

NEWSLETTER

Mars 2017

Le décret relatif à la transparence des contrôles de l'État dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments en France publié le 17 décembre 2016 généralise l'expérimentation menée à Paris et à Avignon de juillet à décembre 2015.

La publication des résultats des contrôles réalisés à partir du 1er mars 2017 dans tous les établissements de la chaîne alimentaire sera effective à partir du 3 avril 2017.

Où trouver les résultats?

Sur le site alim-confiance.gouv.fr

Sur l'application Alim'confiance

LE NIVEAU D'HYGIENE DE VOTRE RESTAURANT ACCESSIBLE PAR TOUS, C'EST DEMAIN...

Quels seront les renseignements accessibles ?

Les données seront

- présentées sur une carte interactive permettant de rechercher l'établissement par son nom ou son adresse.
- le nom de l'établissement, la date du dernier contrôle et le niveau d'hygiène.

Les résultats des contrôles seront disponibles pendant une période d'un an après la date de réalisation du contrôle.

Les mentions relatives à chaque niveau d'hygiène



Comment comprendre ces niveaux d'hygiène ?



Niveau d'hygiène très satisfaisant: établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.

Niveau d'hygiène satisfaisant : établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.



Niveau d'hygiène à améliorer : établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.

Niveau d'hygiène à corriger de manière urgente : établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.



Quels seront les secteurs d'activité concernés ?

Tous les établissements de la chaîne alimentaire : abattoirs, commerces de détail (métiers de bouche, restaurants, supermarchés, marchés, vente à la ferme, etc.), restaurants collectifs et établissements agroalimentaires.

Quelles seront les modalités d'affichage sur place?

Les établissements de remise directe (restaurants, métiers de bouche, distributeurs) et de restauration collective auront la possibilité d'afficher sur leur devanture le niveau d'hygiène de l'établissement. Cette affiche leur sera transmise par les services départementaux de l'État. Elle sera également téléchargeable sur le site Internet.

Nous contacter

✉ 19, La Guère 85 2602 LES BROUZILS
☎ 02 51 42 96 59

mgn.myriamguitton@wanadoo.fr
📞 06 30 46 82 37

www.mgn-conseils-et-formation.fr
Siret : 422 603 472 0000 24 Code APE-NAF : 8559AE