



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

BILAN DES CONTRÔLES OFFICIELS 2024 SECTEUR REMISE DIRECTE ET ACTUALITÉS DU BETD

12/11/2025



RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE RÉSEAU RDRC



Mélanie PICHÉROT
 Adjointe Cheffe de Bureau
 Chargé de mission commerce
 de détail



Valérie VERGES
 RNE commerce de détail



Morgane CADIOU
 (DDPP 29)



Nadia THIBAUT
 (DDPP 45)



Fabrice SCHEFFMANN
 (DDPP 57)



Cédric DUCHAUBENEIX
 (DDPP 69)



Laurent CHAILLEUX
 (DDPP 75)



Damien BERCHER
 (DDPP 84)



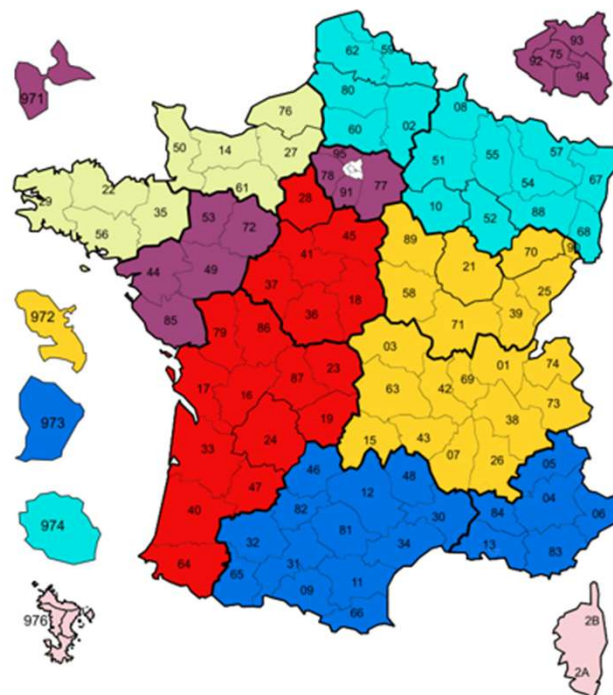
Régis LAMAND



Daniel CHAL



Valérie VERGES
 (référénte nationale)



Sommaire

1. Rappels réglementaires

2. Mise en place de la délégation

3. Bilan des contrôles officiels pour chaque type d'établissement en 2024

- a. Boucheries/Charcuteries/Traiteurs et Rayons
boucherie/charcuterie/Traiteurs
- b. Poissonneries et Rayons poissonnerie
- c. Fromageries et Rayon fromagerie
- d. Boulangeries
- e. Restaurations commerciales : traditionnelles et rapides
- f. Producteurs fermiers (non agréés)

4. Actualités et points d'attention

1- RAPPELS



Rappel sur la détermination du niveau d'hygiène

Le décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 => Attribution du niveau d'hygiène en fonction des suites administratives

Quatre niveaux d'hygiène:

Nature des suites	Niveau d'hygiène
Absence de suite administrative	Très satisfaisant
Avertissement	Satisfaisant
Mise en demeure / Suspension ou retrait d'agrément	À améliorer
Fermeture administrative / Suspension ou retrait d'agrément	À corriger de manière urgente



2- MISE EN PLACE DE LA DELEGATION



Rappel de objectifs

❑ La création d'une police sanitaire unique

une chaîne de commandement unique entre le ministre en charge de la SSA et les préfets avec le regroupement des agents exerçant les contrôles sanitaires des aliments sous une même tutelle ministérielle.

❑ Un renforcement des contrôles avec la délégation à des organismes tiers d'une partie des contrôles



+80%

Etablissements de remise
directe

+10%



DELEGATION

+80% au global, objectif calculé dans le cadre de la programmation nationale, sur la base d'une analyse de risque

Mise en place de la délégation

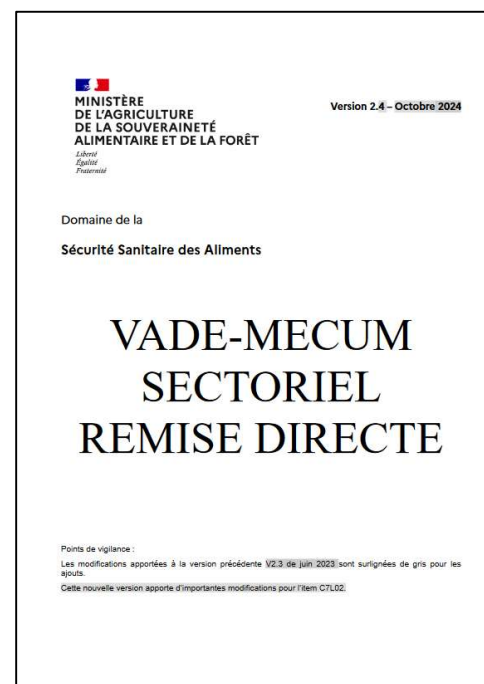
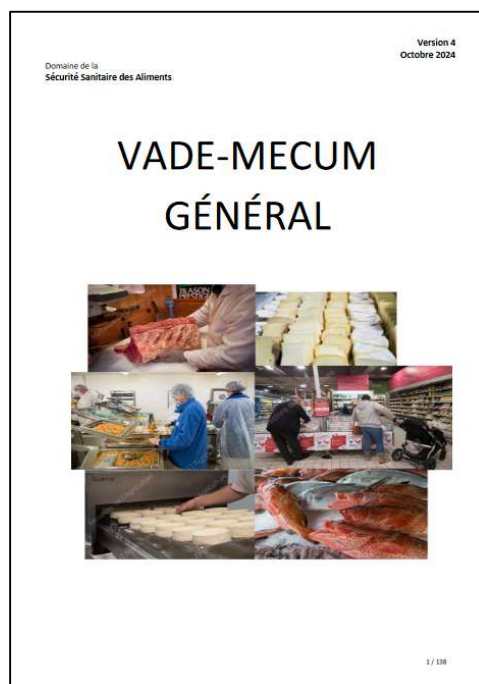
Périmètre des missions déléguées

- **Inspections** : 75 000 inspections SSA déléguées en remise directe
- **Retraits Rappels** : entre 5000 et 20 000 contrôles de retraits rappels lors d'alertes nationales (*mêmes répartition géographique des délégataires que pour la RD*)
- **Echantillons** : 15 000 prélèvements d'échantillons dans le cadre des Plans de surveillance et plans de contrôles à la transformation et la distribution

Exclus de la délégation: magasins de producteurs,
production à la ferme...

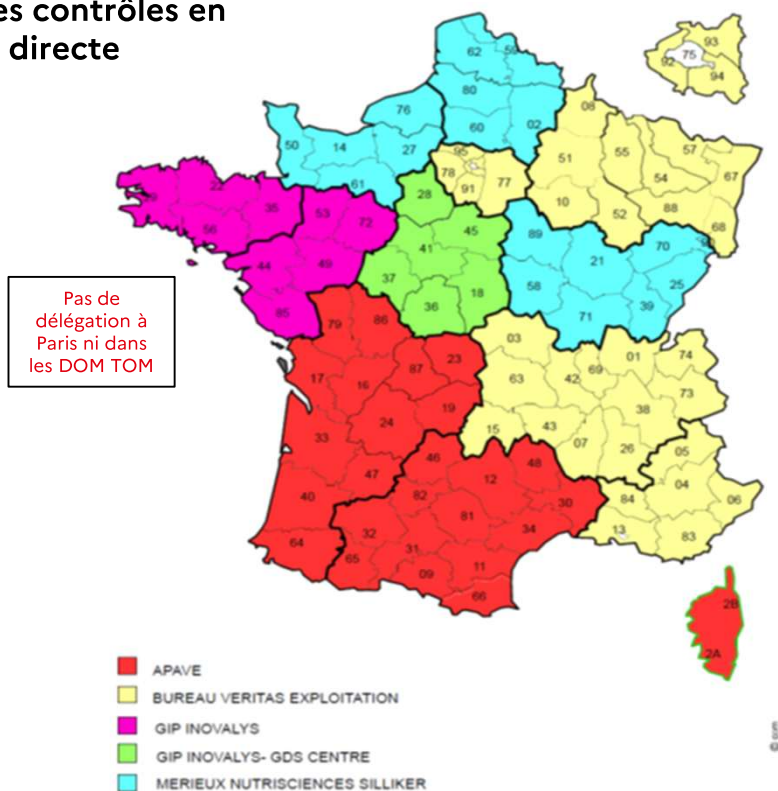
Mise en place de la délégation

<https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>



Répartition des délégataires

Délégation des contrôles en remise directe



Délégation des plans de surveillance / plans de contrôle



Réalisation des inspections déléguées dans un cadre imposé identique à celui de la DGAL

Concrètement à partir du 01/01/2024 :

Habilitation régionale – Délégataire muni de carte professionnelle

Plage horaire 8/20h et jours ouvrables (sauf pour contrôles de retrait/rappel avec urgence)

Méthodes et outils identiques à ceux employés par les inspecteurs de l'Etat

Liste d'établissements à inspecter décidée et vérifiée par la DD(ETS)PP

Rapports notés A et B émis par le délégataire

Rapports C et D émis par la DDecPP (recontrôle délég ou DD(ETS)PP)

Résultats publiés sur Alim'Confiance



Votre interlocuteur au niveau Local = DD(ETS)PP, reste votre interlocuteur unique (SSA et loyauté).

Votre interlocuteur au niveau national

- **DGAL** pour les contrôles hygiène **SSA**
- **DGCCRF** pour les contrôles loyauté (allégation, information consommateurs,...)

Contrôle de l'effectivité des retraits rappels: MUS

Exemple CARTE PROFESSIONNELLE

NOM DE L'ORGANISME DELEGATAIRE Adresse postale Téléphone désigné « délégataire » par le/la pré- fet(e) de la région XXX DRAAF-SRAL REGION : Adresse postale Téléphone Numéros d'urgence Pompiers : 18 / 112 Police : 17 Samu : 15 Centre antipoison : Hôpital le plus proche :	CARTE PROFESSIONNELLE CONTROLES OFFICIELS ET AUTRES ACTIVITES OFFICIELLES DANS LE DOMAINE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS Par délégation du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire  MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE <i>Liberté Égalité Fraternité</i> Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Région XXX	Nom : _____ Prénom : _____ Conformément aux articles L. 201-13 et D. 201-39 à R. 201-43 du Code Rural et de la Pêche Maritime L'agent(e) susvisé(e), employé(e) par NOM DE L'ORGA- NISME DELEGATAIRE, assure des missions de contrôles pour vérifier le respect des dispositions du titre III du livre II du code rural et de la pêche maritime, de celles des titres I et II du livre IV et de celles mentionnées au 2^e de l'article L. 511-12 du code de la consommation, relevant d'activités de contrôles officiels. ☐ Il(elle) réalise également des actes relevant d'autres activités officielles entrant dans le champ d'appli- cation des dispositions précitées. ☐ Il(elle) est aussi amené(e) à réaliser des contrôles de l'exécution des mesures ordonnées en application de l'article L. 232-1 du code rural et de la pêche maritime et de l'article L. 521-7 du code de la consommation. A ce titre, cet(te) agent(e) est autorisé(e) à accéder aux locaux, installations, lieux, véhicules de transport à usage professionnel dans les mêmes conditions que les agents de l'Etat habilités à réaliser les contrôles et autres activités ainsi déléguées. Il(elle) a également accès aux données nécessaires à l'accomplissement de sa mission ainsi déléguée, sans que puisse lui être opposé le secret professionnel. Ces données ne peuvent être utilisées que dans le cadre de la mission déléguée et ne peuvent être transmises qu'à l'autorité déléguée. Photographie Fait à _____ Le _____ Par _____
--	---	--

Jeux Olympiques de Paris 2024



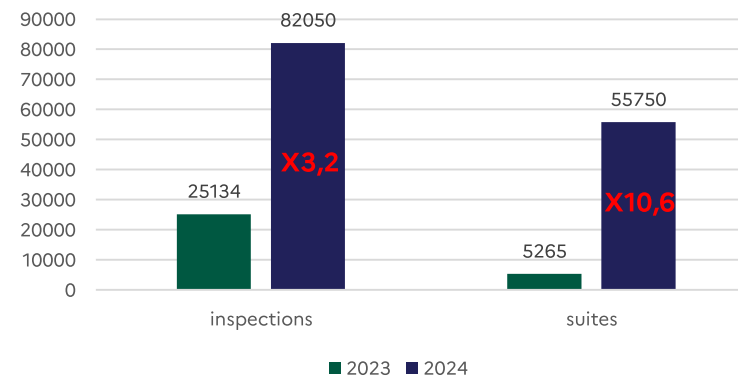
Données du rapport annuel DGAL 2024

LES CONTRÔLES EN SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS									
			Détail						
	Nombre d'inspections	Dont nombre d'inspections remise directe réalisées par les délégataires	Suites	Avertissements	Mises en demeure	Procès verbaux	Retraits ou suspensions d'agrément effectifs	Fermetures totales ou partielles effectives	Autres mesures**
Total Dont	106 280	55 750	63 620	48 125	13 210	285	40	1 750	210
Établissements d'abattage*, de transformation et d'entreposage toutes filières confondues***	14 360	inspections non déléguées							
Restauration collective	9 870	inspections non déléguées							
Restauration commerciale	51 990	55 750							
Commerces	30 060								

* Ce nombre prend en compte uniquement l'inspection annuelle des établissements d'abattage où les services vétérinaires assurent par ailleurs une inspection permanente.

** Obligation de formation, consignes ou destruction de marchandises, nettoyage, rappel de produits, travaux, etc.

*** Denrées d'origine animale telles que la viande, les oeufs, le fromage, etc., denrées végétales tels que des compotes, des légumes en vrac, etc., les plats cuisinés, etc.



