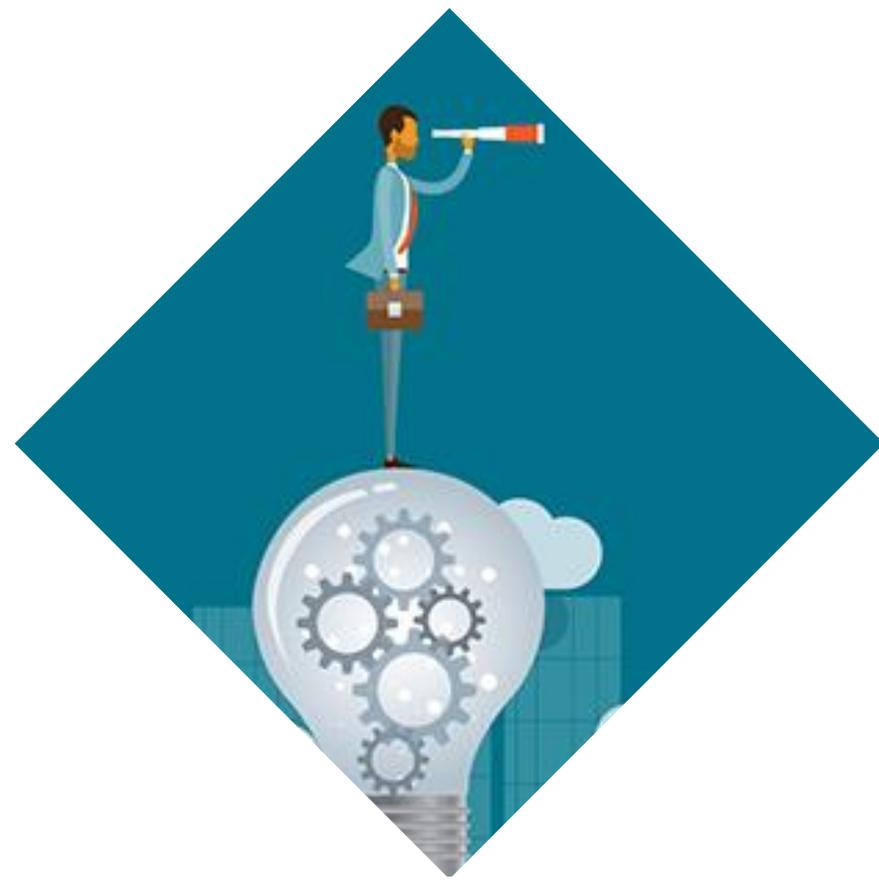


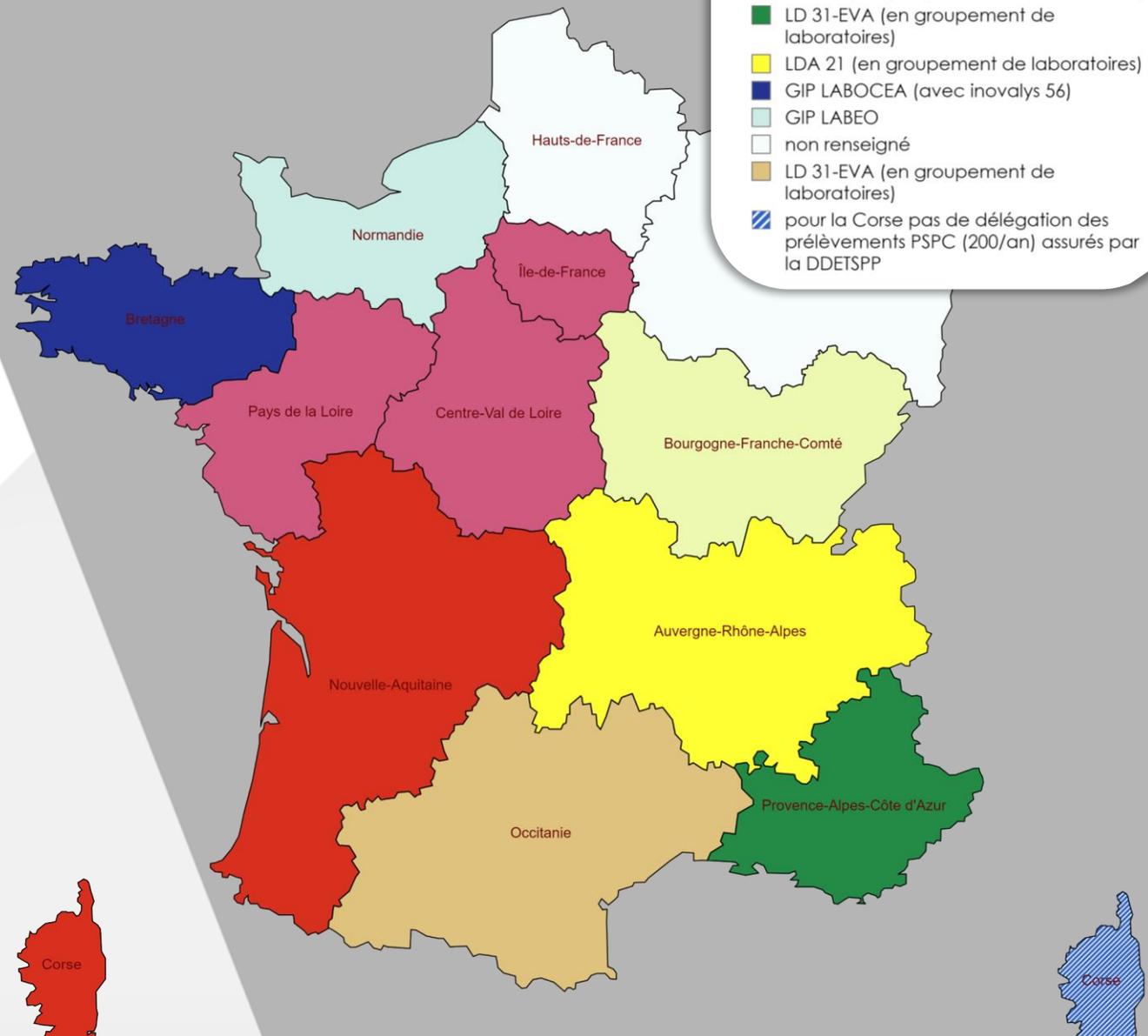
