Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de la santé, de la jeunesse et des sports

Direction générale de la santé
Sous-direction de la prévention des risques
liés à l'environnement et à l'alimentation
Bureau alimentation et nutrition

Personne chargée du dossier : N.MASSON
tél. : 01 40 56 76 38
fax : 01 40 56 54 12
mél. : nolwenn.masson@sante.gouv.fr

La ministre de la santé, de la jeunesse et des sports

à

Mesdames et Messieurs les directeurs et chefs de service de l'administration centrale
(pour exécution)

Mesdames et Messieurs les préfets de région,
Directions régionales des affaires sanitaires et sociales
(pour information)

Mesdames et Messieurs les préfets de département
Directions départementales des affaires sanitaires et sociales
(pour information)

NOTE DE SERVICE N°DGS/EA3/2007/255 du 22 juin 2007 relative au plan national de contrôle officiel pluriannuel des denrées alimentaires (PNCOPA).

Date d'application : pour diffusion et mise en application immédiate

Classement thématique : protection sanitaire

Résumé : Cette note vise à informer sur l'organisation des services officiels chargés du contrôle de l'application de la législation relative aux denrées alimentaires.

Mots-clés : Denrées alimentaires – Plan national - Contrôle

Textes de référence :

Règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Ordonnance n° 2006-1224 du 5 octobre 2006 prise pour l'application du II de l'article 71 de la loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole.

Note de service DGS/SD7D/2007/86 du 1er mars 2007 relative au protocole du 29 décembre 2006 de coopération DGAL/DGCCRF/DGS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire

Annexe : Annexe : PNCOPA 2007-2009.

I. Le règlement n°882/2004 (« Paquet Hygiène »)

Le règlement (CE) n°882/2004 est entré en vigueur le 1er janvier 2006. En application de ce règlement, les Etats membres doivent contrôler et vérifier le respect de la législation relative aux aliments par les exploitants des secteurs de la production, de la transformation et de la distribution. Les contrôles officiels doivent désormais être programmés sur la base d'une analyse des risques et faire l'objet d'un suivi. Ce règlement établit un cadre harmonisé de règles générales pour l'organisation de ces contrôles, comportant notamment des Plans Nationaux de Contrôle Officiel Pluri-annuel (PNCOPA). A partir de 2007, un PNCOPA doit être établi et transmis à la Commission européenne. Par ailleurs, chaque Etat membre devra transmettre à la Commission européenne une synthèse des contrôles effectués chaque année.

II. Le Plan National de Contrôle Officiel Pluri Annuel des denrées Alimentaires (PNCOPA)

Le PNCOPA définit de manière générale l'organisation et les modalités de réalisation des contrôles officiels en France. Il a été établi pour une durée de 3 ans. Il présente les actions de contrôle des autorités compétentes dans le cadre conjoint du règlement (CE) n° 882/2004 et de la politique de santé publique française. Il décrit en particulier l'organisation des administrations en charge des contrôles officiels des aliments, en respectant les orientations du protocole de coopération DGAL/DGCCRF/DGS du 29 décembre 2006.

Il ne donne pas d'objectifs quantifiés ou ciblés pour la réalisation des contrôles. En effet, la programmation départementale des contrôles résulte, d'une part, d'éventuelles orientations nationales assignées dans le cadre de la LOLF, le cas échéant, de la planification régionale dans le cadre des MRIICE mais surtout de la planification inter-services départementale (notamment dans le cadre des MISSA, pôles de compétences ou DISSA).

Pour la Ministre et par délégation
Sous-directrice de la prévention des
risques liés à l'environnement
et à l'alimentation

Signé

Jocelyne BOUDOT

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PLAN NATIONAL DE CONTROLES OFFICIELS PLURIANNUEL

établi pour la période

du 1er janvier 2007

au 31 décembre 2009

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1 : DESIGNATION DES AUTORITES COMPETENTES, DES LABORATOIRES DE REFERENCES ET DES CORPS DE CONTROLES 12

SECTION 1.1 AUTORITES COMPETENTES 12

111 - Présentation synthétique 12

1111 – Au ministère de l'agriculture et de la pêche 12

1112 - Au ministère de la défense : 12

1113- Au ministère de l'économie des finances et de l'industrie : 12

1114- Au ministère chargé de la santé : 12

1115 - Sous tutelle du ministère de l'agriculture et de la pêche : 12

1116 – Synthèse : 13

Tableau 1 : champ d'intervention des autorités compétentes 13

1117 – Pour mémoire : l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments 13

112 - DGAL 14

113 - DGCCRF 14

114 - DGS 15

115 - DGDDI 15

116 - INAO 16

117 - DPMA 16

118 – SSA 17

SECTION 1.2 LABORATOIRES DE REFERENCE DESIGNES 17

SECTION 1.3 ORGANISMES DELEGUES 17

131 – Délégations par l'INAO 17

CHAPITRE 2 : OBJECTIFS STRATEGIQUES 18

CHAPITRE 3 ORGANISATION ET GESTION DES CONTROLES OFFICIELS PAR LES AUTORITES COMPETENTES 19

SECTION 3.1 CHAMPS DE COMPETENCE, RESPONSABILITES AU NIVEAU LOCAL DE CHAQUE AUTORITE COMPETENTE 19

311 – Présentation générale des champs de compétences des autorités compétentes 19