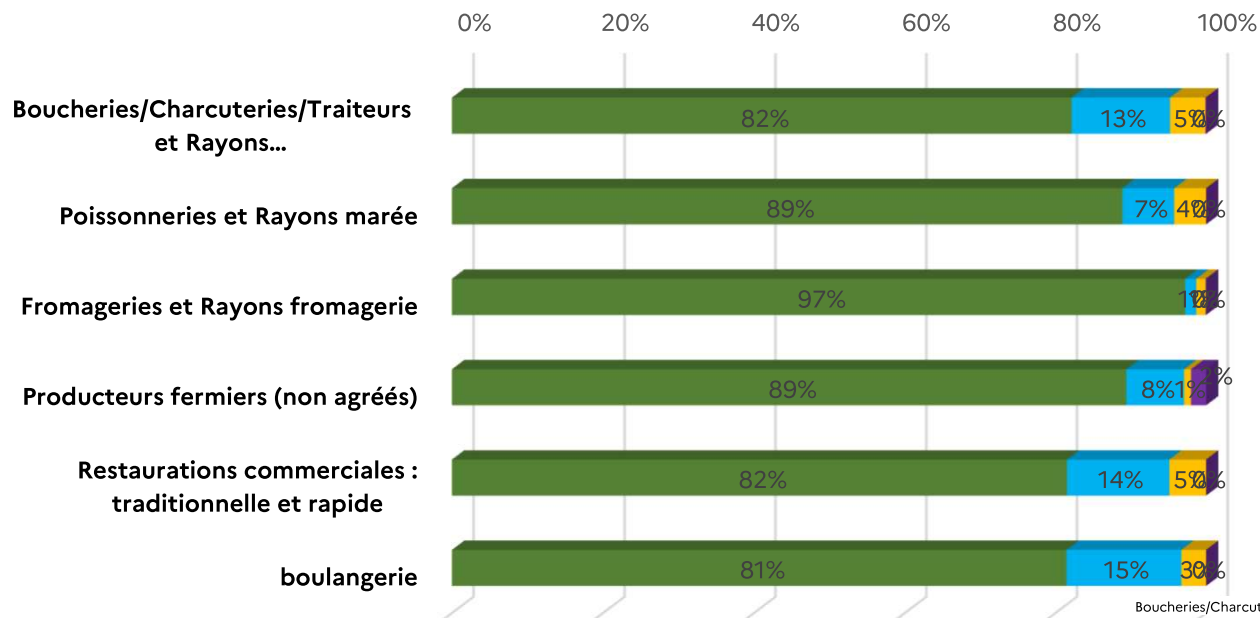
Données 2023

LES CONTRÔLES EN SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS								
			Détail					
	Nombre d'inspections	Suites	Avertissements	Mises en demeure	Procès verbaux	Retraits ou suspensions d'agrément effectifs	Fermetures totales ou partielles effectives	Autres mesures**
Total Dont	49 830	28 264	20 348	6 354	375	40	989	158
Établissements d'abattage*, de transformation et d'entreposage	15 747	6 002						
Restauration collective	8 949	5 618						
Restauration commerciale	16 130	11 379						
Commerces	9 004	5 265						

* Ce nombre prend en compte uniquement l'inspection annuelle des établissements d'abattage où les services vétérinaires assurent par ailleurs une inspection permanente.

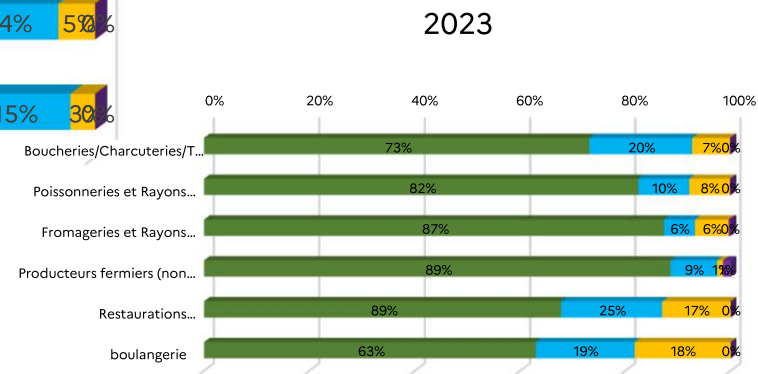
** Obligation de formation, consignes ou destruction de marchandises, nettoyage, rappel de produits, travaux, etc.

Contextes d'inspection



■ Programmation+Inspections ciblées
■ Recontrôles
■ Plaintes / signalements / TIAC
■ Demande d'approbation

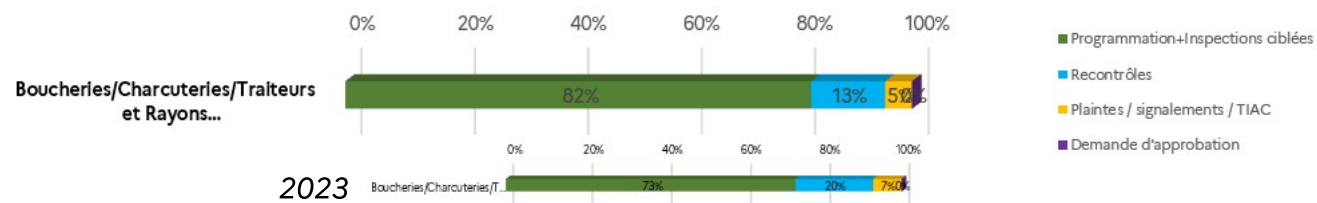
Par filière: sédentaires et non sédentaires

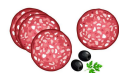


3- Bilan des contrôles officiels

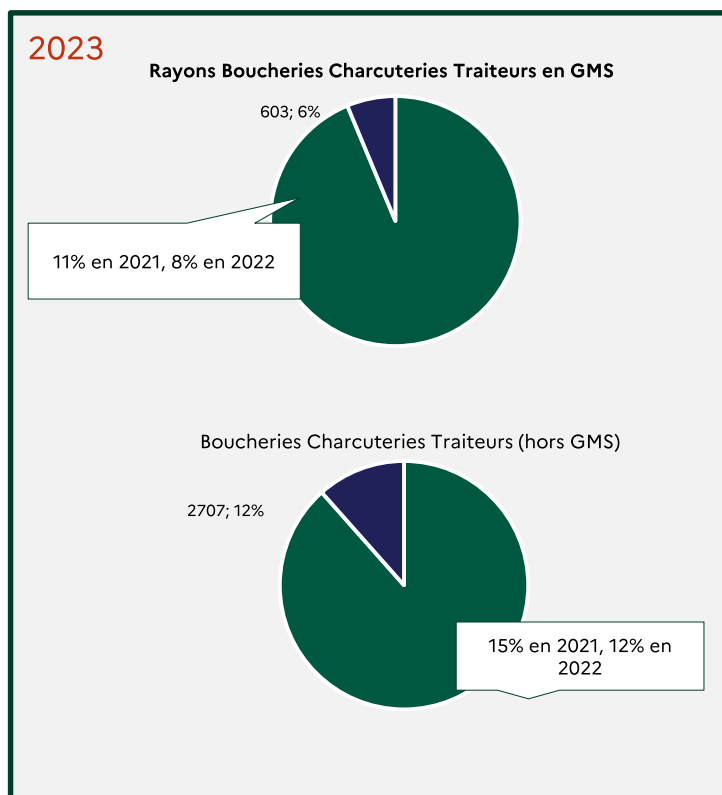
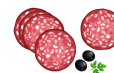


Boucheries charcuteries traiteurs

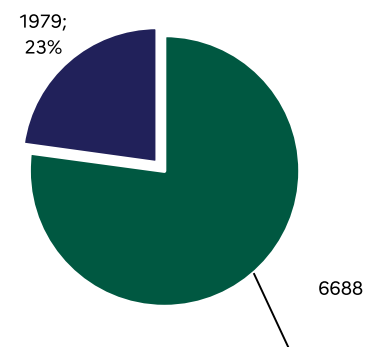




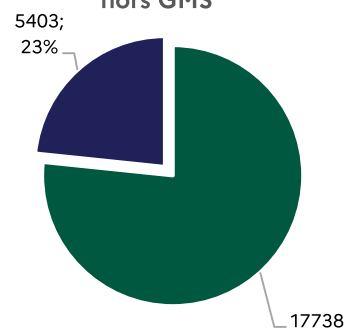
Pression d'inspection



GMS

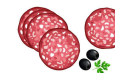


hors GMS



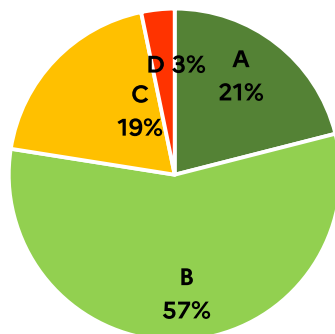
X 2,2 entre
2023 et 2024

Evaluation globale 2024

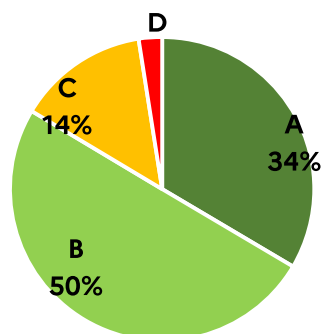


Sur 1979 contrôles

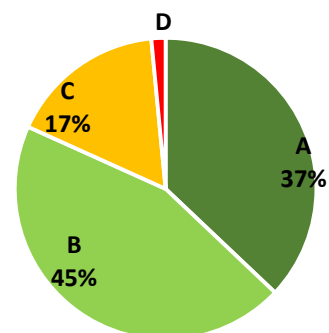
GMS



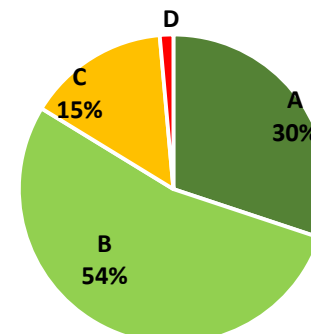
2023



2022

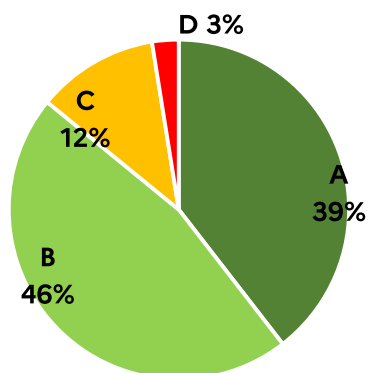


2021

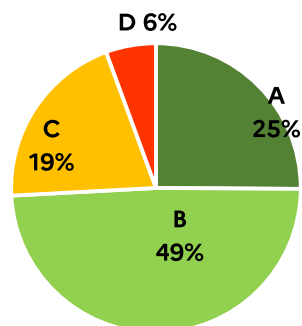


Sur 5403 contrôles

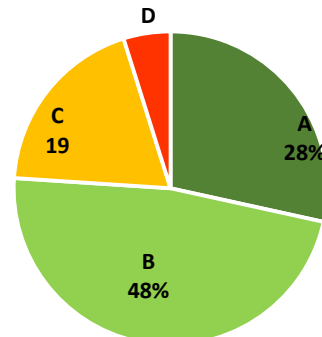
Hors GMS



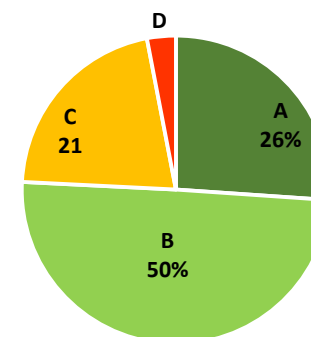
2023



2022

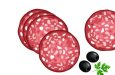


2021

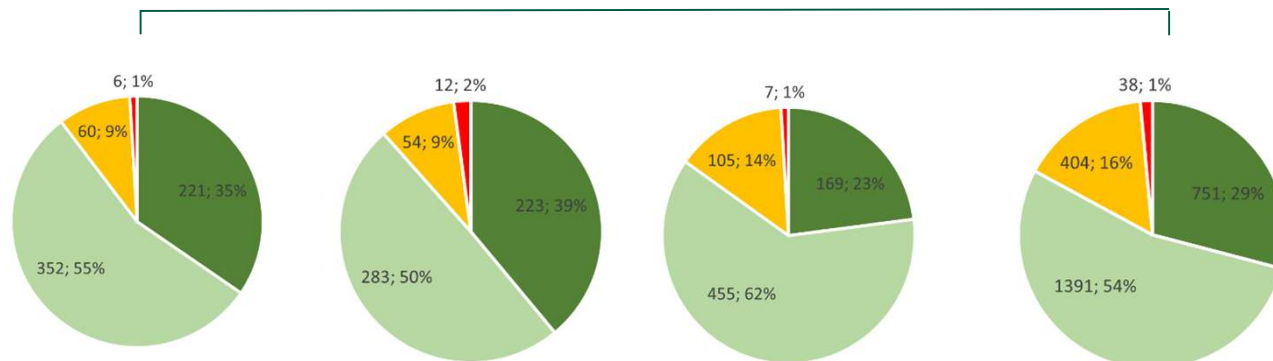


Différences entre les délégataires?

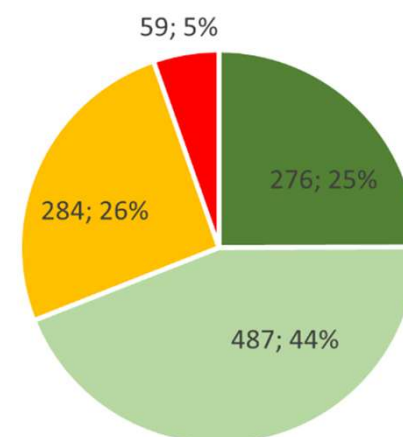
Contexte programmation:



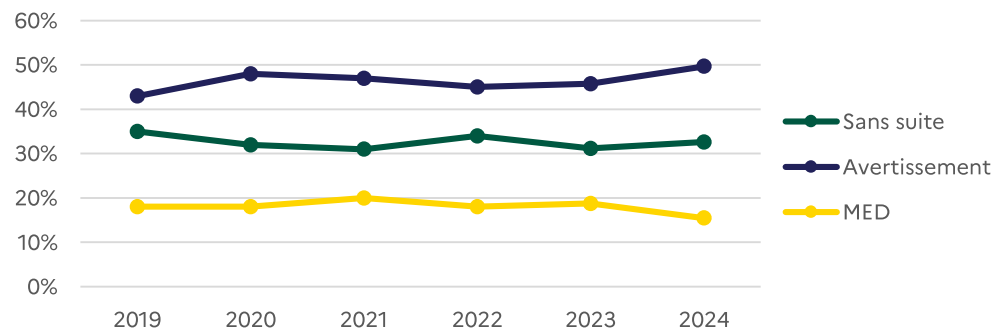
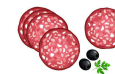
Délégataires



