

Note au réseau

08/01/2016

Réunion d'information sur la rénovation des outils d'inspection applicable dès le 1er février 2016

Le 8 janvier dernier, la DGAL a organisé une réunion d'informations afin de présenter :

1. Les outils du contrôle officiel dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments
2. La prise en compte des démarches de certification et d'inspection privées dans l'organisation des contrôles officiels.

1. Les outils du contrôle officiel dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments

Rénovation des méthodes d'inspections

	Système actuel	Système rénové (en vigueur le 1^{er} février 2016)
Grille d'inspection	30 grilles basées avec 70 items	Grille unique à 29 items et 4 grilles thématiques complémentaires
Structuration de la grille d'inspection	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux - Équipements - Personnel - Matières - Fonctionnement + 1 chapitre « Enregistrements, agréments, autorisations » + 1 chapitre « Plan de maîtrise sanitaire »	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de l'établissement - Locaux et équipements - Maîtrise de la chaîne de production - Traçabilité et gestion des non-conformités - Gestion des déchets et sous-produits animaux - Gestion du personnel - Élevage
Vadémécum (guide donné aux agents du ministère pour la conduite de l'inspection)	20 Vadémécums	Un vadémécum général et des vadémécums sectoriels complémentaires au général. Chaque vadémécum est construit en 4 rubriques : <ul style="list-style-type: none"> - Méthodologie - Situation attendue (Non exhaustif ! Non limitatif !) - Flexibilité - Pour information

Le **rapport d'inspection** n'est pas modifié mais sera plus lisible grâce à la nouvelle architecture de la grille d'inspection.

Le calendrier de mise en œuvre a été présenté :

- Entrée en vigueur au 1er février 2016
- **Validation progressive** des vadémécums sectoriels
- Phase de consolidation des outils : versions consolidées fin 2016
- **Publication des vadémécums et des grilles d'inspection** sur le site internet du MAAF dès début 2016

Politique de suites et renforcement des pouvoirs de police administrative

Chaque **item** de la grille a un niveau de conformité :

- A : conforme
- B : non-conformité mineure
- C : non-conformité moyenne
- D : non-conformité majeure

La note globale attribuée donnera un « **niveau de maîtrise des risques** » en lien avec la nature des **suites administratives mises en œuvre**. On peut également faire le parallèle avec la mention attribuée au **niveau d'hygiène mis en transparence** (affichage en ligne dès 1^{er} juillet 2016 et obligatoire au 1^{er} janvier 2018).

Évaluation globale figurant sur le rapport d'inspection	Nature des suites mises en œuvre	Niveau d'hygiène mis en transparence
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	Satisfaisant
C Niveau de maîtrise des risques insuffisant	Mise en demeure	A améliorer
D Perte de maîtrise des risques (urgence)	Fermeture administrative Suspension ou retrait d'agrément sanitaire	A corriger de manière urgente

2. Prise en compte des démarches de certification et d'inspection privées dans l'organisation des contrôles officiels (réflexion en cours à la DGAL)

Le **processus de reconnaissance des dispositifs privés** (pour une période à déterminer) serait :

1. Autoévaluer la qualité des référentiels au regard de la réglementation par les propriétaires de dispositifs sur la base de critères définis
2. Justifier les réponses auprès des autorités compétentes
3. Organiser des audits sur un échantillon d'entreprises certifiées (modalités à déterminer).