3111 - Bases juridiques 19

3112 - Tableau de synthèse des domaines de contrôle 20

Tableau 2 : Champs de contrôle dans le domaine du paquet hygiène 21

312 – Organisation et management des contrôles officiels par la DGAL 21

3121 - Organisation interne et structure 21

31211 - Niveau national *21*
31212 - Niveau régional *24*
31213 - Niveau départemental *25*
3122 - Les ressources humaines disponibles 26
Tableau 3 : ressources humaines DGAL et services déconcentrés 26
3123 - Les laboratoires officiels 26
3124 - Les systèmes de contrôle 27
31241 – Objectifs *28*
Tableau 4 : les objectifs du programme « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » 29
Tableau 5 : actions du programme « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » 30
31242 – Ordres de service d'inspection *30*
31243 – Programmation *31*
a) Assurance qualité 31
b) LOLF 32
313 – Organisation et management des contrôles officiels par la DGCCRF *32*
3131 - Organisation interne et structure 32
31311 - L'administration centrale : *33*
31312 - Les unités à compétence nationale : *33*
31313 - Les services déconcentrés : *33*
31314 - L'inspection générale des services : *34*
3132 - Les ressources humaines disponibles 34
3133 - Les laboratoires officiels 34
3134 - Les systèmes de contrôle 35
31341 – La coordination entre niveau central et local *35*
31342 –La programmation des contrôles *35*
314 – Organisation et management des contrôles officiels par la DGS *36*
3141 - Organisation interne et structure 36
31411 - Niveau national *36*
31412 - Niveau régional *37*
31413 - Niveau départemental *37*
3142 - Les ressources humaines disponibles 38
Tableau 6 : ressources humaines de la Direction générale de la Santé et de ses services déconcentrés 38
3143 - Les laboratoires officiels 38
3144 - Les systèmes de contrôle 38
31441 - Organisation générale des contrôles *38*
31442 -Cas des eaux destinées à la consommation humaine *39*

315 – Organisation et management des contrôles officiels par la DGDDI *40*
3151 - Organisation interne et structure 40
3152 - Les ressources humaines disponibles 40
3153 - Les laboratoires officiels 40
3154 - Les systèmes de contrôle 40
316 – Organisation et management des contrôles officiels par l'INAO *41*
3161 - Organisation interne et structure 41
3162 - Les ressources humaines disponibles 42
Tableau 7 : ressources humaines de l'INAO 42
3163 - Les laboratoires officiels 42
3164 - Les systèmes de contrôle 43
317 – Organisation et management des contrôles officiels par la DPMA *43*
3171 - Organisation interne et structure 43
31711 - Niveau départemental *43*
31712 - Niveau régional *44*
3172 - Les ressources humaines disponibles 44
Tableau 8 : ressources humaines de la DPMA et de ses services déconcentrés 44
3173 - Les laboratoires officiels 44
3174 - Les systèmes de contrôle 45
31741 - Surveillance microbiologique et chimique *45*
317411 - Classement des zones de production 45
317412 - Surveillance des zones de production 45
31742 - Surveillance phycotoxinique *46*
318 – Organisation et management des contrôles officiels par le SSA *47*
3181 - Organisation interne et structure 47
31811 – Au niveau national : *47*
31812 – Au niveau régional : *47*
31813 – Au niveau départemental : *48*
3182 - Les ressources humaines disponibles 49
Tableau 9 : ressources humaines du Service de santé des armées 49
3183 - Les laboratoires officiels 49
3184 - Les systèmes de contrôle 49
31841- Catégorisation des risques *49*
31842- Programmation *49*

SECTION 3.2 CHAMPS DE COMPETENCE PARTAGES PAR LES AUTORITES COMPETENTES : COOPERATION EXTERNE ET ENTRE AUTORITES COMPETENTES 50
321 - Dispositions nationales 50
3211– Santé animale 50
Tableau 10 : inspections relatives au médicament vétérinaire 50
3212– Bien-être animal 50
3213– Protection des végétaux 51
3214- Autres secteurs réglementaires 51
32141– Alimentation animale 51
Tableau 11 : répartition des contrôles en alimentation animale 51
32142– Alimentation humaine 52
321421– Domaines de contrôle quasi exclusifs de la DGCCRF 52
321422– Domaines de contrôles partagés entre DGAL, DGCCRF et DGS 52
321423– – Domaines de contrôles partagés entre DGCCRF et INAO 53
Tableau 12 : Domaines de contrôles partagés entre DGCCRF et INAO 53
321423– – Domaines de contrôles partagés entre DGS et DGCCRF 54
Tableau 13 : Domaines de contrôles partagés entre DGS et DGCCRF 54
321424– – Domaines de contrôles partagés entre DGAL et DGCCRF 54
Tableau 14 : Domaines de contrôles partagés entre DGAL et DGCRF 54
321425– Domaines de contrôles partagés entre DGAL et DGDDI 55
322 - Dispositions locales : les MISSA 55
SECTION 3.3 FORMATION DES SERVICES 56
331 – DGAL 56
3311 - Formation initiale 56
33111 - L'Institut National de Formation des Personnels du Ministère de l'Agriculture (INFOMA) 57
33112 – L'Ecole nationale des Services Vétérinaires (ENSV) 57
3312 – Formation continue 59
33121 – Gestion des formations 59
33122 - Identification des besoins et remontée d'information 60
332 – DGCCRF 60
3321 - Formation initiale 60
33211 - Organisation générale 60
332111 - Les formateurs permanents 60
332112 - Les intervenants occasionnels 60
33212 - Les objectifs 61

33213 - La mise en œuvre *61*
332131- L'acquisition des fondamentaux. 61
332132- La préparation au métier. 61
33214 - La formation initiale des ingénieurs de laboratoire *62*
3322 – Formation continue 62
33221 - Identification des besoins et remontée d'information *63*
33222 - Evaluation des plans de formation *63*
333 - DGS *63*
3331 - Formation initiale 63
3332 – Formation continue 64
33321- Identification des besoins et remontée d'information *64*
33322 – Gestion des formations *64*
334 - DGDDI *64*
335 - INAO *64*
3351 - Formation initiale 64
3352 – Formation continue 64
33521 - Identification des besoins et remontée d'information *65*
33522 - Evaluation des plans de formation *65*
33523 – Gestion des formations *65*
336 – DPMA *65*
3361 - Formation initiale 65
3362 - Formation continue 65
337 – SSA *65*
3371 - Formation initiale 65
3372 - Formation continue 66
33721 - Gestion des formations *66*
33722 - Evaluation des plans de formation *66*
33723 - Enregistrements de ces plans *66*
33724 – Identification des besoins et remontée d'information *66*
CHAPITRE 4 PLANS D'URGENCE ET ASSISTANCE MUTUELLE 67
SECTION 4.1 PLANS D'URGENCE 67
411 - Existence de « cellule des alertes » dans chaque structure concernée *67*
4111 – DGAL – DPMA 67
41111 – Alertes concernant des produits et denrées alimentaires *67*
41112 – Alertes concernant l'alimentation animale *67*