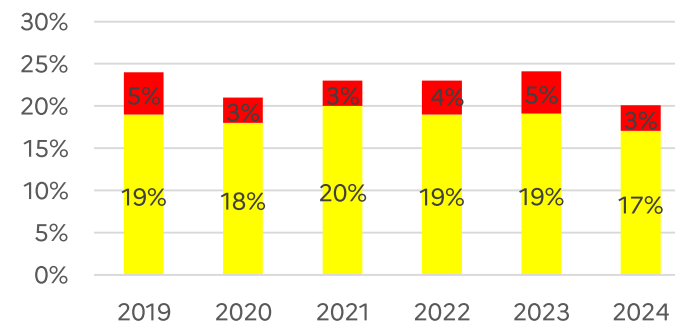
DDPP



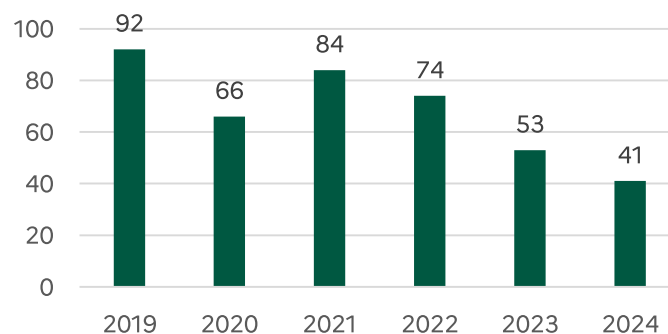
Boucheries/Charcuteries/Traiteurs et Rayons boucherie/charcuterie/traiteur



Evolution des C et D



PV enregistrés dans Resytal

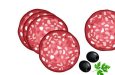


MED: à traiter en urgence, sans attendre le retour du délégataire ou de la DD (possibilité de présenter ses observations)

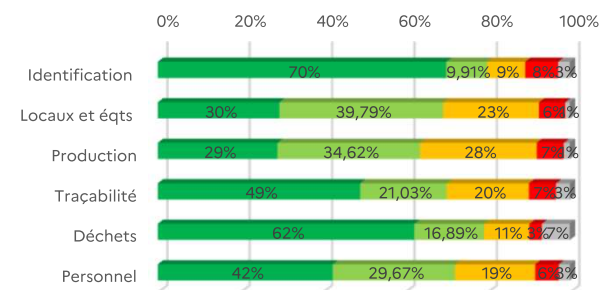
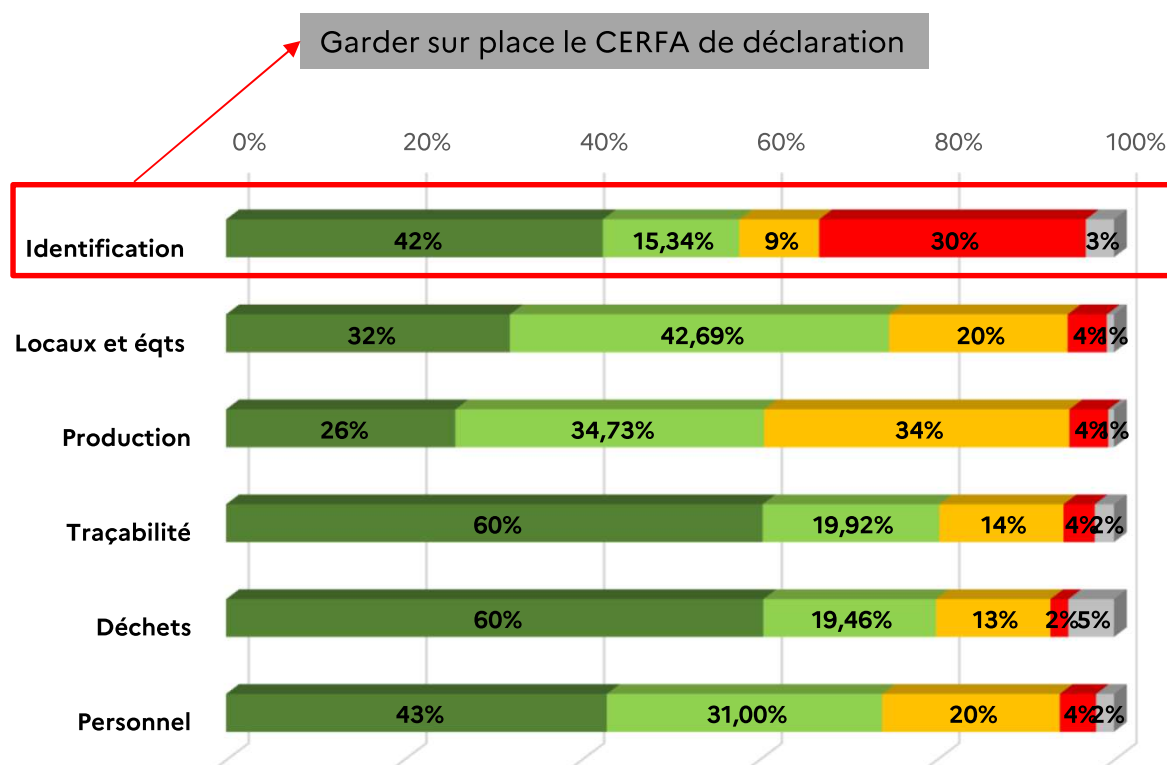
!!
GMS + hors GMS

Délégataires + DDPP

Boucheries/Charcuteries/Traiteurs et Rayons boucherie/charcuterie/traiteur



2023

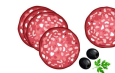


- A - Conforme
- B - Non conformité mineure
- C - Non conformité moyenne
- D - Non conformité majeure
- Pas observé/ sans objet


 GMS + hors GMS

Délégataires + DDPP

Boucheries/Charcuteries/Traiteurs et Rayons boucherie/charcuterie/traiteur



Items préoccupants sur les **1496** inspections évaluées en C et D

Code dans la grille	Point de contrôle	Non conforme
B04	Maintenance des locaux et équipements	50,47%
→ C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	47,46%
C06	Conformité des produits finis	46,66%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	44,32%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	43,92%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	43,92%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	43,78%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	43,38%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	42,38%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	40,78%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	40,64%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	37,70%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	36,70%
B01	Conception de l'établissement	33,49%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	32,22%
E01	Gestion des déchets	32,02%
E02	Gestion des sous-produits animaux	28,94%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	25,33%
B03	Lutte contre les nuisibles	25,33%
A	Identification de l'établissement	16,18%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	14,17%

2022

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	79,93%
C04	Mesures de maîtrise de la production	71,45%
C06	Conformité des produits finis	70,92%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	68,58%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	68,32%
B04	Maintenance des locaux et équipements	66,11%

Items préoccupants
sur les **767** inspections évaluées en C et D

2023

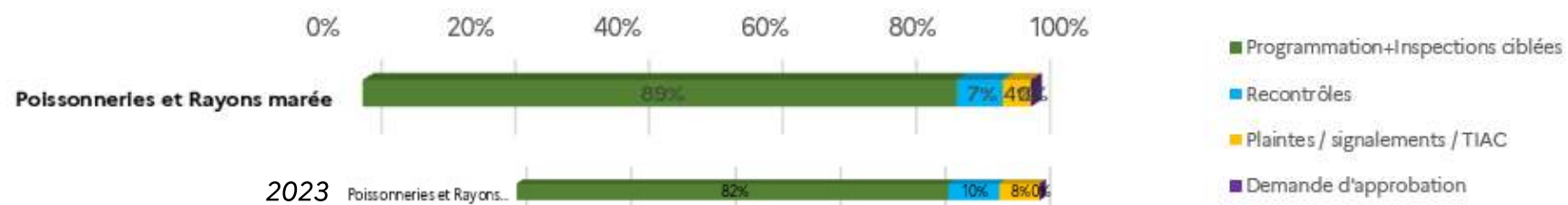
Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	81,71%
C04	Mesures de maîtrise de la production	78,70%
C06	Conformité des produits finis	73,68%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	70,30%
B04	Maintenance des locaux et équipements	69,80%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	68,67%

Items préoccupants
sur les **798** inspections évaluées en C et D

Délégataires + DDPP

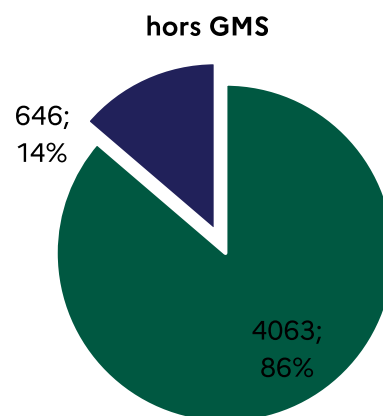
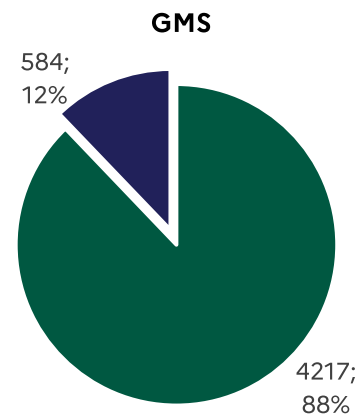
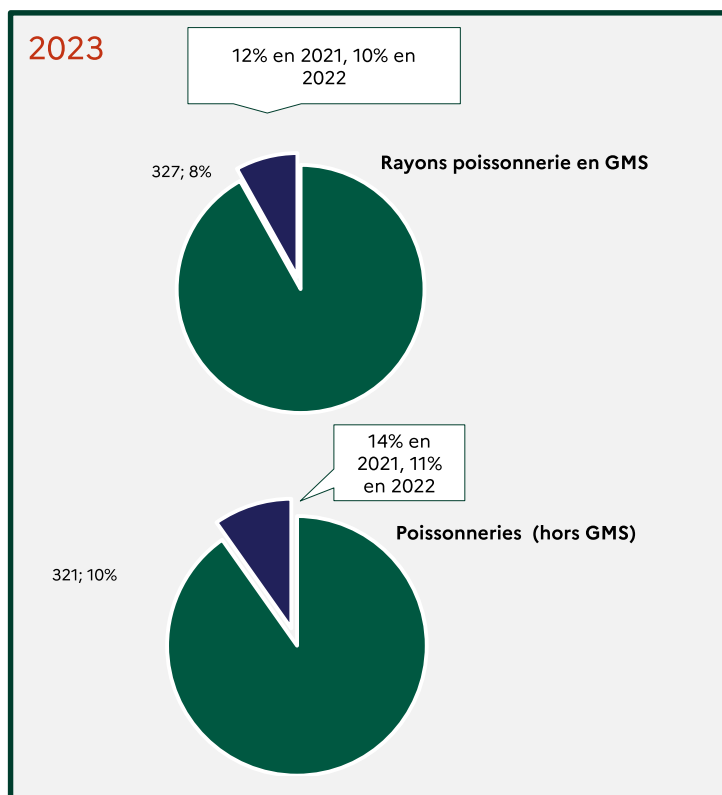

 GMS + hors GMS

Poissonneries





Pression d'inspection



X 1,9 entre
2023 et 2024

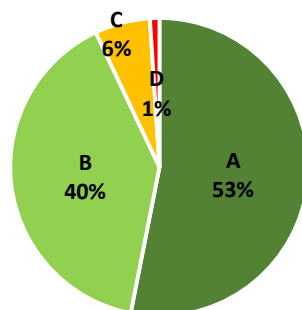


Poissonneries et Rayons poissonnerie

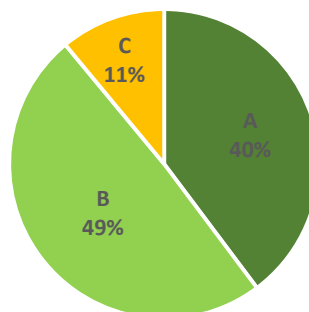
Evaluation globale 2024

Sur 584 contrôles

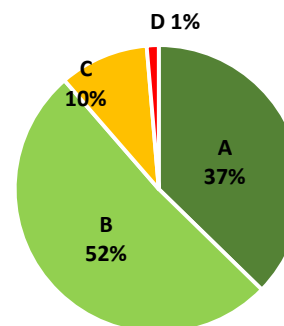
GMS



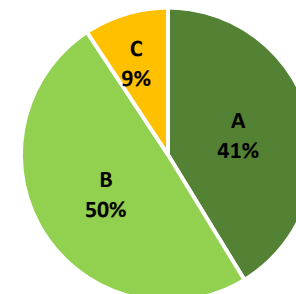
2023



2022

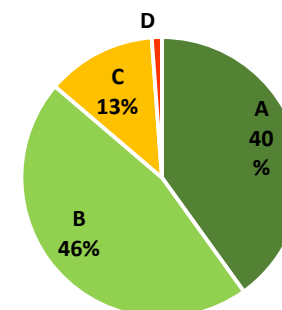
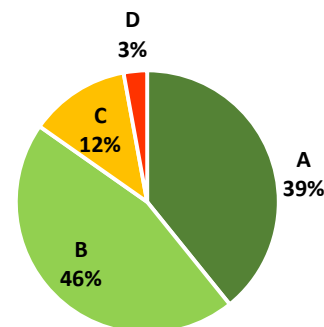
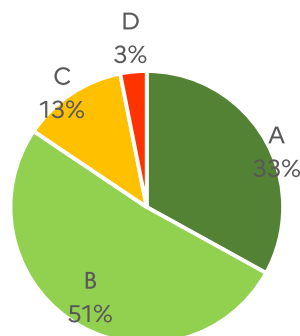
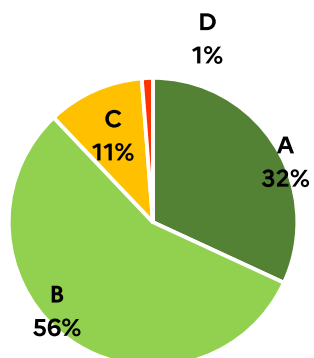


2021



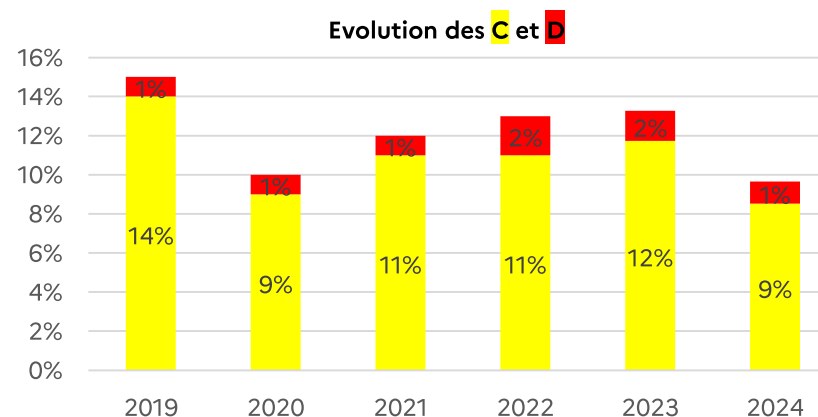
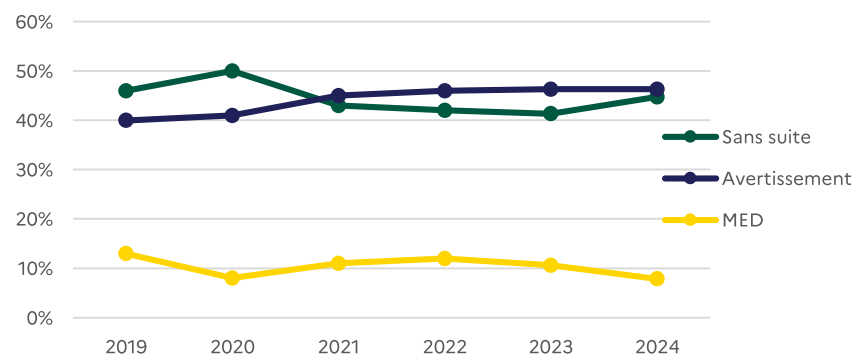
Sur 646 contrôles

