

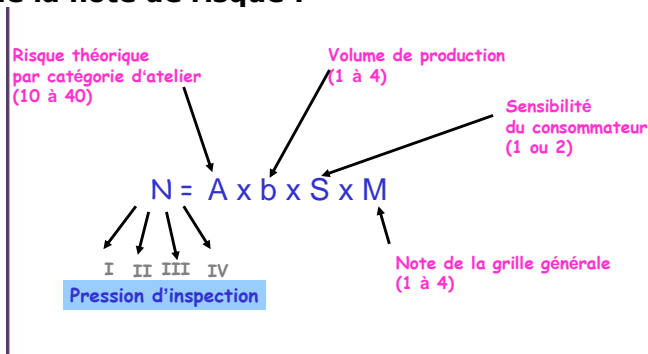
Stratégie des contrôles officiels pour 2014

1. RAPPEL : Une programmation basée sur la « note de risque »

Pour rappel, la programmation des contrôles officiels est pluriannuelle (5 ans) et se base sur une analyse des risques.

Le dispositif est « basé sur le calcul d'une **note de risque** pour chaque établissement, à partir de critères relatifs au type d'activité, au volume d'activité, à la sensibilité du consommateur-cible, et à l'évaluation de l'atelier par l'inspecteur. Les établissements sont ainsi répartis dans 4 classes de risque, de I à IV, IV étant la classe de risque la plus élevée. »

Méthode de calcul de la note de risque :



La note de risque définit **4 catégories** : de **I** (très faible) à **IV** (élevée). A une même catégorie correspond le même niveau de pression d'inspection.

Les entreprises n'ont pas connaissance de leur note de risque, mais quelques repères permettent de se situer :

Risque théorique de l'atelier	Exemples : Crème et beurre au lait cru A=30 Fromages au lait cru à pâte molle A=40 Lait cru de consommation A=40
Volume de production (producteurs fermiers)	Production ≤ 100.000 l/an b =1 De 100.000 l/an à 500.000 l/an b=2 De 500.000 l/ à 2.000.000 l/an b=3 Production > 2.000.000 l/an b=4 Producteurs en dérogation à l'agrément b=1
Sensibilité du consommateur	Cas général S=1 sauf si client=hôpital, cantine scolaire, etc.
Note de la dernière grille d'inspection	Si note = A, M=1 Si note = B, M=2 Si note = C, M=3 Si note = D, M=4 Si première inspection, M=2,5

2. Bilan des contrôles 2013

La stratégie de contrôle comporte 3 axes d'action : prévention, amélioration, répression.

1. Axe de prévention :

En 2013, cet axe a concerné tous les établissements agréés.

La fréquence d'inspection des établissements est fixée nationalement.

Type d'atelier	Fréquence <u>minimale</u> d'inspection
Ateliers laitiers agréés classe III	1 fois/ an
Ateliers laitiers agréés classe I et II	1 fois tous les 3 ans
producteurs de lait cru destiné à la consommation humaine (beaucoup ont déjà été inspectés au moment de passer de la patente à l'autorisation)	1 fois sur la période 2013-2015.

2. Axe d'amélioration :

Les inspections portent sur des points pré-identifiés au niveau national comme étant des points sensibles. Le volume d'inspection est fixé localement par les DDPP.

En 2013, cet axe a concerné les distributeurs de lait cru et les producteurs fermiers (hors agréés, car ceux-ci sont concernés par l'axe prévention).

Les contrôles sur les ateliers fermiers ont ciblé les mêmes points qu'en 2012 :

Point de la grille d'inspection	Point de contrôle ciblé
A 08	Points d'eau, séparation, identification différents circuits eau potable - non potable
C 02	Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
D 01	Matières premières alimentaires et ingrédients (<i>notamment respect de bonnes pratiques d'utilisation de médicaments vétérinaires</i>)
E 01	Propreté, respect procédures N_D des structures sans contact des denrées
E 02	Propreté, respect procédures N_D des structures au contact des denrées
E 09	Procédures de vérification, résultats des autocontrôles produits, réactivité
E 1203	Respect des exigences spécifiques - maîtrise des températures

Les contrôles sur les distributeurs de lait cru ont porté en priorité sur les mêmes points qu'en 2012 :

Point de la grille d'inspection	Point de contrôle ciblé
B 02	Systèmes de nettoyage-désinfection
E 01	Propreté, respect procédures N_D des structures sans contact des denrées
E 02	Propreté, respect procédures N_D des structures au contact des denrées
E 09	Procédures de vérification, résultats des autocontrôles produits, réactivité
E12 03	Respect des exigences spécifiques – maîtrise des températures (maintien du lait entre 0 et +4°C)
E 13	Présence des coordonnées du producteur (nom, adresse, n° tél) <i>et notamment étiquetage du lait cru de conso par rapport à la recommandation de la note de service lait cru</i>
F 01	Déclaration du distributeur auprès de la DDPP

3. Stratégie des contrôles pour 2014

La stratégie reste la même en 2013 en ce qui concerne les producteurs fermiers, agréés et non agréés et les distributeurs de lait cru (mêmes axes, mêmes points ciblés).

Les fiches actions rédigées en 2013 par l'administration (DGAL et personnes ressource lait et produits laitiers) rappelant la réglementation, le contexte, les points ciblés, les attendus et la méthodologie restent en vigueur pour 2014.

La DGAL souhaite stabiliser la programmation pour la période 2013-2015 afin de permettre la comparaison des bilans et l'évolution des évaluations par action.