Tableau 15 : répartition du suivi des actions des professionnels *67*

41113 – Alertes concernant les maladies animales *68*

4112 – DGCCRF 68

4113 – DGS 68

4114 – DGDDI 68

4115 – INAO 69

4116-SSA 69

41161 Alertes descendantes *69*

41162 Alertes ascendantes *69*

412 - Rôle du préfet en département pour la gestion de crise *69*

413 - Les travaux communs : *70*

4131 - Plan grippe aviaire/pandémie grippale 70

4132 - Plan Biotox/bioterrorisme 70

4133 - Gestion des alertes humaines et animales 70

414 - Les plans spécifiques *70*

4141 – Alimentation humaine 70

4142 – Alimentation animale 71

4143 – Santé animale 72

4144 – Bien-être animal 73

415 - Exercices de simulation *73*

Tableau 16 : plans d'urgence : extrait du programme 206 : *74*

SECTION 4.2 ASSISTANCE MUTUELLE ENTRE ETATS MEMBRES 74

Tableau 17 : coordonnées des autorités compétentes *74*

CHAPITRE 5 AUDITS 76

SECTION 5.1 DGAL 76

SECTION 5.2 DGCCRF 77

SECTION 5.3 DGS 77

SECTION 5.4 DGDDI 78

SECTION 5.5 INAO 78

SECTION 5.6 SSA 78

CHAPITRE 6 MESURES POUR S'ASSURER DE LA CONFORMITE AUX CRITERES OPERATIONNELS DU R882/2004 79

SECTION 6.1 PERSONNEL LIBRE DE CONFLIT D'INTERET 79

611 – Fonctionnaires : leur statut *79*

612 – Contractuels : les dispositions des contrats de travail *79*
SECTION 6.2 POUVOIRS LEGAUX 79
621 – Habilitations *80*
Tableau 18 : bases légales d'habilitation *80*
622 – Mesures administratives et pénales *80*
6221 - Mesures administratives 80
Tableau 19 : bases légales des mesures administratives *81*
6222 Mesures et sanctions pénales : 81
Tableau 20 : bases légales des mesures et sanctions pénales *81*
SECTION 6.3 QUALITE ET COHERENCE DES CONTROLES 82
631 - DGAL *82*
6311 – Démarche Qualité 82
6312 – Procédures documentées écrites et disponibles 83
6313 – Enregistrement des contrôles 83
63131 – SIGAL *83*
63132 – GEUDI *84*
6314 – Rapports de contrôle 84
Tableau 21 : les incontournables d'un rapport d'inspection *85*
6315 - Contrôle de gestion 86
632 - DGCCRF *86*
6321 Démarche qualité 86
6322 Procédures écrites : 86
6323 Procédures documentaires disponibles 86
6324 Enregistrement des contrôles 87
6325 Rapports de contrôles : 87
633 - DGS *87*
6311 – Démarche Qualité 87
6313 – Procédures documentées disponibles 87
6314 – Enregistrement des contrôles 87
6315 – Rapports de contrôle 87
634 - DGDDI *87*
635 – INAO *87*
636 – DPMA *87*
637 – SSA *89*

6371 – Démarche Qualité 89
6372 – Procédures documentées écrites disponibles 89
6373 - Enregistrement des contrôles 90
6374 – Rapports de contrôles 90
SECTION 6.4 NOMBRE SUFFISANT DE PERSONNEL QUALIFIE ET EXPERIMENTE 90
641 - DGAL 90
642 - DGCCRF 91
643 - DGS 91
644 - DGDDI 91
645 - INAO 91
646 - DPMA 91
647 – SSA 91
SECTION 6. 5 CAPACITE ADEQUATE DE LABORATOIRES 92
651 – DGAL - DPMA 92
652 - DGCCRF 92
653 - DGS 92
654 - DGDDI 92
655 - SSA 92
SECTION 6.6 COOPERATION DES OPERATEURS COMMERCIAUX DE LA CHAINE ALIMENTAIRE AVEC LES AUTORITES COMPETENTES 93
661 - Instances de consultation et concertation 93
6611 – Nationales 93
66111 - Le conseil national de l'alimentation 93
66112 – le conseil national de la consommation 93
66113 – le comité national de santé publique 94
66114 – le comité consultatif de la santé et de la protection animales 94
6612 – Locales 94
66121 - Le conseil départemental de la santé et de la protection animales 95
66122 - La commission régionale de l'économie agricole et du monde rural 95
66123 - Le conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques 95
662 – Moyens réglementaires 95
CHAPITRE 7 REVISION DU PLAN 97

Introduction

La politique de santé publique est le principal instrument dont s'est doté la France afin d'orienter et d'organiser son effort pour protéger, promouvoir et restaurer l'état de santé de l'ensemble de la population.*(ref : A1)*

L'élaboration de la politique de santé publique s'appuie sur l'analyse des problèmes de santé et de l'identification des éléments qui déterminent leur survenue ou leur aggravation et nécessite de mettre en œuvre les stratégies d'action qui sont les plus susceptibles d'être efficaces compte tenu des moyens disponibles et de suivre les résultats obtenus.

Les éléments agissant sur la santé publique comprennent la qualité sanitaire des productions agricoles, végétales et animales, en ce qu'elles influent sur la santé des consommateurs.