Hors GMS

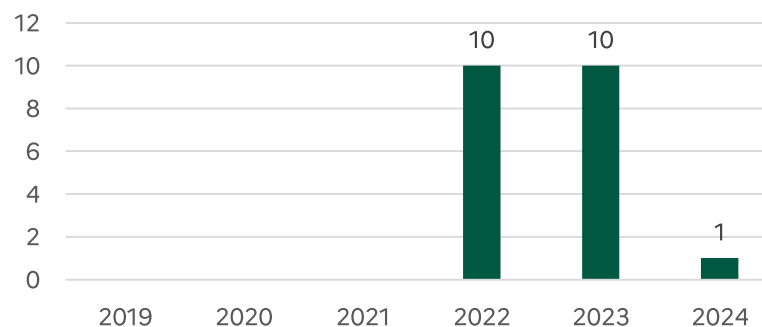




Poissonneries et Rayons poissonnerie



PV enregistrés dans Resytal



MED: à traiter en urgence, sans attendre le retour du délégataire ou de la DD (possibilité de présenter ses observations)

!!
GMS + hors GMS

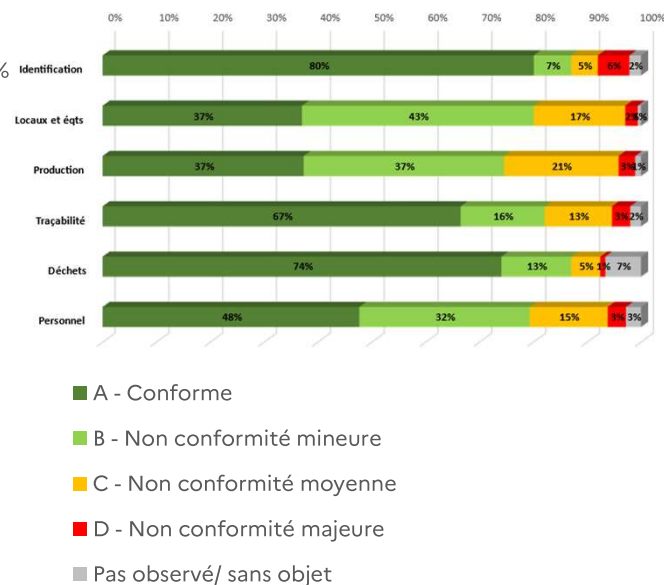
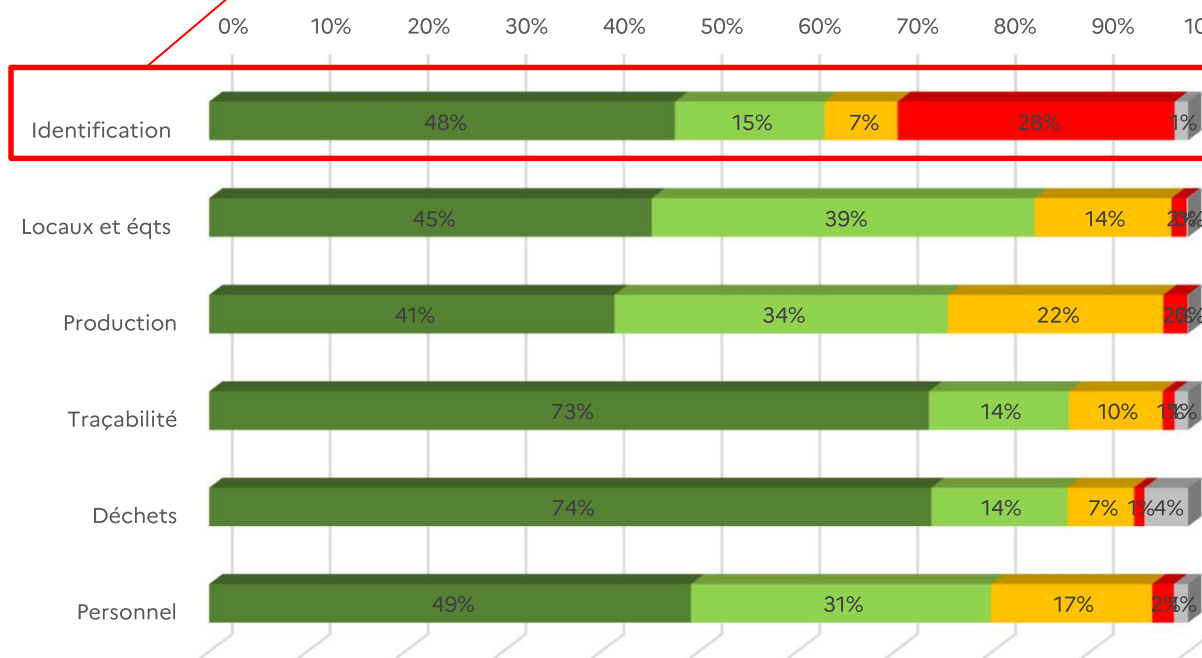
Délégataires + DDPP

Poissonneries et Rayons poissonnerie



Garder sur place le CERFA de déclaration

2023



- A - Conforme
- B - Non conformité mineure
- C - Non conformité moyenne
- D - Non conformité majeure
- Pas observé/ sans objet


GMS + hors GMS

Délégataires + DDPP



Poissonneries et Rayons poissonnerie

Items préoccupants sur les **119 inspections évaluées en C et D**

Code dans la grille	Point de contrôle	Non conformes
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	72,27%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	71,43%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	68,07%
B04	Maintenance des locaux et équipements	61,34%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	60,50%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	59,66%
C06	Conformité des produits finis	56,30%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	50,42%
B01	Conception de l'établissement	48,74%
A	Identification de l'établissement	43,70%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	43,70%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	42,02%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	39,50%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	39,50%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	39,50%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	37,82%
B03	Lutte contre les nuisibles	36,13%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	32,77%
E01	Gestion des déchets	27,73%
E02	Gestion des sous-produits animaux	15,13%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	15,13%

2024	C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	15,13%
2023	C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	18,61%
2022	C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	28,42%

2022

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	76,84%
C04	Mesures de maîtrise de la production	72,63%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	66,32%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	62,11%
B04	Maintenance des locaux et équipements	61,05%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	58,95%

Items préoccupants
sur les **95 inspections évaluées en C et D**

2023

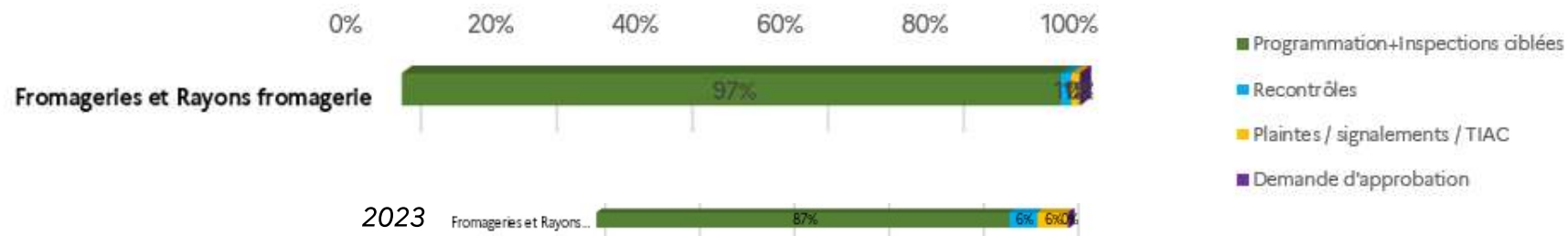
Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	73,26%
C04	Mesures de maîtrise de la production	68,60%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	61,63%
C06	Conformité des produits finis	53,49%
B04	Maintenance des locaux et équipements	53,48%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	52,32%

Items préoccupants
sur les **86 inspections évaluées en C et D**

Délégués + DDPP

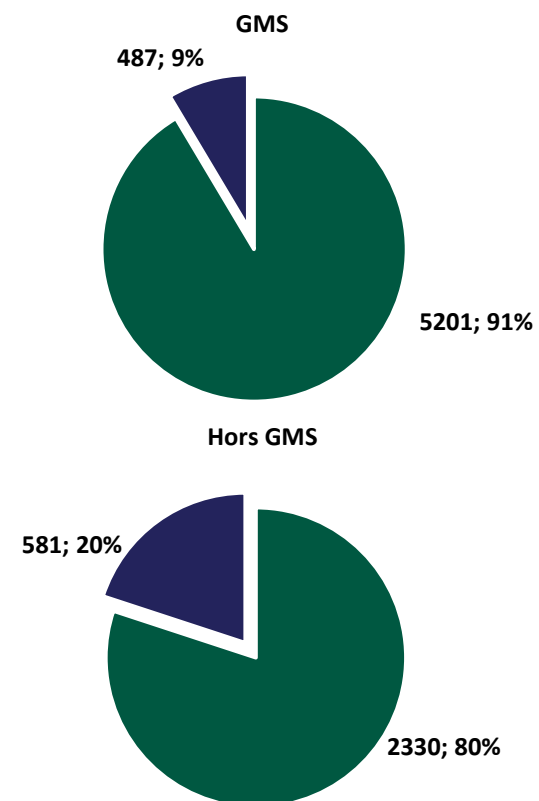
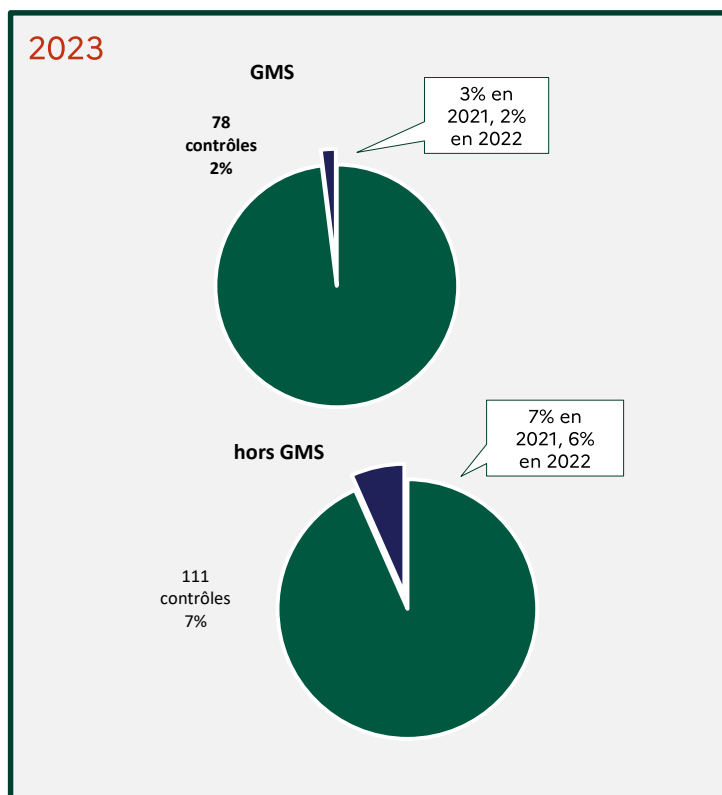
/!\
 GMS + hors GMS

