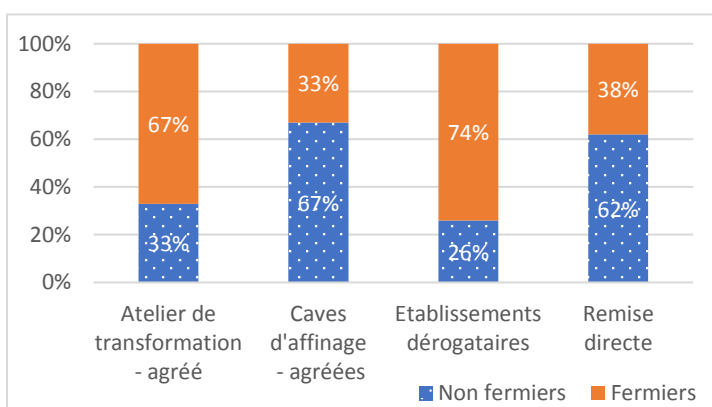


Contrôles sanitaires officiels : Bilan des inspections de 2017 et stratégie pour 2018

En 2016, l'administration a rénové les grilles d'inspection, les guides des inspecteurs (appelés vadémécums) et les liens entre les notes d'inspection et les suites administratives (plus d'informations dans notre note sur bit.ly/RenovationInspection).

Comme chaque année, nous avons participé à la réunion **bilan des inspections sanitaires officielles réalisées en 2017** le 18 mai dernier, dont voici le retour.

1. Bilan des contrôles sanitaires officiels de 2017



Sur l'année 2017, **1 760 ateliers fermiers** ont été inspectés tous statuts confondus (remise directe, dérogation à l'agrément et agrément européen).

En parallèle, 741 inspections ont été réalisées chez des ateliers fermiers toutes espèces confondues détenant une autorisation concernant le lait cru de consommation.

Les items donnant lieu à plus de non-conformité en 2017 sont les suivants :

Atelier de transformation agréés	Caves d'affinage agréées	Lait cru de consommation
Le nettoyage et désinfection des locaux et équipements		
La réactivité relative aux non-conformités (évaluée par la discussion avec l'inspecteur)		
La maintenance des locaux et des équipements		La réactivité relative aux non-conformités (évaluée par la discussion avec l'inspecteur)
La conception de l'établissement		
L'équipements mis à disposition du personnel	Les mesures de maîtrise de la production	Le contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis
La conformité des produits finis (évaluée avec l'historique des analyses d'autocontrôles)		

Étant donné l'importance du sujet, la FNEC se tient à votre entière disposition pour toute intervention à l'occasion de vos réunions locales. N'hésitez pas à nous faire remonter tout problème relatif à la cohérence des inspections sanitaires, ou de la publication des résultats des inspections.

2. Stratégie pour l'année 2018 selon 3 axes et une « note de risque » modifiée

Trois axes orientent la programmation des inspections sanitaires officielles en 2018 avec des fréquences d'inspection théorique pour chacun des axes :

1. Axe « surveillance régulière nationale »

- Établissements **agréés UE** (avec calcul d'une note de risque détaillée ci-dessous)

La note de risque est calculée selon une **analyse des risques**. Les ateliers n'ont pas connaissance de leur note de risque, mais les trois facteurs pris en compte permettent de se situer en tant que producteur laitier fermier :

Risque théorique de l'atelier	Fromages ou produits laitiers	Ri = 5
	Fromages ou produits laitiers au lait cru	Ri = 10
Volume de production (producteurs fermiers)	Production ≤ 100 tonnes/an	V = 1
	De 100 tonnes/an à 1 000 tonnes/an	V = 4
	De 1 000 tonnes/an à 10 000 tonnes/an	V = 8
	Production > 10 000 tonnes/an	V = 20
Note de la dernière grille d'inspection	Facteur selon la dernière note d'inspection	

La note de risque pour les ateliers agréés définit 4 classes de risque de I (très faible) à IV (élevée) :

Classe de risque	Période maximale entre 2 inspections	Fréquence minimale d'inspection
I	24 mois	1 fois tous les 2 ans
II	18 mois	1 fois tous les ans et demi
III	12 mois	1 fois par an
IV	6 mois	2 fois par an

En 2017, 81% des ateliers de transformation étaient en classe I, 15 % en classe II

- Établissements disposant d'une autorisation pour la vente de **lait cru de consommation** : *fréquence minimale d'inspection 1 fois tous les 3 ans*

2. Axe « surveillance ponctuelle nationale »

- Actions obligatoires :
 - Activités **dérogatoires** à l'agrément : *15 à 20 % des ateliers inspectés par an*
 - Producteurs fermiers en **remise directe** : *10 % des ateliers minimum par an*
- Actions optionnelles : volume défini localement remise directe : producteurs fermiers, métiers de bouche, commerces alimentaires distributeurs automatiques de lait cru

3. Axe « surveillance locale »

Les DDPP locales peuvent juger utile de surveiller certaines productions ou filières selon l'historique ou les problématiques locales.

Étant donné l'importance du sujet, la FNEC se tient à votre entière disposition pour toute intervention à l'occasion de vos réunions locales. N'hésitez pas à nous faire remonter tout problème relatif à la cohérence des inspections sanitaires, ou de la publication des résultats des inspections.