Est également pris en compte la protection des intérêts économiques du consommateur (règles d'étiquetage, composition des produits, mentions valorisantes, …).

Les réglementations relatives à la santé animale, au bien-être animal, à la protection des végétaux, à l'alimentation animale et à l'alimentation humaine couvrent donc des domaines pour lesquels les attentes sociétales françaises sont fortes, car elles œuvrent au maintien du niveau sanitaire que la société exige.

Les contrôles inhérents au respect de cette réglementation s'appuient **essentiellement** sur les services du Ministère de l'agriculture et de la Pêche (Direction générale de l'Alimentation, Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture), du Ministère de l'Économie, des finances et de l'industrie (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) et du Ministère de la Santé (Direction générale de la Santé).

Ces ministères participent conjointement à la mise en œuvre de la politique de sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation, chacun avec ses compétences propres, et dans une logique privilégiant l'approche par filière, « du champ à l'assiette ».

Au sein du Ministère de l'agriculture et de la pêche**,** la **Direction générale de l'Alimentation** (DGAL), appuyée par la **Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture** (DPMA) pour ce qui concerne le contrôle des zones de production de coquillages, a la charge d'assurer le contrôle de l'hygiène des produits alimentaires, tant pour l'alimentation humaine qu'animale, la protection des végétaux, la santé et la protection animales, d'expliquer ces règles aux administrés et de sanctionner les manquements constatés lors des contrôles. En matière de pratiques, elle joue un rôle d'incitation et de prévention avec, notamment, la préconisation de traitements ou de stratégies de protection (avertissements agricoles). Enfin, elle prend en charge les actions à caractère public et collectif (organisation de luttes à grande échelle, surveillance aux frontières) dans son domaine de compétence.

En outre, la DGAL correspond avec la Direction centrale du service de santé des armées dans le cadre de l'habilitation spécifique des vétérinaires des armées en ce qui concerne les organismes relevant de l'autorité ou de la tutelle du ministre de la défense.

Au sein du Ministère de l'Économie, des finances et de l'industrie, **la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes** (DGCCRF) veille au fonctionnement loyal et sécurisé des marchés. Elle veille à garantir les conditions d'un fonctionnement équilibré et transparent des marchés (lutte contre les pratiques déloyales, notamment), à la protection économique du consommateur (règles d'étiquetage, contrôle des falsifications, garantie des dispositifs de valorisation de la qualité) et à sa sécurité, en suivant notamment les indices de dangerosité des produits et en renforçant ses actions dans les domaines à risque.

Au sein du Ministère de la santé et des solidarités**,** la **Direction générale de la Santé** (DGS) conçoit, met en œuvre, coordonne et évalue la politique nationale relative à la protection de la santé humaine. Elle a la charge spécifiquement, dans le domaine de l'alimentation humaine, des aspects liés à la potabilité de l'eau, et concourt à la réalisation des contrôles d'hygiène dans certains établissements.

La politique de santé publique française définit des plans stratégiques pluriannuels organisant des ensembles d'actions et de programmes cohérents, notamment lorsqu'il il y a nécessité de coordonner les

actions d'intervenants multiples sur plusieurs années, comme cela est le cas pour le champ visé couvert par le règlement (CE) n°882/2004.

Les objectifs et les plans stratégiques définis au niveau national sont déclinés au niveau régional ou à un niveau territorial approprié en fonction des caractéristiques spécifiques du problème de santé publique concerné, de ses déterminants, ou des conditions de mise en œuvre des actions.

Les plans nationaux et régionaux font l'objet d'une évaluation explicite de la mise en œuvre des actions programmées et des résultats effectivement obtenus.

Par ailleurs, les règlements (CE) n°509/2006 et n°5 10/2006 inscrivent le contrôle des produits bénéficiant d'un des signes de valorisation communautaire que sont l'appellation d'origine protégée, l'indication géographique protégée et la spécialité traditionnelle garantie, dans le cadre défini par le règlement (CE) n°882/2004. Ainsi, le contrôle du respect de la spé cificité des produits bénéficiant de ces signes doit être conforme à l'organisation des contrôles posée par le règlement (CE) n°882/2004, et ce quand bien même ces contrôles se distinguent et s'ajoutent à la préoccupation hygiène. Les productions issues de l'agriculture biologique, soumises au règlement (CE) n° 2092/91, sont également soumises au règlement (CE) n° 882/2004.

Suite à la Loi d'Orientation Agricole du 5 janvier 2006, le système de contrôle des signes de valorisation des produits agricoles et agroalimentaires a été profondément remanié au plan national par l'ordonnance n°2006-1547 du 7 décembre 2006, ainsi que par le dé cret n°2007-30 du 5 janvier 2007.

C'est donc dans ce contexte que le présent plan national de contrôle pluriannuel trouve sa place. Etabli pour une durée de 3 ans, compte-tenu de la nécessaire cohérence entre la programmation technique et budgétaire française, il présente les actions de contrôle des autorités compétentes dans le cadre conjoint du règlement (CE) n°882/2004 et de la politique de sa nté publique française.

Le point de contact du PNCOPA est la Direction Générale de l'Alimentation.

PNCOPA.DGAL@agriculture.gouv.fr

CHAPITRE 1 :

DESIGNATION DES AUTORITES COMPETENTES, DES LABORATOIRES DE REFERENCES ET DES CORPS DE CONTROLES

Section 1.1
AUTORITES COMPETENTES

111 - Présentation synthétique

La France compte 7 autorités compétentes pour les contrôles officiels au titre du règlement (CE) n° 882/2004 :

1111 – Au ministère de l'agriculture et de la pêche

- La **direction générale de l'alimentation (DGAL)** est plus particulièrement chargée de la sécurité des denrées animales et d'origine animale, de l'alimentation animale, de la santé et de la protection animales et de la protection des végétaux

- La **direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (DPMA)** est chargée de la gestion et du contrôle sanitaire et zoosanitaire des zones de production de coquillages

1112 - Au ministère de la défense :

Bien que le ministère de la défense ne possède pas les prérogatives d'une autorité compétente, **les vétérinaires du Service de Santé des Armées** (SSA) participent aux contrôles inhérents au respect de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments, à la santé et au bien être animal, et à la mise en œuvre des opérations de prophylaxie collective et de police sanitaire dirigées par l'état, pour les organismes relevant de l'autorité ou de la tutelle du ministre de la défense, en appliquant, notamment, les dispositions du code rural.