Fromageries





Pression d'inspection



X 5,6 entre
2023 et 2024

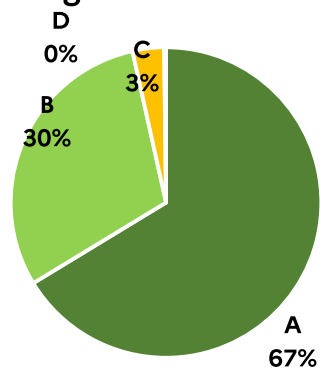


Fromageries et Rayons fromagerie

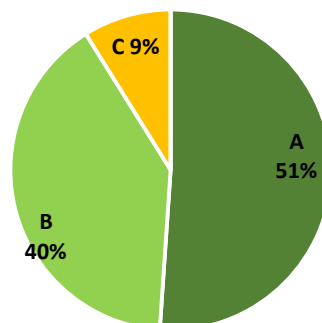
Evaluation globale 2024

Sur 487 contrôles

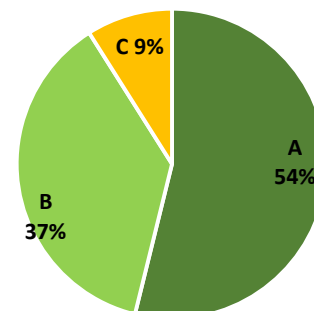
GMS



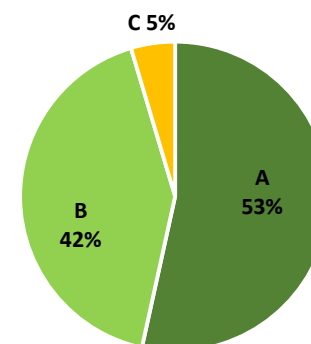
2023



2022

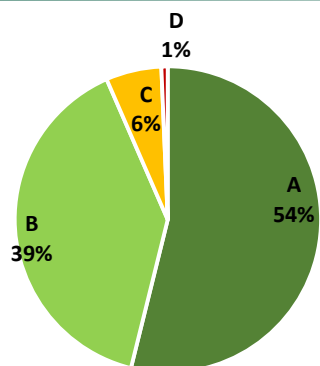


2021

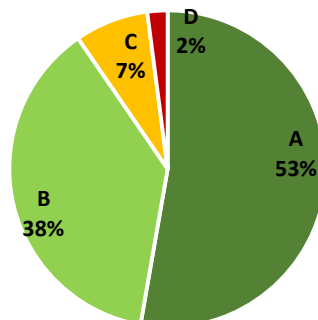


Sur 581 contrôles

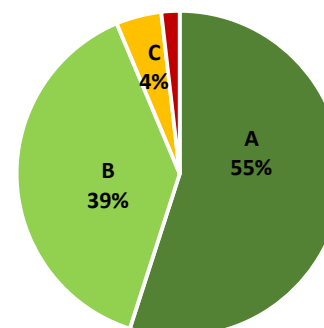
Hors GMS



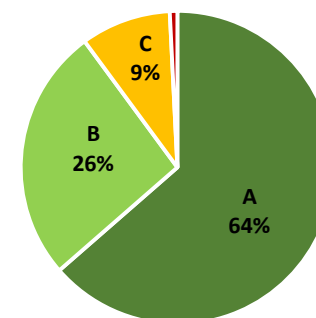
2023



2022



2021

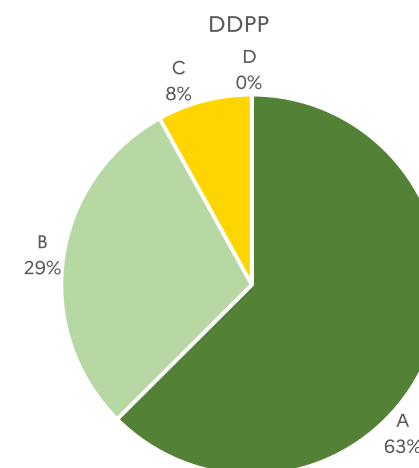
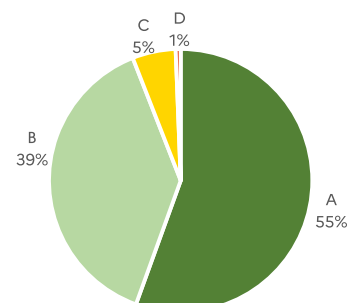
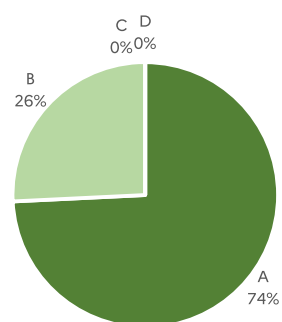
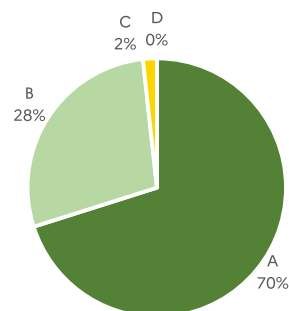
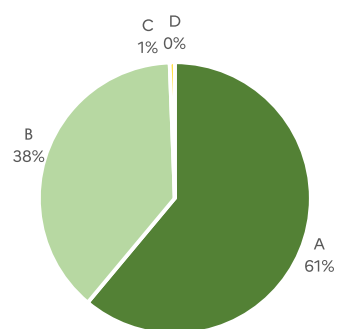


Différences entre les délégataires?

Contexte programmation:

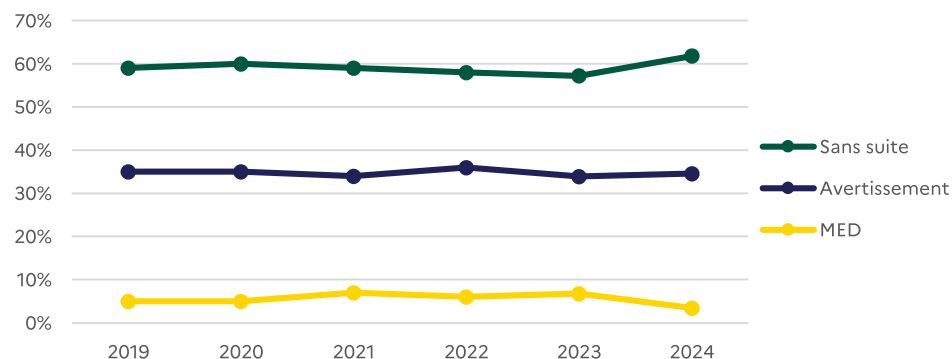


Délégataires

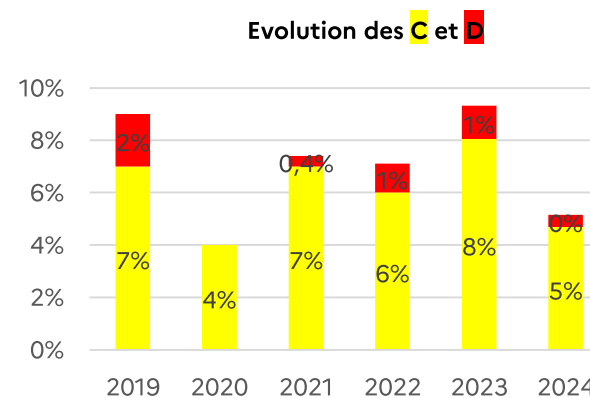




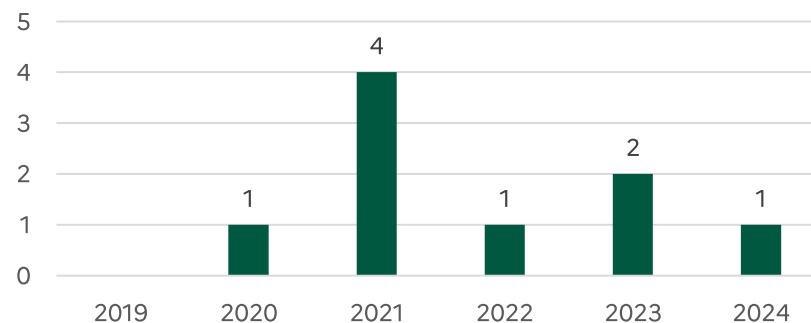
Fromageries et Rayons fromagerie



PV enregistrés dans Resytal



MED: à traiter en urgence, sans attendre le retour du délégataire ou de la DD (possibilité de présenter ses observations)



/!\
 GMS + hors GMS

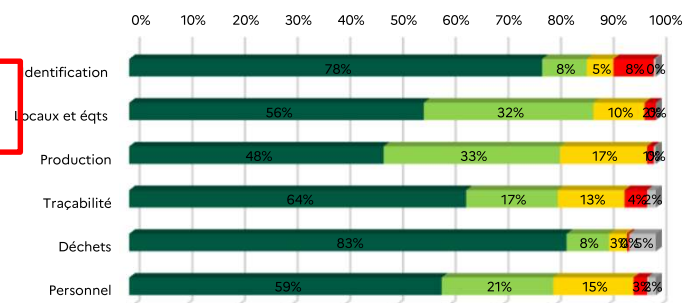
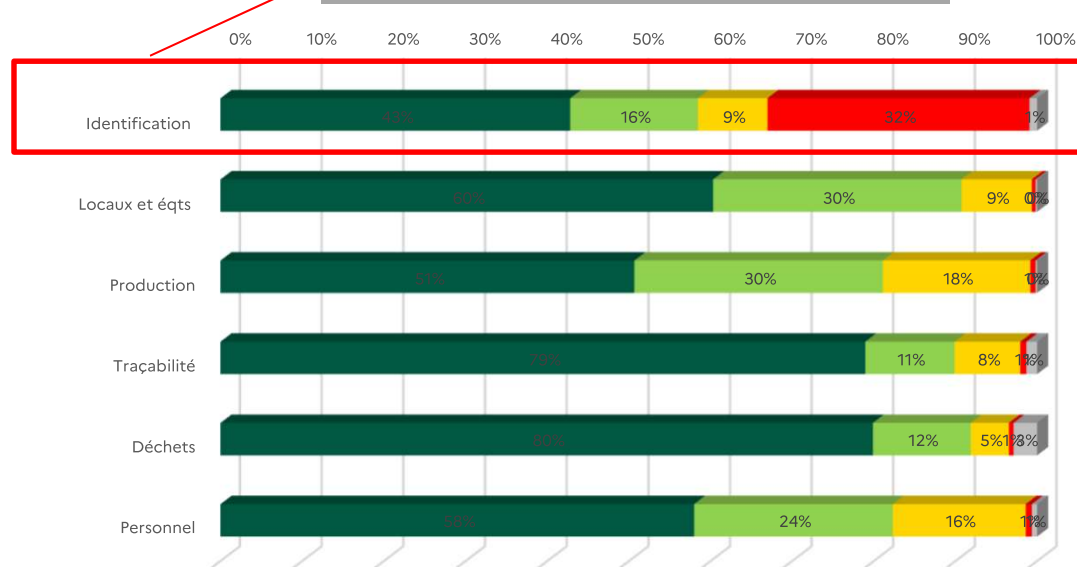
Délégataires + DDPP

Fromageries et Rayons fromagerie



Garder sur place le CERFA de déclaration

2023



■ A - Conforme
 ■ B - Non conformité mineure
 ■ C - Non conformité moyenne
 ■ D - Non conformité majeure
 ■ Pas observé/ sans objet

/!\
GMS + hors GMS

Délégataires + DDPP



Fromageries et Rayons fromagerie

Items préoccupants sur les **55 inspections évaluées en C et D**

Code dans la grille	Point de contrôle	Non conforme
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	78,18%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	74,55%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	69,09%
→ F02	Formation et instructions à disposition du personnel	61,82%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	56,36%
B04	Maintenance des locaux et équipements	56,36%
C06	Conformité des produits finis	54,55%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	52,73%
A	Identification de l'établissement	47,27%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	47,27%
B01	Conception de l'établissement	45,45%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	43,64%
E01	Gestion des déchets	34,55%
B03	Lutte contre les nuisibles	29,09%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	25,45%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	23,64%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	23,64%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	20,00%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	5,45%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	5,45%
E02	Gestion des sous-produits animaux	3,64%

2022

Code dans la grille	Point de contrôle	Non conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	78,58%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	78,58%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	71,43%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	71,43%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	64,29%
C06	Conformité des produits finis	64,29%

Items préoccupants
sur les **14 inspections évaluées en C et D**

2023

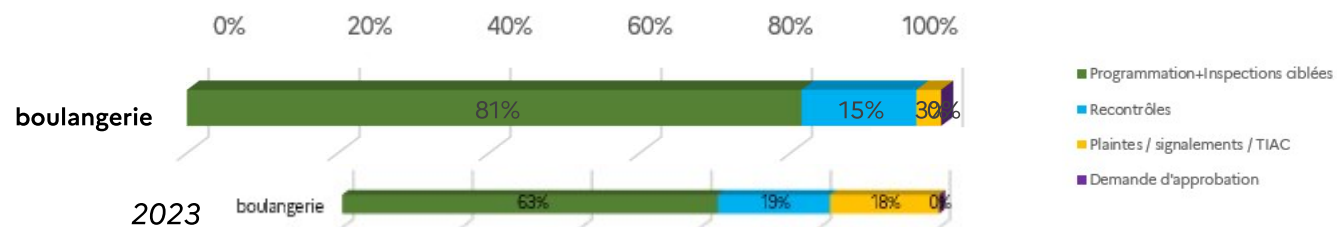
Code	Point de contrôle	Non conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	77,28%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	77,27%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	63,63%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	63,63%
C06	Conformité des produits finis	59,09%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	54,55%

Items préoccupants
sur les **22 inspections évaluées en C et D**

Délégués + DDPP


GMS + hors GMS

Boulangeries

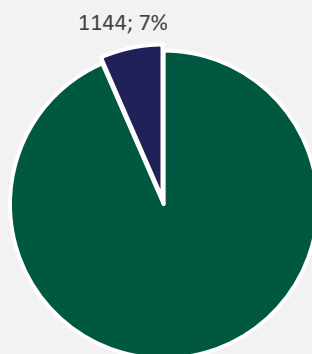




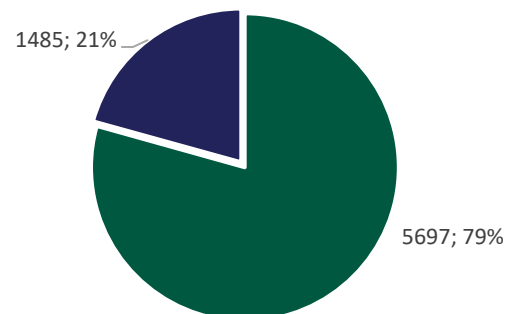
Pression d'inspection



2023



GMS



Hors GMS



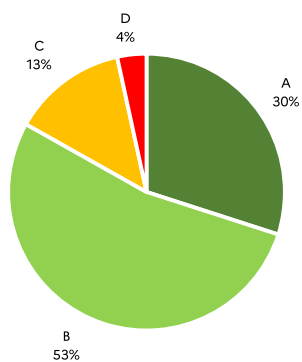
X 9,6 entre
2023 et 2024



Evaluation globale 2024

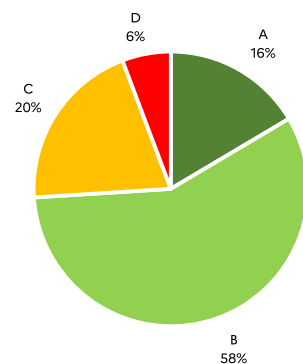
Sur 1485 contrôles

GMS

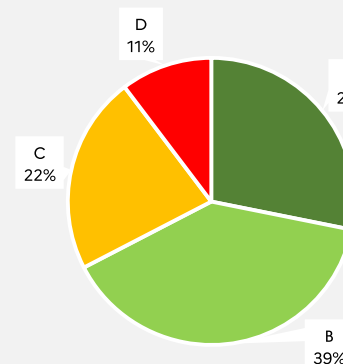


Sur 9524 contrôles

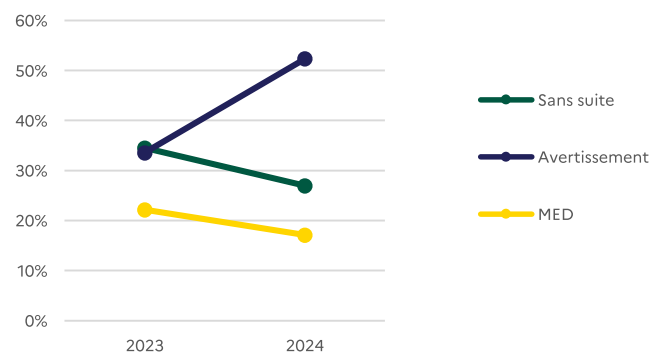
Hors GMS



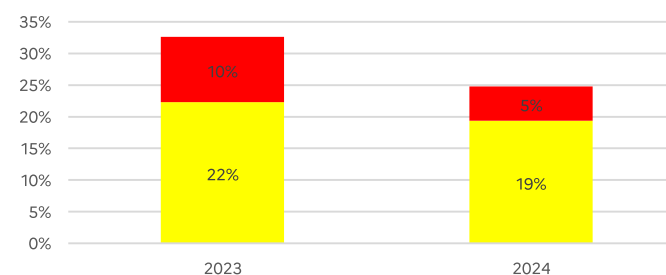
2023



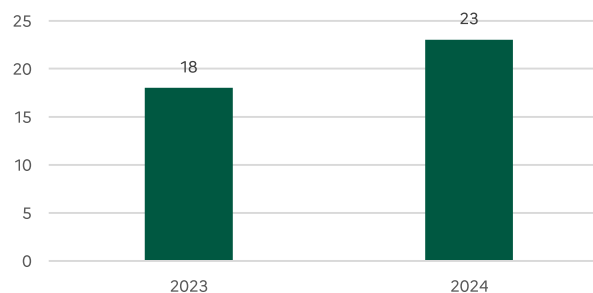
Boulangeries



Evolution des **C** et **D**



PV enregistrés dans Resytal



MED: à traiter en urgence, sans attendre le retour du délégataire ou de la DD (possibilité de présenter ses observations)