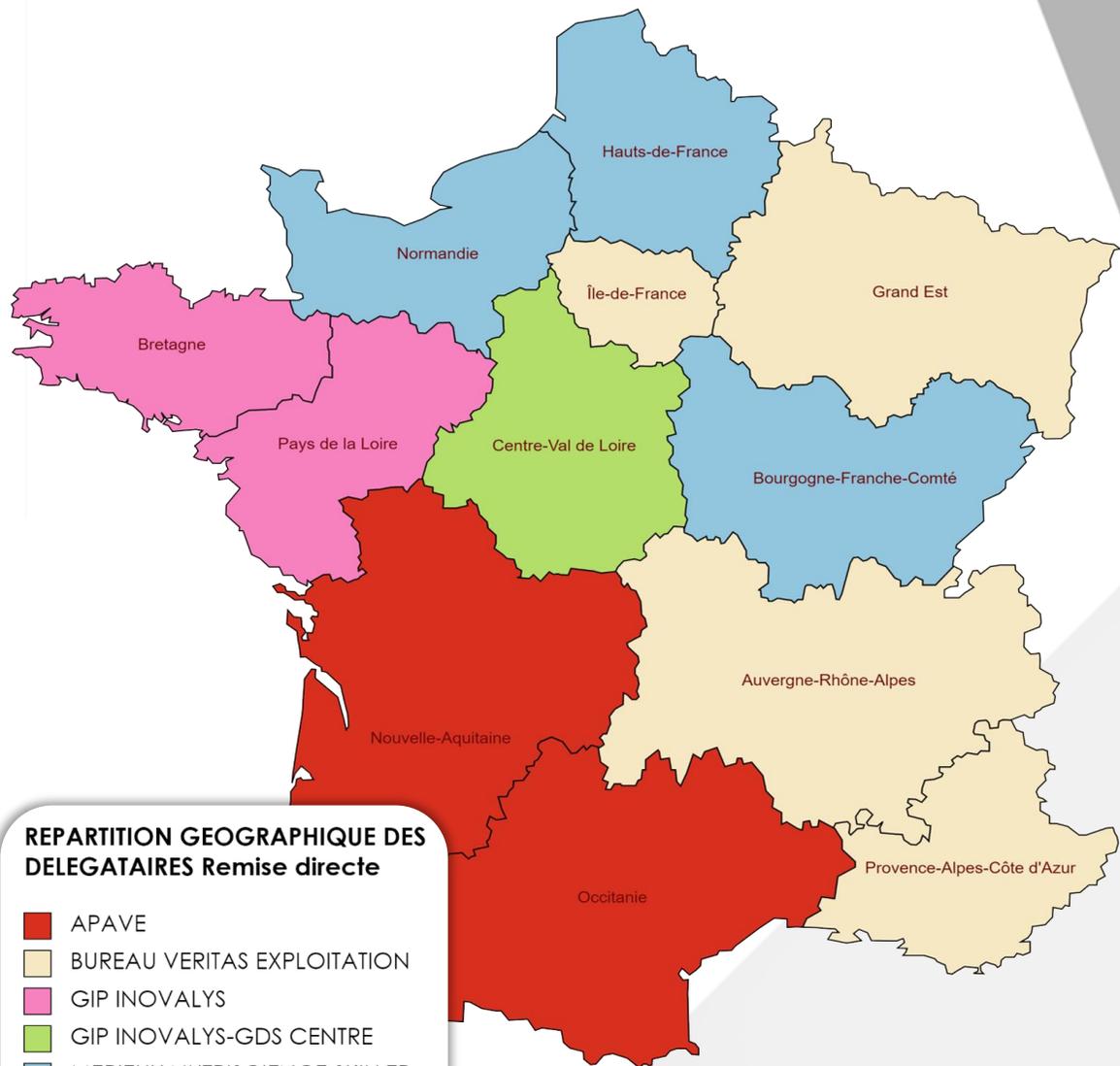
LES CONTRÔLES