1113- Au ministère de l'économie des finances et de l'industrie :

- **La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) est chargée de la surveillance globale du marché ;**

En outre, est susceptible d'intervenir au ministère de l'économie et des finances :

- **La Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI),** en application du protocole de coopération DGDDI/DGCCRF du 8 février 2006, sur le site portuaire du Havre pour les contrôles renforcés à l'importation des denrées d'origine non animale destinées à l'alimentation humaine inscrites sur la liste prévue au paragraphe 5 de l'article 15 du règlement n° 882/2004. En outre, à titre général, en tant qu'autorité douanière, la DGDDI coopère avec les autorités compétentes au sens de l'article 24 du règlement.

1114- Au ministère chargé de la santé :

La **Direction générale de la santé (DGS)** est particulièrement compétente pour les questions de sécurité de l'eau, de surveillance des maladies d'origine alimentaire ; de nutrition, avec le concours de l'Institut de veille sanitaire.

1115 - Sous tutelle du ministère de l'agriculture et de la pêche :

L'institut national de l'origine et de la qualité (INAO), sous l'autorité duquel est effectué le contrôle du respect des cahiers des charges des signes d'identification de la qualité et de l'origine au titre des règlements n°2082/92, 509/2006 et 510/2006 ;

1116 – Synthèse :

Le champ d'intervention de ces autorités est présenté dans le tableau ci-après, selon les 5 grands domaines couverts par le plan pluriannuel de contrôle. Lorsqu'une autorité compétente apparaît comme intervenant dans un de ces domaines, cela ne signifie pas nécessairement qu'elle est chargée du contrôle de l'ensemble de la législation alimentaire relevant de ce domaine. Quand plusieurs autorités compétentes sont autorités de contrôle, elles se répartissent en effet la charge de travail par type de réglementation, de produits ou d'établissements à contrôler, dans le respect de leurs habilitations respectives. Cette répartition, décrite plus loin dans le rapport, découle des missions essentielles qui leurs sont attribuées, notamment par la loi organique relative aux lois de finances, de protocoles de coopération signés par les autorités centrales, ainsi que de la coordination inter-services définie au niveau local sous l'égide des préfets, dépositaires de l'autorité de l'État dans les départements administratifs.

Tableau 1 : champ d'intervention des autorités compétentes

Autorités compétentes	Alimentation humaine	Alimentation animale	Santé animale	Bien-être animal	Protection des végétaux
DGAL	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
DGCCRF	**X**	**X**			
DGS	**X**				
DGDDI (site portuaire du Havre)	**X**				
INAO	**X**				
DPMA	**X**		**X**		
SSA	**X**	**X**	**X**	**X**	

1117 – Pour mémoire : l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

Etablissement public à compétence sanitaire, placé sous la tutelle des ministres de l'agriculture et de la pêche (DGAL), de la santé et des solidarités (DGS) et de l'Économie, des finances et de l'industrie (DGCCRF), cette Agence a un rôle de veille et d'alerte et d'évaluation du risque sans pouvoir de contrôle ni de police sanitaire, lesquels relèvent des ministères concernés.

L'AFSSA exerce une mission d'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires dont le champ très large concerne toutes les catégories d'aliments destinés à l'homme ou à l'animal, intègre l'ensemble de la chaîne alimentaire et s'exerce sur chacune de ses étapes, de la production primaire à la consommation.

Elle exerce également une mission de recherche et d'appui scientifique, notamment en matière de santé animale et de maladies d'origine animales.

A ces titres, l'AFSSA émet des avis concernant l'évaluation des risques sanitaires liés à des situations de contamination, des textes réglementaires et des consultations dans un contexte communautaire ou international. Par ailleurs, elle formule des recommandations, produit des connaissances, fournit l'expertise dans le cadre de l'appui scientifique et technique, mène des actions d'information et de formation. Elle a accès à toutes les informations nécessaires pour exercer ses missions. Pour tout ce qui relève de la sécurité sanitaire des aliments, elle est consultée systématiquement sur tous les projets réglementaires et législatifs de son champ de compétence.

En outre, les autorités compétentes françaises peuvent soumettre à son expertise les plans de surveillance et de contrôle, afin de mieux prendre en compte l'évaluation des risques sanitaires ou de mieux y contribuer. L'AFSSA n'est donc pas autorité compétente au sens du présent PNCOPA, mais ses missions rappelées ici en font un acteur important du dispositif français de sécurité sanitaire des aliments.

112 - DGAL

La direction générale de l'alimentation exerce les compétences du ministère de l'agriculture relatives à la santé des plantes et des animaux et au contrôle de la qualité des produits agricoles et alimentaires. *(ref : A6)*

A ce titre, en s'appuyant sur l'expertise et les recommandations de l'AFSSA et du Conseil National de l'Alimentation (dont elle assure le secrétariat), elle élabore la politique de défense sanitaire et de protection des végétaux et veille à sa mise en œuvre.

Elle est chargée de la réglementation et de l'homologation des produits phytopharmaceutiques et des matières fertilisantes et de leurs expérimentations officielles.

Elle élabore les réglementations relatives à la santé, à l'alimentation et à la protection animales, à l'identification des animaux et à la traçabilité des produits et veille à leur mise en oeuvre.

