
L'HYGIENE

en restauration commerciale

Missions du Service de Sécurité Sanitaire des Aliments



- Contrôle de la sécurité dans la chaîne de fabrication des aliments dans toutes les filières animales de la production à la consommation
- Suivi des alertes alimentaires
- Enquête en cas de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Mise en œuvre des plans de surveillance des contaminants alimentaires microbiologiques ou chimiques (dioxines, listeria, ...)
- Agrément des ateliers agro-alimentaires
- Contrôle de l'importation et l'exportation des denrées alimentaires d'origine animales - certification

Pouvoirs des DDPP



■ Mesures administratives :

- Rappel de réglementation, avertissement
- Consigne ou saisie de denrées impropres à la consommation humaine
- Fermeture d'établissement

Et aussi Rappel de marchandises (alertes alimentaires)

■ Sanctions pénales :

- Procès-verbaux transmis aux procureurs pouvant entraîner des amendes ou de la prison en fonction de la gravité des faits et de la récidive éventuelle

Les contrôles officiels: Inspection par la DDPP



- Sur quelles bases ?
 - *La réglementation*
 - *Les guides de bonnes pratiques*
 - *Les vade mecums d'inspection*

- • De quelle manière?
 - *Visite des locaux*
 - *Évaluation des conditions de fonctionnement*
 - *Étude des éléments du PMS (procédures et enregistrements).*

Les contrôles officiels: Inspection par la DDPP



- **Méthodes :**
 - Grille inspection
 - Points de contrôles ciblés (locaux, fonctionnement)

- **Suite de l'inspection :**
 - Rapport (absence de non-conformité majeure)
 - Avertissement
 - Mise en demeure (délai pour action corrective)
 - Procès verbal (PV)
 - Fermeture d'établissement
 - si problème de santé publique ex: suspicion d'intoxication alimentaire)