

La surveillance des denrées alimentaires

La gestion du risque alimentaire est une mission de service public. La responsabilité en est strictement confiée au pouvoir exécutif, donc au gouvernement, qui fait ses choix à la lumière des expertises effectuées, afin d'assurer la maîtrise du risque alimentaire. Il appartient à l'administration de définir "les règles du jeu" et de vérifier qu'elles sont bien respectées. Trois ministères exercent conjointement cette mission : il s'agit des ministères respectivement chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé.

L'Administration met en œuvre des contrôles officiels, mais il reste de la responsabilité des professionnels de mettre en place tous les contrôles qui leur permettent d'assurer la qualité des produits. En effet, la responsabilité appartient d'abord à ceux qui élaborent les produits et les proposent aux consommateurs. L'interdépendance des producteurs tout au long de la chaîne d'élaboration des produits crée une chaîne de responsabilité. Pour l'assumer, il leur appartient de développer des autocontrôles et de mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et des systèmes leur permettant de garantir la traçabilité des produits.

Eléments extraits du site Internet du MAAF. Le document complet est consultable sur ce site
<http://agriculture.gouv.fr/surveillance-contrôles-alertes>

La réglementation européenne (règlement (CE) n° 882/2004) impose aux autorités compétentes des Etats membres d'effectuer des contrôles officiels afin de s'assurer de la conformité des denrées alimentaires mises sur le marché avec la législation en vigueur.

Pour répondre à cette obligation, chaque Etat membre élabore un plan de contrôle pluriannuel (PNCOPA) portant sur l'application de la législation relative aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux. La directive 2000/29/CE prévoit l'intégration de la santé des végétaux au dispositif.

Le PNCOPA précise notamment :

- la désignation des autorités compétentes et leurs tâches aux niveaux central, régional et local,
- l'organisation et la gestion générales des activités et des contrôles officiels aux niveaux national, régional et local, y compris les contrôles officiels dans les divers établissements ;
- les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs et la coordination entre les différents services des autorités compétentes dans ces secteurs.

Les autorités compétentes concernées par le PNCOPA sont les suivantes

Autorité compétente	Domaines schématiques de compétence au titre du règlement (CE) n° 882/2004 et de la directive 2000/29/CE
Direction générale de l'alimentation et services déconcentrés de contrôle sanitaire vétérinaire et phytosanitaire	Santé animale Protection animale Législation alimentaire (denrées alimentaires et alimentation animale) Protection des végétaux Importation végétaux et denrées animales ou d'origine animales
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et services déconcentrés	Législation alimentaire (denrées alimentaires et alimentation animale) Importation denrées d'origine végétale
Direction générale de la santé / ARS	Législation alimentaire (denrées alimentaires)
Services de santé des armées	Etablissements sous tutelle du ministère de la Défense
INAO	Législation alimentaire (signes de qualité)

Ne seront pas abordés ici :

- les contrôles effectués par le Service de santé des armées qui s'exercent uniquement sur les établissements sous tutelle du Ministère de la Défense,
- les contrôles de l'INAO correspondant à une problématique autre que la contamination,
- les contrôles effectués par la Direction générale de la santé (eaux) qui constituent une thématique à part entière.

Seront donc concernés : les contrôles des denrées alimentaires mis en œuvre par la DGAL et ses services déconcentrés et par la DGCCRF et ses services déconcentrés.

En complément du règlement (CE) n° 882/2004, des règlements spécifiques imposent la mise en place de plans de surveillance.

Le plan de surveillance relève principalement de l'évaluation d'une situation globale d'exposition du consommateur à un risque. Il s'appuie toujours sur un échantillonnage aléatoire, c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés strictement au hasard au sein d'une population ou d'une sous population identifiée.

Le plan de contrôle relève principalement de la recherche des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes. Il s'appuie toujours sur un échantillonnage ciblé, c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés strictement sur la base d'une suspicion, soit sur des individus identifiés (animaux, végétaux, établissements) à l'intérieur d'une population ou d'une sous population, soit sur un ensemble d'individus de caractéristiques identifiées à l'intérieur d'une population ou sous population.

Les contrôles des denrées alimentaires consistent en **inspections des établissements** de production de ces denrées, à chacun des maillons de la chaîne alimentaire et de **prélèvements en vue d'analyses des produits** finis et des matières premières issus de ces établissements ainsi que des contenants de ces denrées pour vérifier leur aptitude au contact alimentaire.

Les contrôles officiels des établissements sont programmés sur la base d'une analyse de risques, imposée par un règlement européen. En outre, des contrôles spécifiques

supplémentaires sont effectués pendant la période des fêtes de fin d'année, pendant l'été et les vacances d'hiver

Ce sont **les prélèvements en vue d'analyses des produits** qui sont explicités dans le cadre de la mesure 74.