Elle est chargée des questions relatives aux activités professionnelles vétérinaires et, en liaison avec le ministre chargé de la santé, à celles relatives à la pharmacie vétérinaire.

Conjointement avec les ministères chargés de la santé et de la consommation, elle élabore la législation et la réglementation relatives à la sécurité sanitaire des produits agricoles et des aliments.

Elle élabore, dans les mêmes conditions, les règles relatives à l'hygiène de leurs conditions de production, transformation, transport, stockage et distribution, y compris dans les lieux de consommation collective. Elle veille à l'application de ces dispositifs, tant à la production que dans les circuits commerciaux ou dans les lieux de consommation.

Elle coordonne les contrôles relevant du ministère en matière de qualité des produits agricoles et des aliments.

Elle supervise les activités d'inspection permanente des postes frontaliers chargés des contrôles d'importation vétérinaires (postes d'inspection frontaliers) et phytosanitaires (points d'entrée communautaires).

113 - DGCCRF

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) est un service de contrôle à compétence large qui exerce une mission de régulation des marchés. Une grande partie de son activité consiste à participer à l'élaboration et au contrôle de réglementations ayant pour objectif de garantir :

- Le fonctionnement concurrentiel des marchés (lutte contre les ententes, les abus de position dominante, les pratiques commerciales déloyales entre fournisseurs et distributeurs, la contrefaçon de marques ; contrôle des concentrations…) ;

- Les intérêts économiques du consommateur (lutte contre les pratiques commerciales déloyales et la mauvaise information des consommateurs sur la qualité des produits et des services) ; Ainsi, la DGCCRF contribue au suivi et au contrôle des réglementations sur l'étiquetage et la composition des denrées alimentaires ainsi que celle sur les produits dits « typiques (AOP,IGP, agriculture biologique et attestations de spécificité).

- La santé et la sécurité du consommateur (lutte contre la mise sur le marché de produits de toute nature ou la fourniture de prestations de service susceptibles de présenter des risques inacceptables). C'est à ce titre que la DGCCRF participe au dispositif de surveillance de la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire.

Dans le cadre de la nouvelle organisation budgétaire de l'Etat (LOLF), la DGCCRF participe, conjointement avec la DGDDI, au programme 199 « régulation et sécurisation des échanges de biens et services » qui inclut une action « protection économique du consommateur » et une action « sécurité du consommateur » .

114 - DGS

La direction générale de la santé est chargée de l'élaboration de la politique de santé publique et contribue à sa mise en œuvre.

Elle agit en liaison avec les autres directions et services du ministère de la Santé et des Solidarités et les établissements ou organismes qui en dépendent et peut mener des actions interministérielles.

En s'appuyant sur l'expertise du Haut Conseil de la santé publique et des agences de sécurité sanitaire, elle propose au Parlement les objectifs et les priorités de la politique de prévention et de protection de la santé ; elle définit les indicateurs de santé nécessaires à l'élaboration de la programmation sanitaire ; elle détermine et coordonne les programmes d'intervention en liaison avec les autres directions ou départements ministériels et avec les agences de sécurité sanitaire ; elle favorise la recherche et l'expertise en santé publique.

Elle définit, pour le compte du ministère, les actions de prévention, de surveillance et de gestion des risques sanitaires liés aux milieux dont font partie les aliments et les eaux destinées à la consommation humaine (dont les eaux conditionnées), les eaux thermales et les eaux de loisirs, notamment sur la base de l'expertise de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA). En outre elle définit la politique de santé en matière de nutrition.

En ce qui concerne la surveillance de l'état de santé de la population, la DGS travaille en lien avec l'Institut de Veille Sanitaire et les Centres Nationaux de Référence, pour connaître l'incidence des maladies d'origine alimentaire et leurs caractéristiques ainsi que pour la détection de cas groupés et l'investigation des alertes (ex : salmonelloses, listérioses).

La direction générale de la santé exerce la tutelle sur les établissements publics et organismes compétents en matière de recherche médicale, de sécurité et de veille sanitaire, d'accréditation et d'évaluation en santé, d'enseignement et de formation en santé publique, d'éducation pour la santé et la prévention.

La direction générale de la santé assure notamment le secrétariat du Haut Conseil de la Santé Publique, du Comité national de santé publique et de la Conférence nationale de santé. Le Haut conseil de la santé publique est une instance d'expertise en santé publique, il aide à la fixation des objectifs prioritaires de santé publique et apporte, en liaison avec les agences sanitaires, l'expertise nécessaire à la gestion des risques sanitaires ainsi qu'à la conception et à l' évaluation des politiques et stratégies de prévention et de sécurité sanitaire.

115 - DGDDI

Sur le site portuaire du Havre, en application d'une disposition du protocole de coopération signé le 8 février 2006 avec la DGCCRF, la direction générale des douanes et droits indirects est autorité compétente pour les contrôles renforcés à l'importation des denrées d'origine non animale destinées à l'alimentation humaine inscrites sur la liste prévue au paragraphe 5 de l'article 15 du règlement n° 882/2004.

Par ailleurs, la DGDDI intervient, à titre général, en tant qu'autorité douanière au sens de l'article 24 du règlement n°882/2004. A ce titre, elle coopère avec les autorités compétentes, notamment dans le cadre des protocoles qu'elle a conclus d'une part avec la DGAL d'autre part avec la DGCCRF.

116 - INAO

L'ordonnance n°2006-1547 du 7 décembre 2006 prévoit la création au 1er janvier 2007 d'un nouvel établissement public, l'Institut national de l'origine et de la qualité, qui utilise la dénomination « INAO ». Il s'agit d' un établissement public administratif doté de la personnalité civile, placé sous la tutelle du ministre chargé de l'agriculture.

Il est chargé de la mise en oeuvre des dispositions législatives et réglementaires relatives aux signes d'identification de la qualité et de l'origine.