!!
GMS + hors GMS

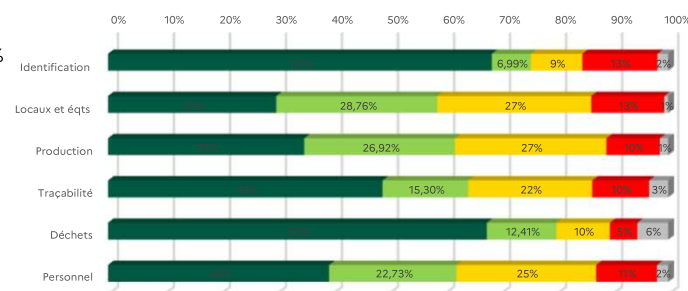
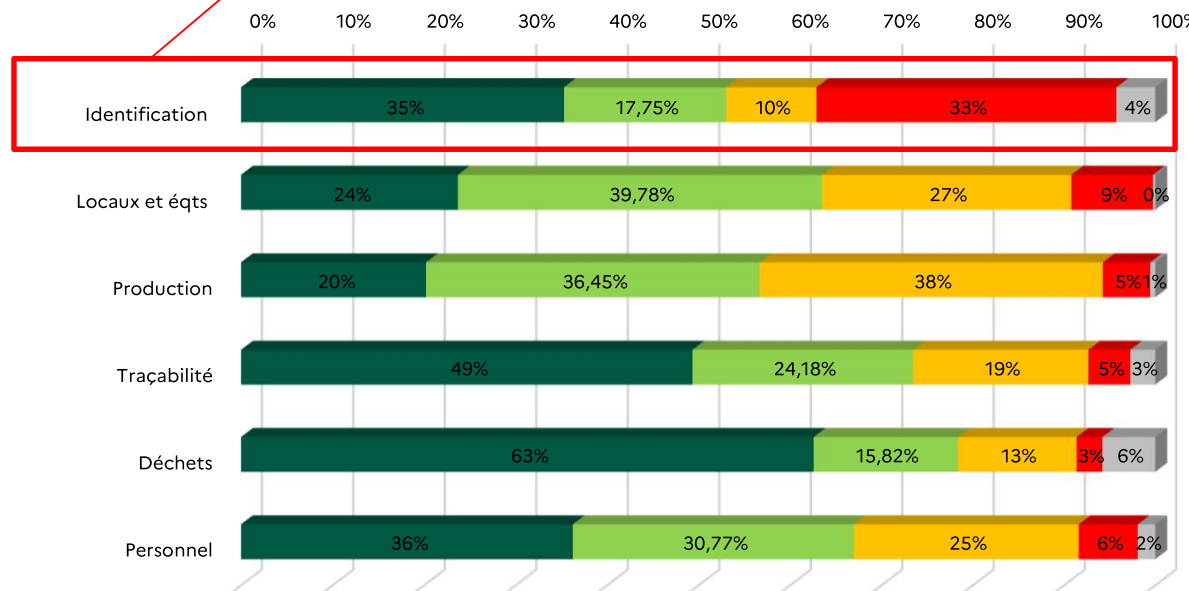
Délégataires + DDPP

Boulangeries



Garder sur place le CERFA de déclaration

2023



- A - Conforme
- B - Non conformité mineure
- C - Non conformité moyenne
- D - Non conformité majeure
- Pas observé/ sans objet


GMS + hors GMS

Délégataires + DDPP

Boulangeries



Items préoccupants sur les **2726 inspections évaluées en C et D**

Code dans la grille	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	91,49%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	81,30%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	80,56%
B04	Maintenance des locaux et équipements	79,90%
B03	Lutte contre les nuisibles	65,49%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	62,27%
C06	Conformité des produits finis	62,23%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	61,72%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	60,36%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	58,31%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	57,72%
A	Identification de l'établissement	55,08%
B01	Conception de l'établissement	54,27%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	51,38%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	50,79%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	50,53%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	48,11%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	39,64%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	26,00%
E02	Gestion des sous-produits animaux	3,56%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	1,21%

2023

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	93,57%
B04	Maintenance des locaux et équipements	83,65%
C04	Mesures de maîtrise de la production	78,02%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	76,68%
B03	Lutte contre les nuisibles	72,39%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	72,39%

Items préoccupants
sur les **373 inspections évaluées en C et D**

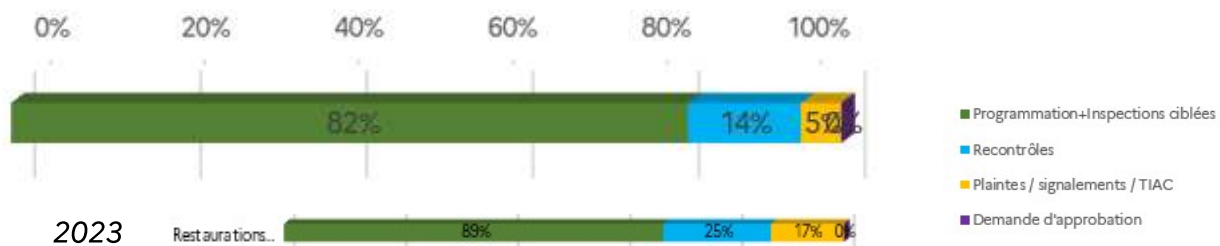

GMS + hors GMS

Déléguaires + DDPP

Restauration commerciale



Restaurations commerciales :
traditionnelle et rapide





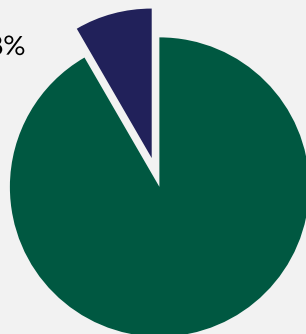
Pression d'inspection



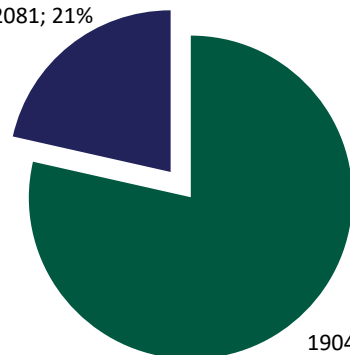
2023

8% en 2021, 8%
en 2022

16073; 8%



52081; 21%



190408

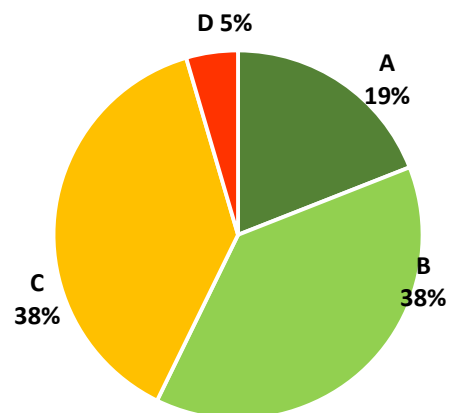
X 3,2 entre
2023 et 2024

Restaurations commerciales : traditionnelle et rapide



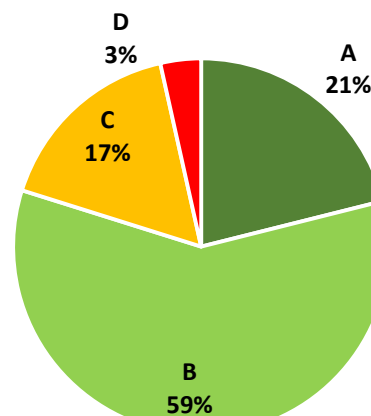
Evaluation globale 2023

Sur 16073 contrôles

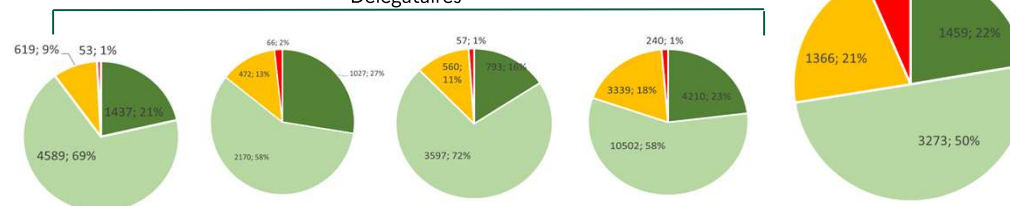


Evaluation globale 2024

Sur 52 081 contrôles



Déléataires



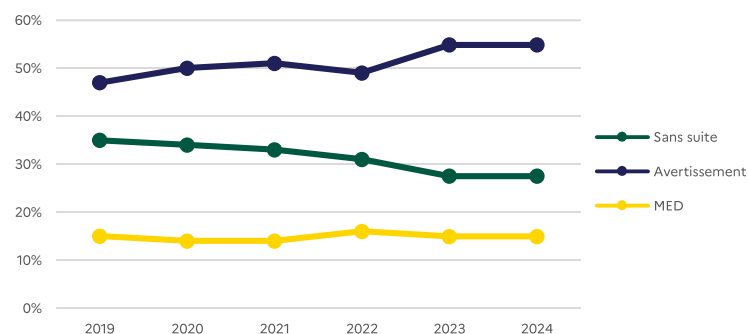
Contexte programmation:

Restaurations commerciales : traditionnelle et rapide



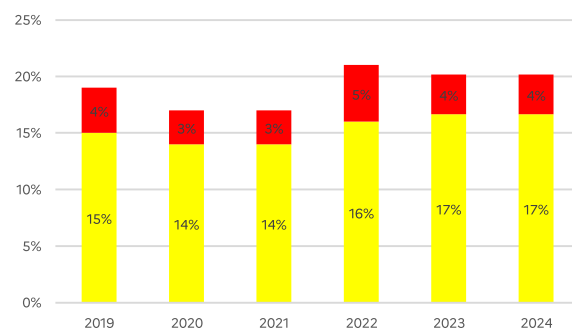
Evaluation globale 2024

MED: à traiter en urgence, sans attendre le retour du délégataire ou de la DD (possibilité de présenter ses observations)

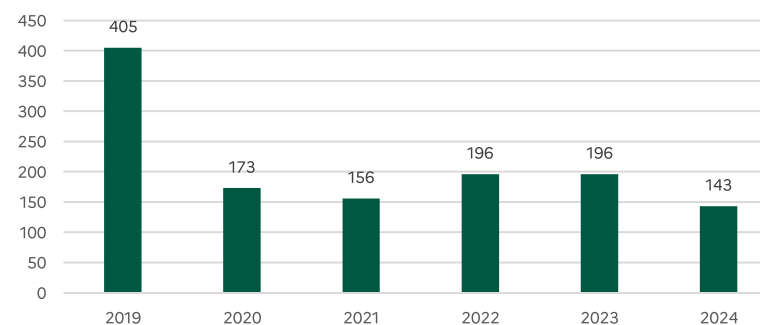


Délégataires + DDPP

Evolution des C et D



PV enregistrés dans Resytal

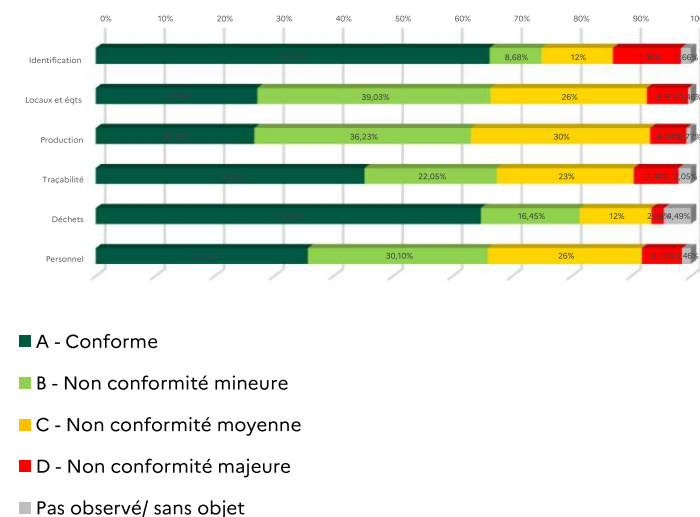
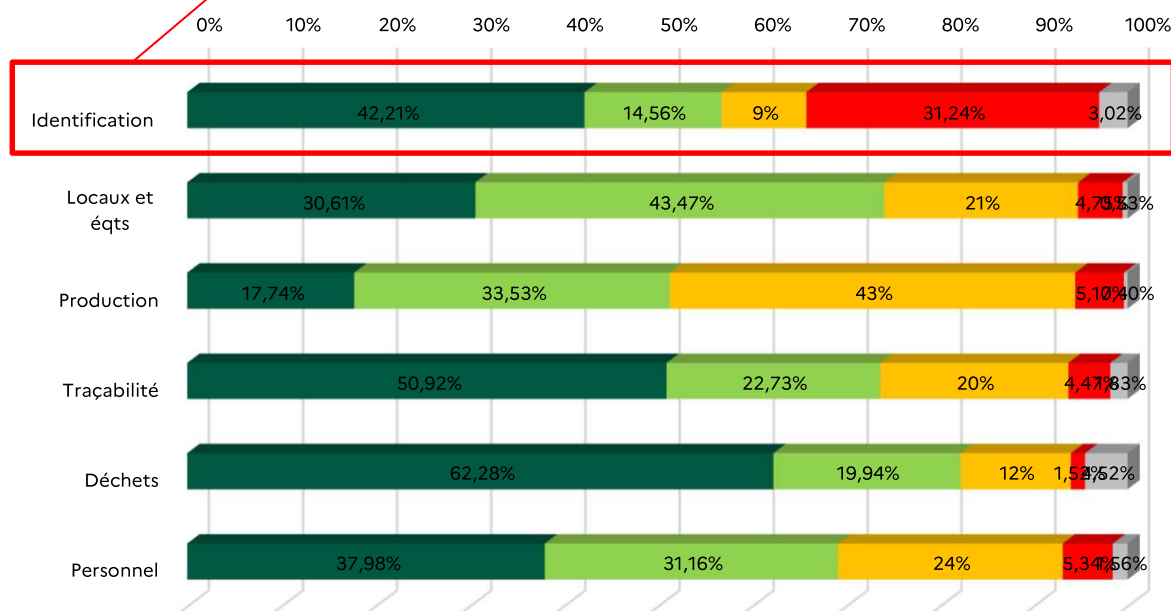


