	1	1	0	0	0	0	
Produits de la mer et d'eau douce : agréés (Obl)	9	7	0	5	2	0	0	0	0	
Produits traiteurs et plats préparés à base de végétaux (Obl)	2	2	0	1	1	0	0	0	0	
Restauration collective, cuisine centrale et traiteur : agréés (Obl)	43	42	0	38	4	0	0	0	0	
Viandes et produits carnés : agréés (Obl)	21	18	0	11	7	0	0	0	0	

SSA1 => SSA - Surveillance ponctuelle nationale

Sous-axe Obligatoire

LA REUNION	LA REUNION					LA REUNION				
Sous-Axe	Nb total inspections validées	Nb Suites Administrat ives	Nb Suites Judiciaires	Nb Avertisse ments	Nb Mises En Demeure	Nb total Décisions	Nb Décisions : Retraits ou Suspensions Agréments	Nb Décisions : Fermetures Administrati ves	Nb Procès Verbaux	
-	137	123	1	63	47	13	0	13	1	
Boucherie/charcuterie/Traiteur et rayon boucherie/charcuterie/traiteur (Obl)	27	25	0	13	11	1	0	1	0	
Boulangerie/Pâtisserie et rayon pain/viennoiserie/pâtisserie (Obl)	9	9	0	2	5	2	0	2	0	
Chocolat/cacao et dérivés (Obl)	1									
Entreposage agréés (toutes filières) (Obl)	1	1	0	1	0	0	0	0	0	
Etal de marché, véhicule boutique, foire etc ... (Métier de bouche) (Obl)	2	1	0	1	0	0	0	0	0	
Fromager et rayon fromagerie (Obl)	1	0	1	0	0	0	0	0	1	
Huiles et graisses végétales (Obl)	1	1	0	1	0	0	0	0	0	
Navire de production primaire (Obl)	4	3	0	1	2	0	0	0	0	
Poissonnerie et rayon marée (Métier de bouche et GMS) (Obl)	5	5	0	4	1	0	0	0	0	
Remise directe : producteurs fermiers (Obl)	1									
Restauration collective : cuisine sur place public sensible (Obl)	12	13	0	10	3	0	0	0	0	
Restauration collective : dérogataires à l'obligation d'agrément (Obl)	1	1	0	1	0	0	0	0	0	
Restauration commerciale : traditionnelle et rapide (Obl)	64	58	0	24	24	10	0	10	0	
Transformation de végétaux (Obl)	1	1	0	1	0	0	0	0	0	
Transport : véhicules (Obl)	7	5	0	4	1	0	0	0	0	

Sous-axe Optionnel

LA REUNION	LA REUNION					LA REUNION				
Sous-Axe	Nb total inspections validées	Nb Suites Administrat ives	Nb Suites Judiciaires	Nb Avertisse ments	Nb Mises En Demeure	Nb total Décisions	Nb Décisions : Retraits ou Suspensions Agréments	Nb Décisions : Fermetures Administrati ves	Nb Procès Verbaux	
-	48	32	0	17	13	2	0	2	0	
Autres commerces alimentaires (Alimentation générale, primeur, magasin de surgelé...) (Opt)	17	4	0	1	3	0	0	0	0	
Autres métiers de bouche (Glacier, chocolatier, commerce de thé et café...) (Opt)	2	2	0	2	0	0	0	0	0	
Boissons (Opt)	1									
Entreposage : non agréés (toutes filières) (Opt)	2	2	0	0	2	0	0	0	0	
Préparation de végétaux (Opt)	2	2	0	0	1	1	0	1	0	
Remise directe : établissement caritatif (restauration/commerce alimentaire) (Opt)	7	6	0	3	2	1	0	1	0	
Restauration collective : cuisine sur place hors public sensible (Opt)	3	3	0	1	2	0	0	0	0	
Restauration collective : offices satellites et restaurants satellites (Opt)	14	13	0	10	3	0	0	0	0	

Documents utiles :

=> [Guide des bonnes pratiques d'hygiène \(GBPH\)](#)

=> [VADEMECUM](#)

Voir plaquette photo

...

Merci pour votre attention !

Présentation Marie Odile BAPTISTE (Cheffe d'unité SSA-hors abattoirs) & Bruno MEGANCK (Chef du Pôle SSA)
DAAF 974 le 03 novembre 2025