L'INAO est l'autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882/2004 pour le contrôle du respect des cahiers des charges de tous les produits sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine en France, c'est-à-dire les produits relevant des règlements (CE) n° 509/2006 (spécialités traditionnelles garanties), (CE) n° 510/2006, (indications géographiques et appellations d'origine), et (CE) n°2092/91 (produits de l'agriculture biologique).

L'INAO agrée et assure un suivi des organismes certificateurs, accrédités sur la base de la norme NF EN 45011, qui assurent en France la certification des produits bénéficiant d'une indication géographique protégée, d'une spécialité traditionnelle garantie ou du signe « agriculture biologique » et qui peuvent également certifier les produits bénéficiant d'une appellation d'origine, pour les appellations qui choisissent cette option.

Pour les appellations d'origine qui n'ont pas choisi la certification, l'INAO délègue à des organismes de contrôles les tâches d'inspection, dans les conditions prévues par le règlement (CE) n° 882/2004.

117 - DPMA

La DPMA est en charge du suivi des secteurs des pêches maritimes et de l'aquaculture. Elle conduit son action, notamment dans le cadre des relations avec l'Union européenne et les organismes concernés au niveau national, européen et international. Pour son action sur le terrain, elle dispose des services déconcentrés des Affaires Maritimes du Ministère de l'Equipement et de ceux de l'Agriculture.

En son sein, la sous-direction de l'aquaculture est chargée de la définition de la politique de l'aquaculture, notamment dans le cadre des relations avec l'Union européenne et les organismes internationaux concernés et veille à sa mise en œuvre.

En liaison avec l'Union européenne et les différents organismes nationaux et internationaux concernés, elle prépare la politique d'orientation, d'organisation et de valorisation de la production et de la première commercialisation des produits de la mer et de l'aquaculture et veille à sa mise en œuvre, elle traite des questions de commerce international en la matière et participe à la préparation de la réglementation relative au suivi zoosanitaire (santé animale) des coquillages, au suivi de la salubrité des zones de production des coquillages et au contrôle sanitaire et de la qualité des produits de l'aquaculture, et veille au suivi de leur application.

Au travers des missions du bureau de la conchyliculture, la DPMA prépare, au niveau national, la réglementation des autorisations de cultures marines sur le domaine public maritime aux fins de cultures marines, avec l'appui scientifique et technique de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER), et en liaison avec les autres services concernés. Elle participe, dans le cadre des directives européennes, avec la direction générale de l'alimentation, à l'élaboration de la réglementation relative à la protection de la santé des consommateurs de coquillages.

Elle exerce la tutelle de l'organisation interprofessionnelle de la conchyliculture.

Elle participe à la définition de la politique générale d'utilisation du littoral des milieux aquatiques (gestion du domaine public maritime) et des zones humides, en liaison avec les autres administrations concernées et à la protection des ressources de la mer.

Elle participe au développement économique des activités de transport, de pêche et de cultures marines, en application de la politique des départements ministériels concernés.

118 – SSA

Le service de santé des armées, sous l'autorité de l'Etat-major des armées, dispose d'un corps de vétérinaires militaires qui assurent, au sein de la Défense, les contrôles inhérents au respect de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments, à la santé et au bien être animal, à la mise en œuvre des opérations de prophylaxie collective et de police sanitaire dirigées par l'état .

Ils s'assurent du respect des prescriptions réglementaires européennes et nationales en vigueur, en étroite collaboration avec la DGAL. Cette collaboration fait l'objet d'un protocole d'accord entre le ministre de l'agriculture et le ministre de la défense.

Le SSA ne définit pas de politique nationale propre mais participe, en tant que de besoin, à la définition des réglementations, des normes et prescriptions relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

Section 1.2
LABORATOIRES DE REFERENCE DESIGNES

Les laboratoires de référence du ministère de l'Agriculture font l'objet de contraintes spécifiques ainsi que de modalités d'agrément prévues par voie réglementaire. *(ref : A7).*

Seuls peuvent être désignés comme laboratoire de référence, les laboratoires qui satisfont aux exigences de personnels, de locaux, d'équipements et de moyens leur permettant d'accomplir à tout moment les missions qui leur incombent. Ils doivent en outre présenter des garanties de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance. Enfin, ils doivent être accrédités dans les domaines correspondant à leurs missions par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou tout organisme européen équivalent.

Selon l'article 33 du règlement (CE) n° 882/2004, l a DGCCRF a sélectionné et désigné à la Commission 5 laboratoires pour 8 domaines d'activité.

Le tableau récapitulatif des laboratoires nationaux de référence est présenté en annexe 1.

Section 1.3
ORGANISMES DELEGUES

131 – Délégations par l'INAO

Pour les appellations d'origine qui ne choisissent pas la certification, l'INAO délègue les tâches d'inspection à des organismes de contrôles, dénommés « organismes d'inspection » dans la législation française.

Ces organismes sont accrédités par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou par un organisme d'accréditation signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la Coordination européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme NF EN ISO/CEI 17020 type A et de critères validant leur compétence pour le produit ou la famille de produits concernés.

Ils sont agréés par le directeur de l'INAO après avis du conseil agréments et contrôles au regard de leur capacité à assurer les contrôles des produits bénéficiant d'une appellation d'origine.

CHAPITRE 2 :

OBJECTIFS STRATEGIQUES

Outre les objectifs généraux présentés dans l'introduction, chacune des autorités compétentes au titre du présent plan participe à des objectifs stratégiques de contrôle communs et partagés

Cinq grands objectifs structurent l'action des autorités compétentes françaises. Ils reflètent la volonté d'assurer une maîtrise globale des risques sanitaires et phytosanitaires sous les différents angles de la veille, du contrôle, de l'incitation, de l'information et de la modernisation. Ils intègrent également le contrôle du respect des dispositions relatives aux modes de valorisation des produits agricoles et des denrées alimentaires ainsi que celles relatives à la protection des intérêts économiques des consommateurs.