GREGORY MAILLARD

MEHDI DALIL



AUGMENTATION ET DÉLÉGATION DES CONTRÔLES OFFICIELS

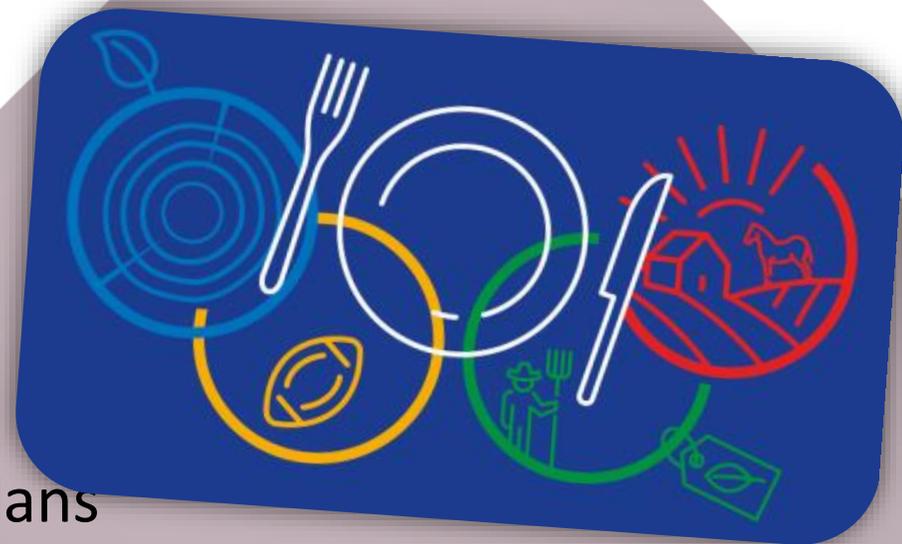


LES PREMIERS CONSTATS



Renforcement des contrôles :