Restaurations commerciales : traditionnelle et rapide



2023

Garder sur place le CERFA de déclaration



Délégués + DDPP



Restaurations commerciales : traditionnelle et rapide

Quelques items préoccupants sur les 10496 inspections évaluées en C et D

Code dans la grille	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	82,82%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	81,10%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	79,50%
C06	Conformité des produits finis	72,75%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	71,94%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	70,86%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	69,77%
B04	Maintenance des locaux et équipements	66,86%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	65,66%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	64,52%
A	Identification de l'établissement	56,18%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	55,91%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	54,33%
B03	Lutte contre les nuisibles	46,38%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	45,98%
E01	Gestion des déchets	45,67%
B01	Conception de l'établissement	45,66%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	44,24%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	29,04%
E02	Gestion des sous-produits animaux	12,38%

2022

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	85,39%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	79,88%
C04	Mesures de maîtrise de la production	79,66%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	79,12%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	71,27%
B04	Maintenance des locaux et équipements	70,60%

Items préoccupants
sur les 3136 inspections évaluées en C et D

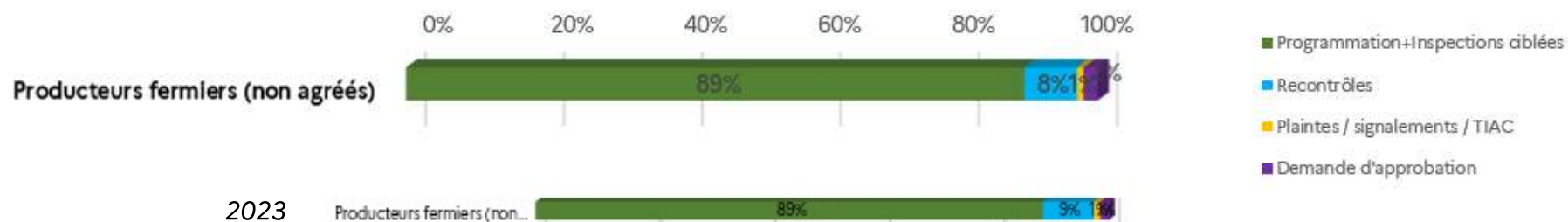
2023

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	85,83%
C04	Mesures de maîtrise de la production	80,30%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	79,16%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	77,56%
B04	Maintenance des locaux et équipements	72,95%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	68,71%

Items préoccupants
sur les 3944 inspections évaluées en C et D

Déléataires + DDPP

Producteurs fermiers (non agréés)





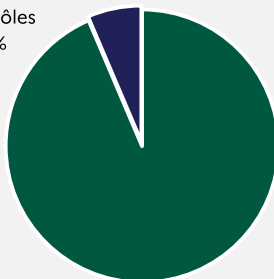
Pression d'inspection



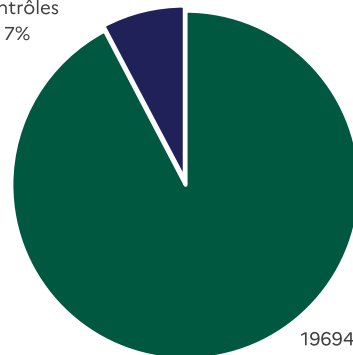
2023

8% en 2021, 7%
en 2022

1657
contrôles
7%



1675
contrôles
7%



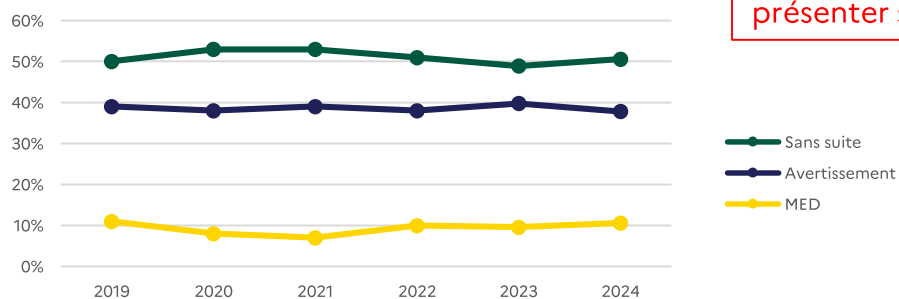
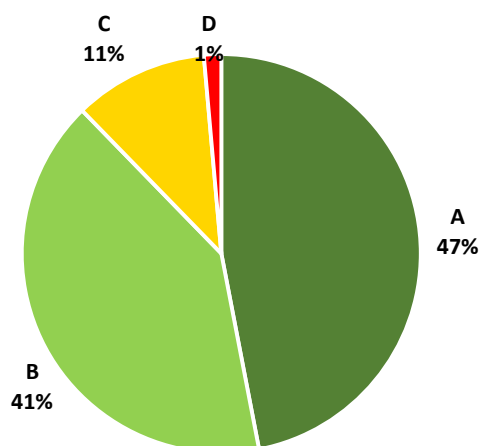
Non délégués

Producteurs fermiers (non agréés)

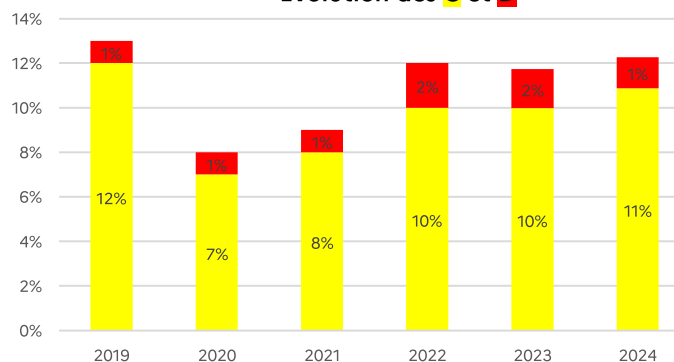
MED: à traiter en urgence, sans attendre le retour de la DD (possibilité de présenter ses observations)

Evaluation globale 2024

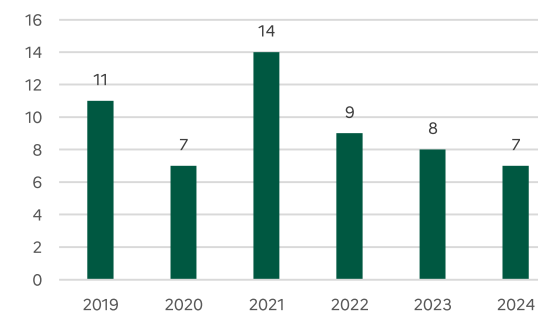
Sur 1675 contrôles



Evolution des C et D



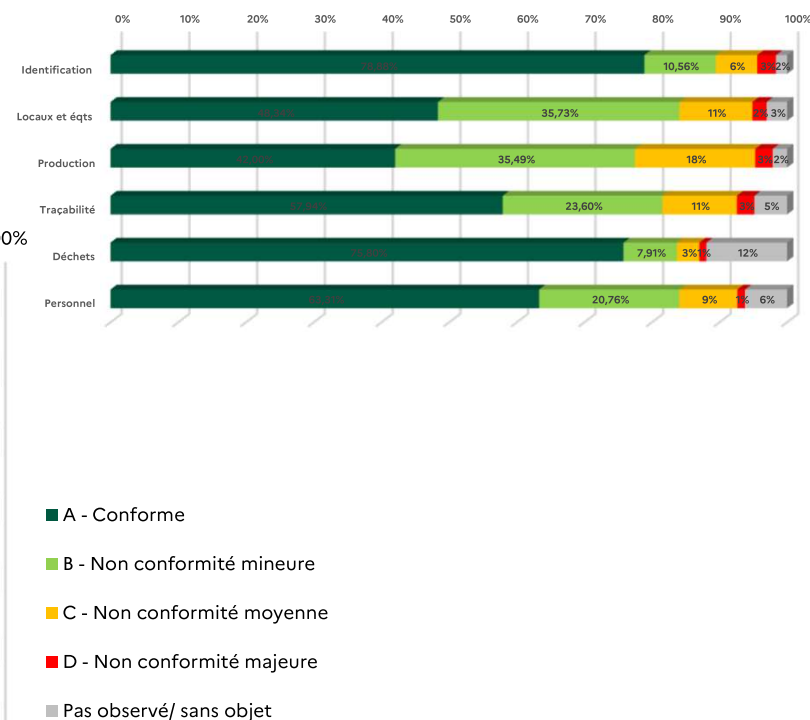
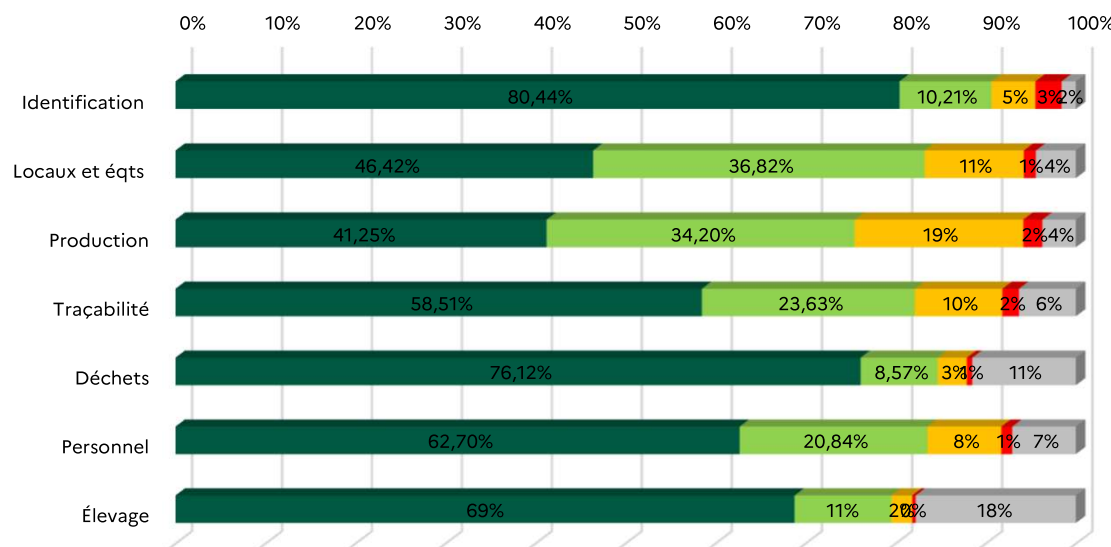
PV enregistrés dans Resytal



Producteurs fermiers (non agréés)



2023



Producteurs fermiers (non agréés)



Items préoccupants sur les **202 inspections** évaluées en C et D

Code dans la grille	Point de contrôle	Non conforme
C06	Conformité des produits finis	75%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	63%
B04	Maintenance des locaux et équipements	51%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	50%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	49%
B01	Conception de l'établissement	46%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	44%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	43%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	43%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	41%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	41%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	40%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	39%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	33%
B03	Lutte contre les nuisibles	31%
A	Identification de l'établissement	27%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	26%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	20%
E02	Gestion des sous-produits animaux	12%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduelles	10%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	10%
G01	État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	7%
G03	Gestion de la pharmacie vétérinaire	6%
G02	Alimentation animale	1%

2022

Code	Point de contrôle	Non conforme
C06	Conformité des produits finis	70,43%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	59,68%
C04	Mesures de maîtrise de la production	53,23%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	49,46%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	47,85%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	47,85%

Items préoccupants
sur les **186 inspections** évaluées en C et D

2023

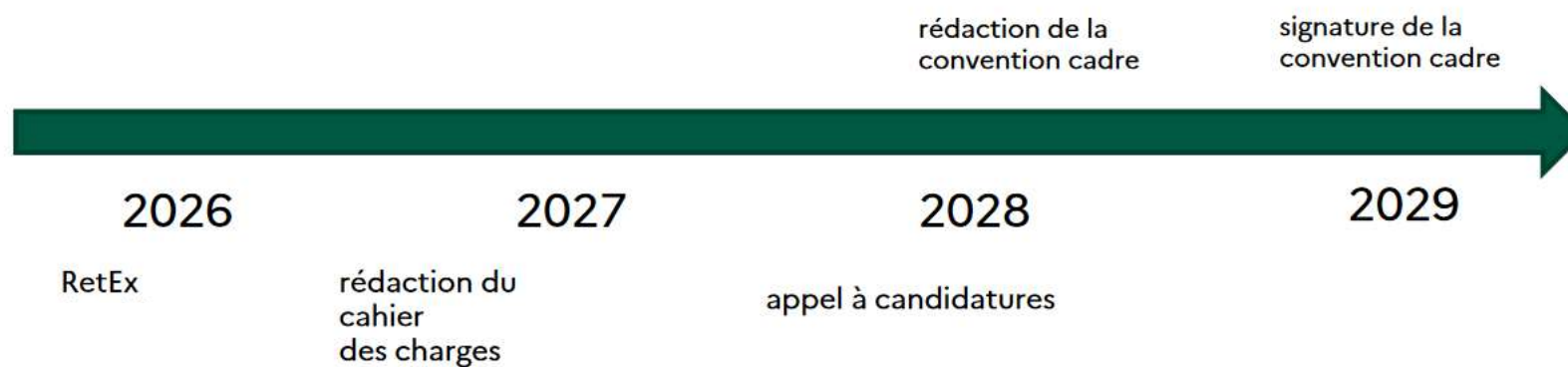
Code	Point de contrôle	Non conforme
C06	Conformité des produits finis	71,13%
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	67,53%
C04	Mesures de maîtrise de la production	60,31%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	53,09%
B04	Maintenance des locaux et équipements	51,03%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	48,45%

Items préoccupants
sur les **194 inspections** évaluées en C et D

4- Actualités et points d'attention



Retex délégation



Actualités / rappels

-Immatriculation SIRET

Références:

- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité
- Article R233-4 du CRPM
- Article 6 du règlement CE n°852/2004

➔ **CERFA 13984 (déclaration) à conserver sur place**

DAOA



The screenshot shows the 'Mes démarches' (My procedures) page for the Ministry of Agriculture, Food and Forestry. The main heading is 'Mes démarches'. Below it, there are navigation tabs: 'DÉMARCHES', 'ACTUALITÉS', and 'FOIRE AUX QUESTIONS'. The 'DÉMARCHES' tab is selected. The page content is organized into a sidebar on the left and a main area on the right. The sidebar lists various services: 'Association ou organisation de producteurs', 'Demander une aide, une subvention', 'Assurer une activité de restauration collective', 'Obtenir un droit, une autorisation', 'Effectuer une déclaration', 'Importer ou exporter', 'Répondre aux enquêtes statistiques', and 'Toutes les démarches'. The main area is titled 'Déclarer la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale'. It includes a 'Déclaration' button, a date 'Mis à jour le 24/07/2020', and a description of the process. A 'Services complémentaires' section on the right lists 'Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation', 'Annuaire de l'administration', 'FranceAgriMer', and 'Donnez votre avis'.

