



**PRÉFET
DE L'EURE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Départementale de
la Protection des Populations**

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DE NOS ALIMENTS

- **ORGANISATION DE CONTRÔLES TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**



Des contrôles de terrain sont réalisés selon une analyse de risque nationale et/ou départementale à toutes les étapes de production :

Au stade de la transformation :

- Établissements agréés

FR
27.892.001
CE

L'agrément sanitaire est délivré par la DDPP après étude documentaire et inspection de la conformité des installations et des pratiques.

En abattoir d'animaux de boucherie, la DDPP contrôle les animaux vivants (respect de la protection animale, identification, traçabilité, état sanitaire) et inspectent les carcasses après abattage pour assurer la salubrité des denrées.



Pascal Xicluna / agriculture.gouv.fr

Au stade de la distribution :

Restauration collective : établissements de santé (hôpitaux, EHPAD...), établissement d'enseignement, crèches...

Établissements de remise directe au consommateur final : grandes et moyennes surfaces, restaurants, bouchers-charcutiers, traiteurs, poissonniers, boulangeries, vente à la ferme, marchés.



En cas d'alertes sur les produits ou de T.I.A.C. (Toxi-Infection Alimentaire Collective)

Recherche de l'origine, réalisation d'enquêtes épidémiologiques et de prélèvement
Origine : E. coli, salmonelles, Listeria...

RappelConso est le nouveau site public unique d'information des consommateurs sur les rappels de produits de consommation courante. Les consommateurs pourront retrouver désormais l'intégralité des rappels de produits sur un seul et même site (hors médicaments et dispositifs médicaux) : <https://rappel.conso.gouv.fr/>



Import / Export / Échanges

Contrôle des conditions d'exportation et d'importation des denrées et des sous-produits animaux et produits dérivés et signature des certificats et des attestations d'exportation.



• LES MODALITÉS DE CONTRÔLE

→ Contrôle du respect des règles d'hygiène :

Procédures de maîtrise des risques (biologiques, chimiques, physiques), de nettoyage et de désinfection, de maîtrise de la chaîne du froid

→ Contrôle de la sécurité, de la traçabilité et de la loyauté des produits

→ Contrôles documentaires

→ Réalisation de prélèvements

Recherche de substances interdites, pesticides, métaux lourds, dioxines...).

Recherche d'agents pathogènes

→ En cas de non-conformités : suites administratives (mise en demeure, suspension d'activité, fermeture d'établissement, retrait d'agrément..) et suites pénales (procès verbaux, amendes)

Les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous : <https://www.alim-confiance.gouv.fr/>



Pour en savoir plus : <https://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments-0>