- Application stricte du Vade-mecum de contrôle
- Contrôle pouvant être long (3 heures)
- Priorité aux contrôles pour les commerces situés dans les départements accueillant les JO
- Sanctions immédiates avec fermetures administratives en cas de plusieurs non-conformités majeures !
- Stratégie du « Name and Shame »: Publications sur les réseaux sociaux avec photos



GRILLE D'INSPECTION

A. Identification de l'établissement		
B. Locaux et équipements		
B1	Conception et circuits de l'établissement	
B2	Équipements adaptés à la production et engins de transport	
B3	Lutte contre les nuisibles	
B4	Maintenance	
B5	Nettoyage/désinfection des locaux et équipements	
C. Maîtrise de la chaîne de production		
C1	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	
C2	Identification des points déterminants	
C3	Contrôle à réception et conformité des matières premières	
C4	Mesures de maîtrise de la production	
C401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	
C402	Gestion des conditionnements et emballages	
C403	Autres mesures de maîtrise de la production	
C5	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	
C6	Conformité des produits finis	
C7	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	
D. Traçabilité et gestion des non-conformités		
D1	Système de traçabilité et archivage des documents	
D2	Réactivité	
D201	Retrait du produit de l'espace de vente	
D202	Information aux consommateurs, rappel	
D203	Sécurisation des produits retirés/rappelés	
D204	Transmission de l'alerte en cas de cession indirecte	
E. Gestion des déchets, des sous produits animaux		
E1	Gestion des déchets	
E2	Gestion des sous produits animaux	
F. Gestion du personnel		
F1	Hygiène et équipements du personnel	
F2	Formation et instructions à disposition du personnel	

GRILLE D'INSPECTION : LES POINTS DE CONTRÔLES

LES POINTS DE NON-CONFORMITÉS PRÉOCCUPANTS

- **En l'absence du responsable, le personnel n'est pas capable d'expliquer correctement les procédures d'autocontrôles pour :**
 - Les contrôles à réception
 - Les contrôles de température des zones de stockage / produits
 - Les contrôles de nettoyage – désinfection
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
- **Absence de traçabilité**
 - Conservation des documents, identification des produits,
- **Manque d'information pour les clients concernant :**
 - Origine des produits (origine des viandes des plats cuisinés en attente de réponse précise)
 - Allergènes présents dans les fabrications
- **Absence d'analyses microbiologiques réalisées par un laboratoire**



RÉUNION AVEC LA DGAL LE 05 JUIN 2024



- Pratique croissante des services de contrôles/Préfecture de rendre publiques les non-conformités dans les médias et réseaux sociaux
- la conduite des inspections pour lesquels des écarts de pratique ont été remontés.

GBPH, FORMATIONS ET AUDIT

- Les GBPH sont téléchargeables sur le site du ministère
- Les Formations
 - Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Application du Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité
 - Conditionnement sous vide, sous atmosphère et congélations: les bons procédés

Contact

- <https://ensmv.com/>
- Mme. Lenoble Barbara au 01.53.17.15.09



- **Les prestations d'audits**

- ✓ Examen complet de l'établissement vis-à-vis des exigences réglementaires.
- ✓ Préparer l'exploitant aux éventuelles visites des services de contrôle.
- ✓ Accompagner l'établissement dans la mise en place d'action correctrices après un passage des services de contrôle.

Contact pour devis

- ardatmv@boucherie-france.org
- Céline EGU, Mehdi DALIL, Grégory MAILLARD au [01.40.53.47.50](tel:01.40.53.47.50)