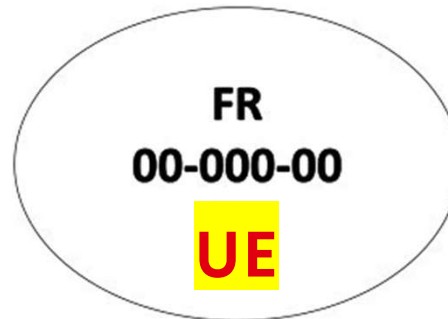
Actualités / rappels

-Marque d'identification « CE » devient « UE »

Référence: règlement délégué 2024/1141 de la Commission du 14 décembre 2023

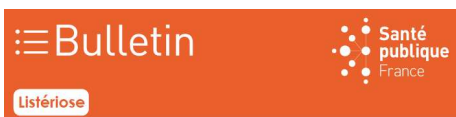
➔ *les opérateurs agréés peuvent modifier la marque d'identification de façon à ce qu'elle n'indique plus CE mais UE pour correspondre aux initiales de l'Union Européenne*

➔ période transitoire se terminant le **31 décembre 2028**



Actualités / rappels

Publication SpF Surveillance de la listériose 1999-2024 le 19/09/2025



Date de publication : 19 septembre 2025
EDITION NATIONALE

Surveillance de la listériose 1999-2024

Points clés

- Entre 1999 et 2020, le nombre annuel de cas de listériose a varié entre 188 et 414, avec des incidences annuelles entre 3,1 et 6,2 cas par million d'habitants. Depuis 2021, le nombre annuel de cas et l'incidence de la listériose sont en augmentation constante : en 2024, 619 cas ont été notifiés, pour une incidence de 9 cas par million d'habitants. Cette tendance à la hausse est constatée dans de nombreux autres pays européens.
- L'augmentation concerne préférentiellement les formes bactériémiques, et dans une moindre mesure, les autres formes invasives non-materno-néonatales. Le nombre annuel de cas de listériose en cours de grossesse tend à rester stable, avec moins d'une cinquantaine de cas chaque année au cours des deux dernières décennies.
- L'incidence de la listériose augmente nettement avec l'âge : 87 millions d'habitants chez les personnes de plus de 90 ans en 2024, 57 millions d'habitants chez les personnes de 80 à 89 ans, comparées à 2,3 millions d'habitants chez les moins de 60 ans. En 2024, 45 % des cas étaient de sexe féminin. L'âge médian était de 76 ans (extrêmes 2 ans - 99 ans) et près de 9 sur 10 présentaient au moins une comorbidité.
- Les tendances observées apparaissent principalement liées au vieillissement de la population et à l'augmentation des maladies chroniques liées à l'âge favorisant la survenue d'une listériose. Pour les personnes les plus à risque – personnes âgées, immunodéprimées, femmes enceintes – le risque de développer une listériose peut être réduit par le respect des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

Contexte

La listériose humaine est une infection d'origine alimentaire causée par l'ingestion d'aliments contaminés par la bactérie *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*). Cette bactérie est largement répandue dans l'environnement et peut occasionner des infections chez l'animal (zoonose). Elle peut également contaminer de nombreux aliments à différents stades de leur production, via des matières premières contaminées, ou par la contamination des environnements de production agro-alimentaires.

Les aliments les plus à risque sont ceux consommés crus ou peu cuits tels que les produits de charcuterie, les poissons fumés, le lait cru ou les fromages au lait cru, mais *L. monocytogenes* peut cependant contaminer tout type d'aliment.

Si l'ingestion de *L. monocytogenes* est fréquente au cours de la vie, la survenue d'une listériose est un événement rare en France en population générale. Elle est plus fréquente chez certaines personnes à risque, en particulier les personnes âgées, les femmes enceintes et leurs nouveau-nés, et les personnes immunodéprimées.

Figure 2. Nombre annuel de cas de listériose non-materno-néonatales, par formes cliniques, France, 1999-2024

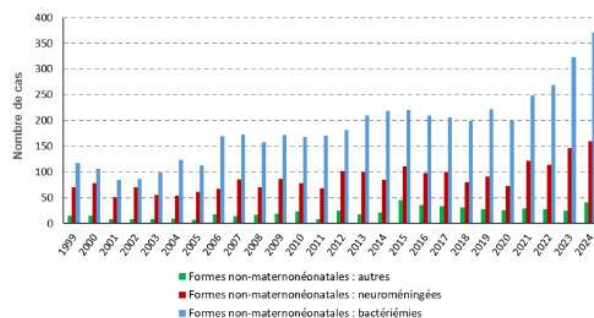
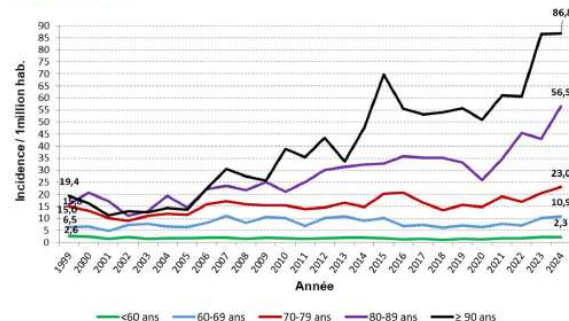


Figure 7. Évolution de l'incidence des listérioses non-materno-néonatales par catégories d'âges, France, 1999-2024



Cas groupés de listériose

Depuis l'utilisation en routine par le CNR du séquençage génomique et du typage des souches par cgMLST, près de 700 clusters génomiques de listériose ont été identifiés et investigués par SpF entre 2015 et 2024.

Une source de contamination a été identifiée pour 116 (16 %) d'entre eux.

L'immense majorité de ces clusters sont de petite taille, avec une médiane de 2 cas par cluster.

Les principales sources de contamination identifiées pour ces 116 clusters sont : fromages et produits laitiers (44 %), produits de charcuterie (26 %), plats cuisinés (8 %), environnements agroalimentaires de cuisines centrales (8 %), environnements agroalimentaires de charcuteries (7 %), poissons fumés (3 %) ou encore une origine nosocomiale pour 2 %.

Le nombre de clusters identifiés annuellement depuis 2015 est globalement stable, et chaque année, environ 50 % des cas intègrent un cluster génomique identifié par le CNR.

Isolement *Listeria* en RD
➔ Envoi au CNR

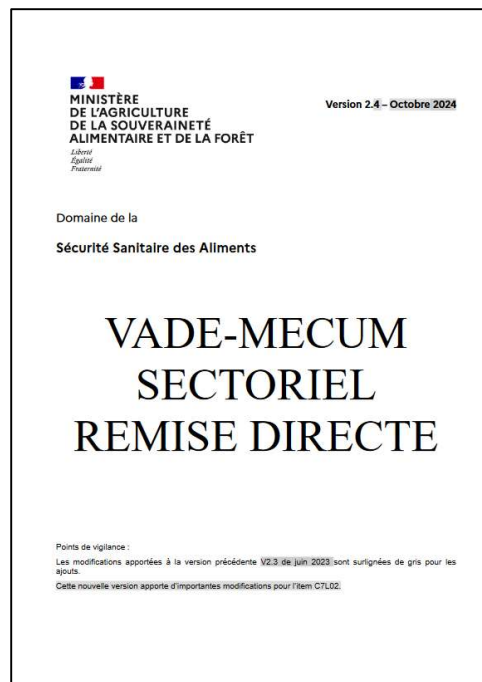
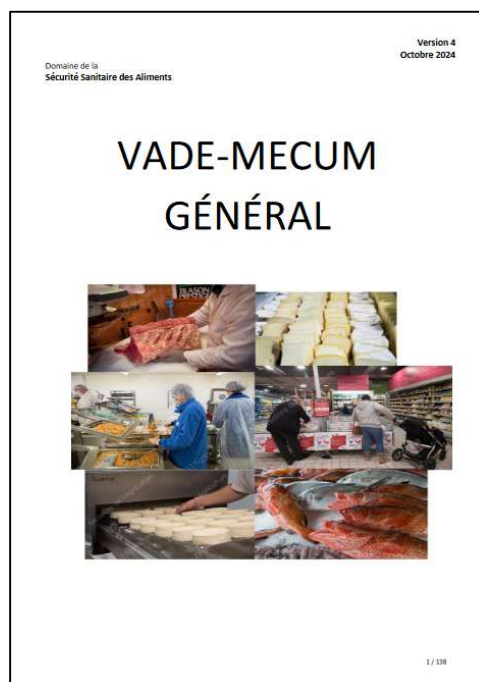
NB: sous-investigation des formes bactériémiques

Mise à jour des vade-mecums

<https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

EN COURS:

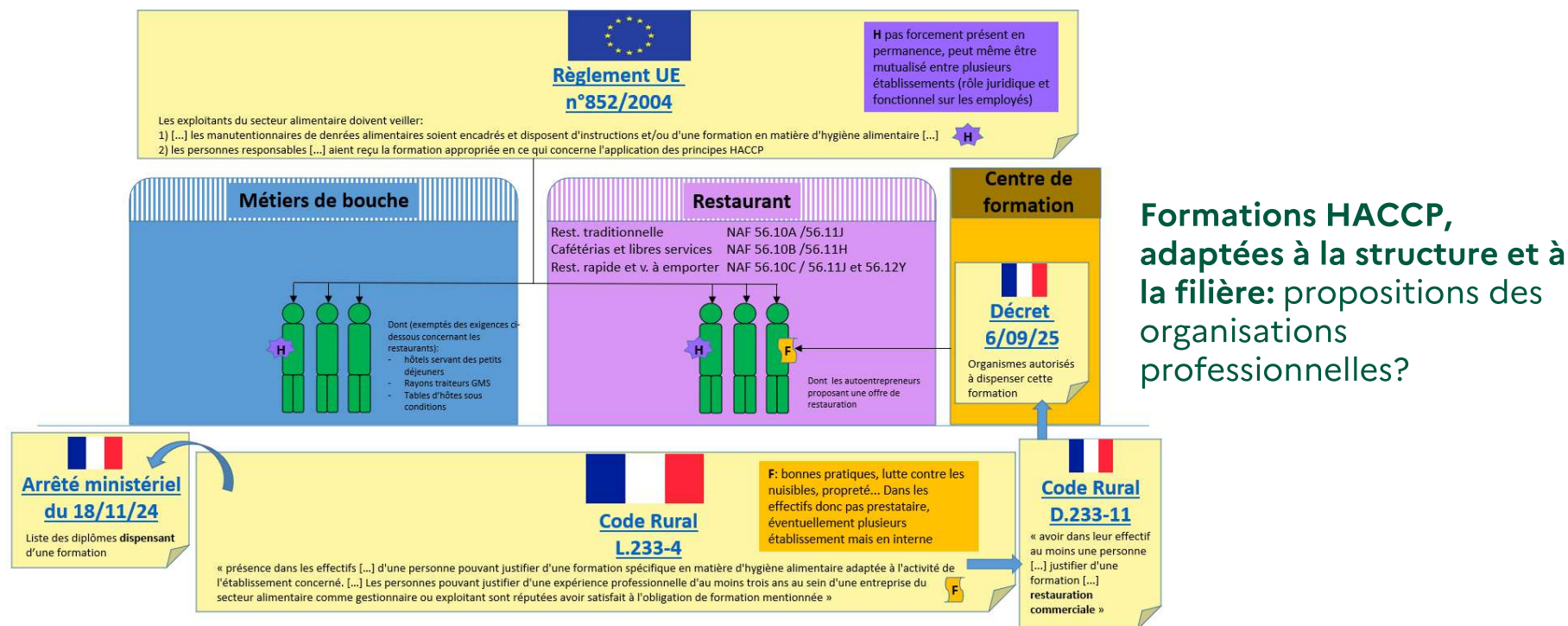
Intégration de la Food
safety culture
Intégration des DVOV



EN COURS:

Actualisations
réglementaires:
formation hygiène des
aliments spécifique
pour les établissements
de restauration
commerciale

IT formation en remise directe



Distributeurs automatiques

Tendances?



ESB: Statut de la France

Carcasses UE (hors Grèce):
Plus besoin de désosser et de déposer les
colonnes en SPAN C1

Equarrissage

Attention aux mélanges C1 et C3...
... par les équarrisseurs

Boulangeries: plans de travail en bois

Bois brut = méthode traditionnelle
Arrêtés « méthodes traditionnelles » uniquement
pour DAOA...

➔ Besoin technologique ou mésusage?

GBPH

← → ↻ 🏠 https://www.amazon.fr/Guide-bonnes-pratiques-dhygiène-Restaurateur/dp/1503088871/ref=sr_1_1? 90 %

📁 Liens utiles 📖 SORA 🌈 Galatee 📖 Parapheur 🌐 <https://info.agriculture...> 🇫🇷 Remise directe - Intra... 🌐 Rese-Intranet 🌐 MonSelfMobile - For... 🗺️ Webex k



Guide de bonnes pratiques
d'hygiène
Restaurateur
Conforme au Journal Officiel

novembre 2014
de **M Jules Roussel** (Auteur)
4,4 ★★★★★ 170 évaluations
#1 Meilleure vente dans Dictionnaires des bases de la cuisine

✓ **Économies Vente : 12,55 € —** [Termes](#)
Guide des bonnes pratiques à appliquer par les restaurateurs dans leurs établissements pour s'assurer que les règles d'hygiène soient respectées.
[Signaler un problème avec ce produit](#)

Nombre de pages de l'édition...	Langue	Date de publication	Dimensions	ISBN-10
 420 pages	 Français	 4 novembre 2014	 13.97 x 2.41 x 21.59 cm	 1503088871

[Voir tous les détails](#)





Actualités / rappels

Propositions à venir de réunions
techniques sur certains sujets
(nébulisation....)

Merci!



betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
