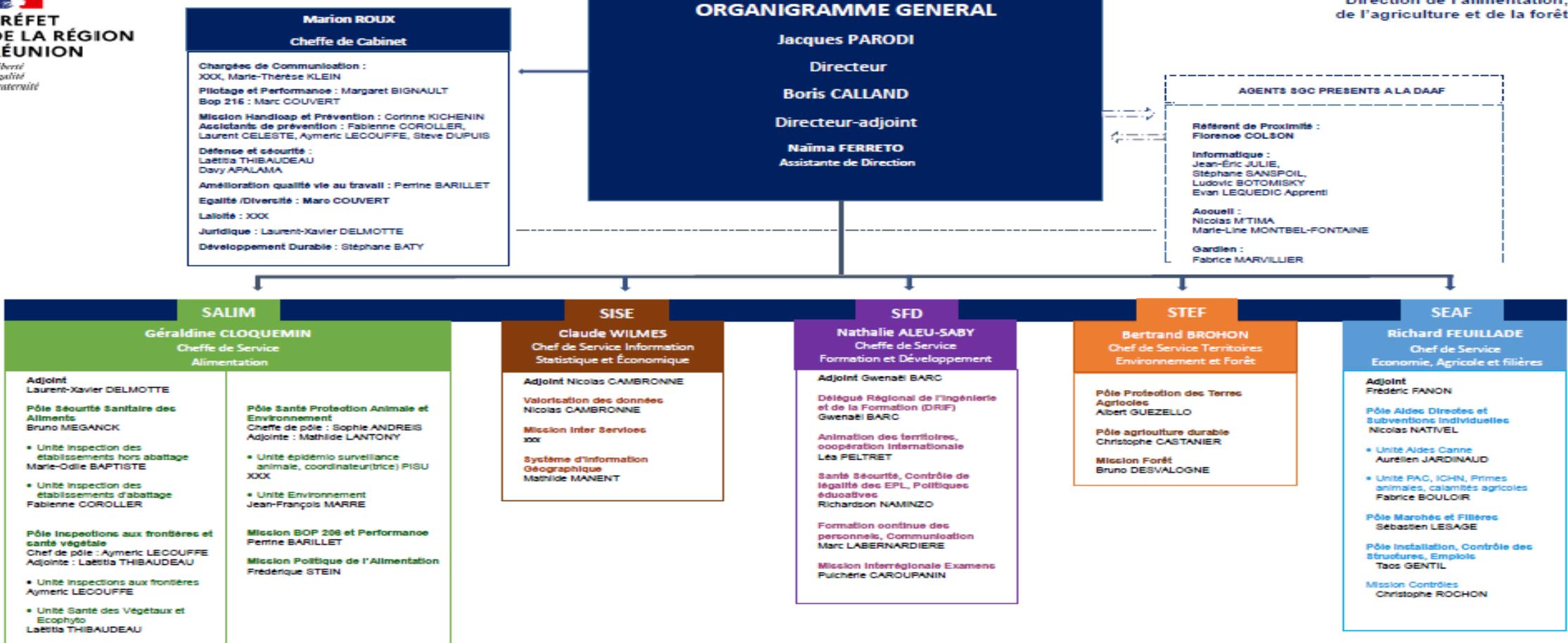


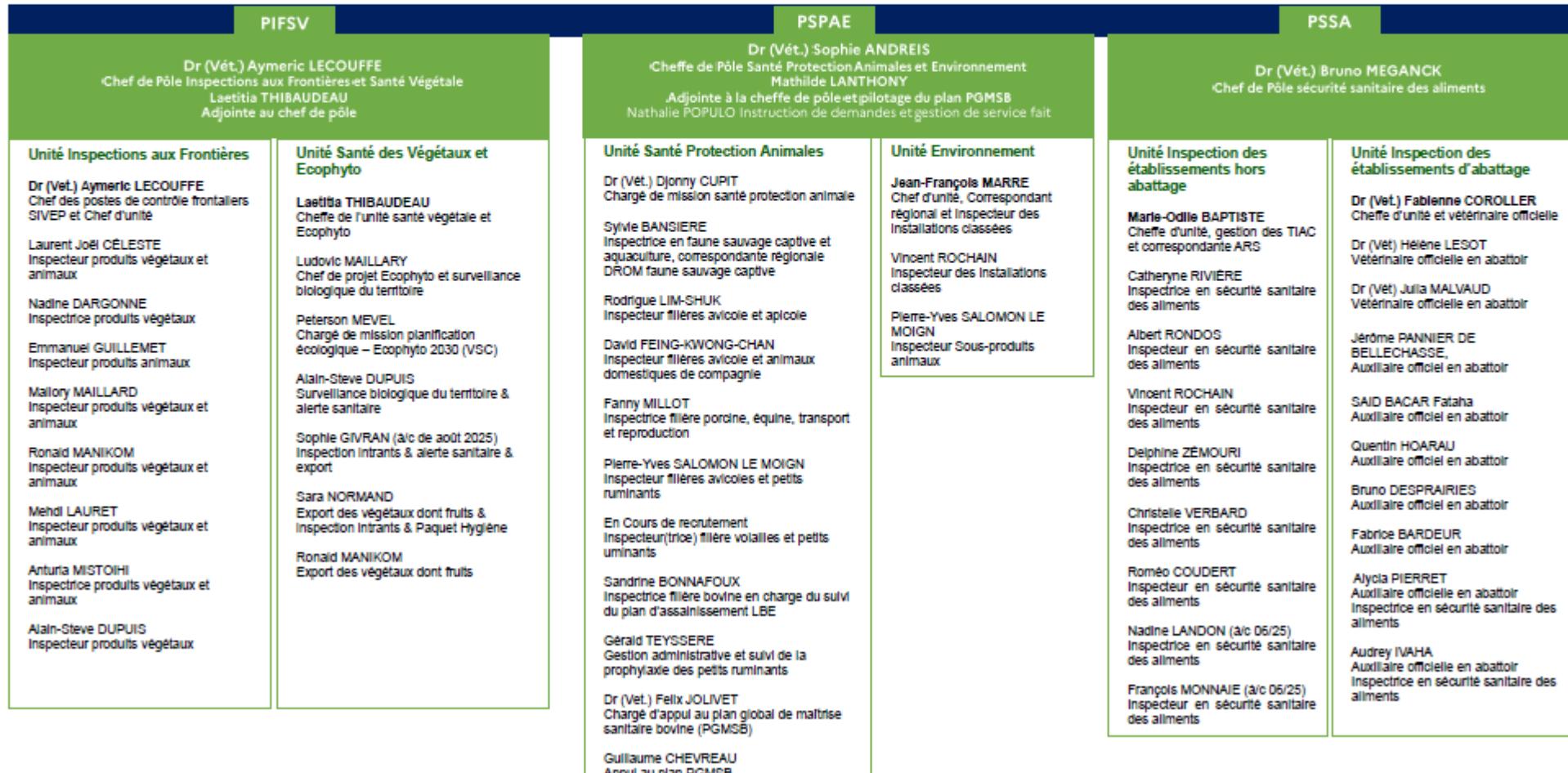
INSPECTIONS SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Sécurité Sanitaire des Aliments – Protection des consommateurs



PRESENTATION DE LA DAAF DE LA REUNION





- 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

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 pleine 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 consommé 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 chlorée, à usage sanitaire (40% de chlore et contiennent des dérivées 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 fabriquant).

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

Sous-Axe	LA REUNION		LA REUNION		LA REUNION		LA REUNION		LA REUNION	
	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 (Oblg)	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	
Etablissements 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 ovo-produits : 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

Sous-Axe	LA REUNION		LA REUNION		LA REUNION		LA REUNION		LA REUNION	
	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/viennoiserie/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 Sous-Axe	LA REUNION						LA REUNION			
	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	
-	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	
Etablissements 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									
Oeufs et ovo-produits : 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 Sous-Axe	LA REUNION						LA REUNION			
	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	
-	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									
Entrepôsage 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 Sous-Axe	LA REUNION						LA REUNION			
	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	
-	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									
Entrepôsage : 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