.

Ces objectifs se formulent ainsi :

Détecter précocement les risques sanitaires et phytosanitaires, en animant et renforçant les dispositifs de veille et de surveillance de la santé de la population, des animaux et des végétaux produits à des fins alimentaires afin de mieux connaître les dangers pesant sur la santé publique au travers de l'alimentation et de prendre des mesures pour prévenir et réduire ces risques.

Contrôler les conditions de production, transformation et distribution des produits agricoles et alimentaires, en s'appuyant notamment, pour la planification des contrôles, sur les données issues de la surveillance, et prévenir les non-conformités par l'encouragement au développement des autocontrôles par les professionnels.

Promouvoir des modes de production agricoles et alimentaires répondant aux attentes de la société et aux objectifs de prévention, en assurant la couverture du terrain, en portant une attention particulière aux innovations alimentaires et en développant des moyens de traçabilité et de contrôle de leur fiabilité.

Renforcer l'information du public, des professionnels de santé et des partenaires de la France, en informant sur les risques sanitaires liés aux contaminants physiques, biologiques ou chimiques, en responsabilisant le consommateur (sensibilisation et information notamment par l'étiquetage des denrées) et en promouvant le modèle sanitaire et phytosanitaire français à l'international, pour favoriser la reconnaissance de la qualité sanitaire des produits français, notamment celle des produits traditionnels.

Accroître l'efficacité de l'action des services de l'Etat, en assurant la fiabilité des services de contrôles, en renforçant la capacité d'analyse des risques et la coopération des services de l'Etat, et en prévenant et gérant de manière performante les crises sanitaires

CHAPITRE 3

Organisation et gestion des contrôles officiels par les autorités compétentes

Section 3.1

CHAMPS DE COMPETENCE, RESPONSABILITES AU NIVEAU LOCAL DE CHAQUE AUTORITE COMPETENTE

311 – Présentation générale des champs de compétences des autorités compétentes

3111 - Bases juridiques

Les **lois** françaises sont adoptées par le Parlement, concernent un domaine défini de matières et sont subordonnées au respect de la Constitution et de la législation européenne.

Les **règlements** sont distingués selon l'autorité dont ils émanent :

- décrets du Président de la République ou du Premier ministre
- arrêtés interministériels ou ministériels ;
- décisions réglementaires prises par des autorités déconcentrées de l'État (préfet) ou décentralisées (commune, département, région).

Les lois et règlements doivent, pour être obligatoires, avoir été portés à la connaissance des citoyens. Les actes individuels doivent ainsi être notifiés aux personnes qui en font l'objet alors que les actes réglementaires doivent être publiés.

Ce porté à connaissance intervient par le biais :

- de la publication au journal officiel pour les lois, décrets et actes réglementaires pris par des autorités de l'État compétentes au niveau national (arrêtés ministériels, actes des autorités administratives indépendantes...).
- par notification directement aux personnes pour les actes individuels

Les lois et décrets entrent en vigueur, sauf disposition particulière, le lendemain de leur publication au Journal officiel.

Les **circulaires et instructions** sont, en principe, dépourvues de valeur réglementaire. Elles se bornent à donner des instructions aux services pour l'application des lois, des décrets et des arrêtés ministériels, ou à préciser l'interprétation de certaines dispositions. Elles ne sont pas systématiquement publiées. Le mode de publication normal est l'insertion aux bulletins officiels des ministères. Seules les circulaires les plus importantes font l'objet d'une publication au Journal officiel.

Les textes épars sont rassemblés et organisés de façon cohérente selon le principe de la **codification** qui a pour objectif de faciliter la mise en oeuvre du principe selon lequel « nul n'est censé ignorer la loi » et de permettre aux citoyens, aux élus, aux fonctionnaires, aux entreprises de mieux connaître leurs droits et obligations.

Les **codes** distinguent des parties L.O. (lois organiques) et L. (lois), qui sont regroupées dans la partie législative, R. (décrets en conseil d'Etat) et D. (décrets simples), qui sont regroupés dans la partie réglementaire.

En ce qui concerne les champs de compétence des autorités compétentes, relèvent des lois :

- L'habilitation des agents en charge des contrôles
- La définition des infractions constituant des délits

Les principaux textes définissant les compétences des autorités compétentes sont présentés en annexe 2.

Schématiquement, les compétences des autorités compétentes relèvent des codes suivants :

- Ministère de l'Agriculture (DGAL, DPMA et INAO) : Code rural
- DGCCRF : Code de la consommation
- DGDDI : Code des douanes
- DGS : Code de la santé publique
- DCSSA : Code rural, Code de la justice militaire, Code de la défense

Nota : les articles L231-2 du Code rural et L215-1 et L 215-2 du Code de la consommation donnent aux agents de la DGAL, de la DPMA, de la DGCCRF et de la DGS des compétences juridiques partagées dans certains secteurs, dont découle l'organisation des contrôles officiels, tel qu'explicité au **point 321** du présent plan.

Les codes, décrets et arrêtés sont consultables sur le site suivant : http://www.legifrance.gouv.fr/

3112 - Tableau de synthèse des domaines de contrôle

Outre la santé animale, le bien-être animal et la protection des végétaux qui sont du ressort exclusif de la DGAL, appuyée par la **DPMA** pour ce qui concerne le contrôle des zones de production de coquillages, les autorités compétentes françaises ont compétence, en ce qui concerne les **textes du paquet hygiène**[1], dans les secteurs d'activité présentés dans le tableau suivant :

NB : ni l'INAO, ni la DGDDI n'apparaissent dans ce tableau de synthèse car ils ne sont pas directement concernés par les textes de ce paquet hygiène.

[1] Règlements (CE) n°178/2002, 852/2002, 853/2002, 8 54/2002 et 183/2005

Tableau 2 : Champs de contrôle dans le domaine du paquet hygiène

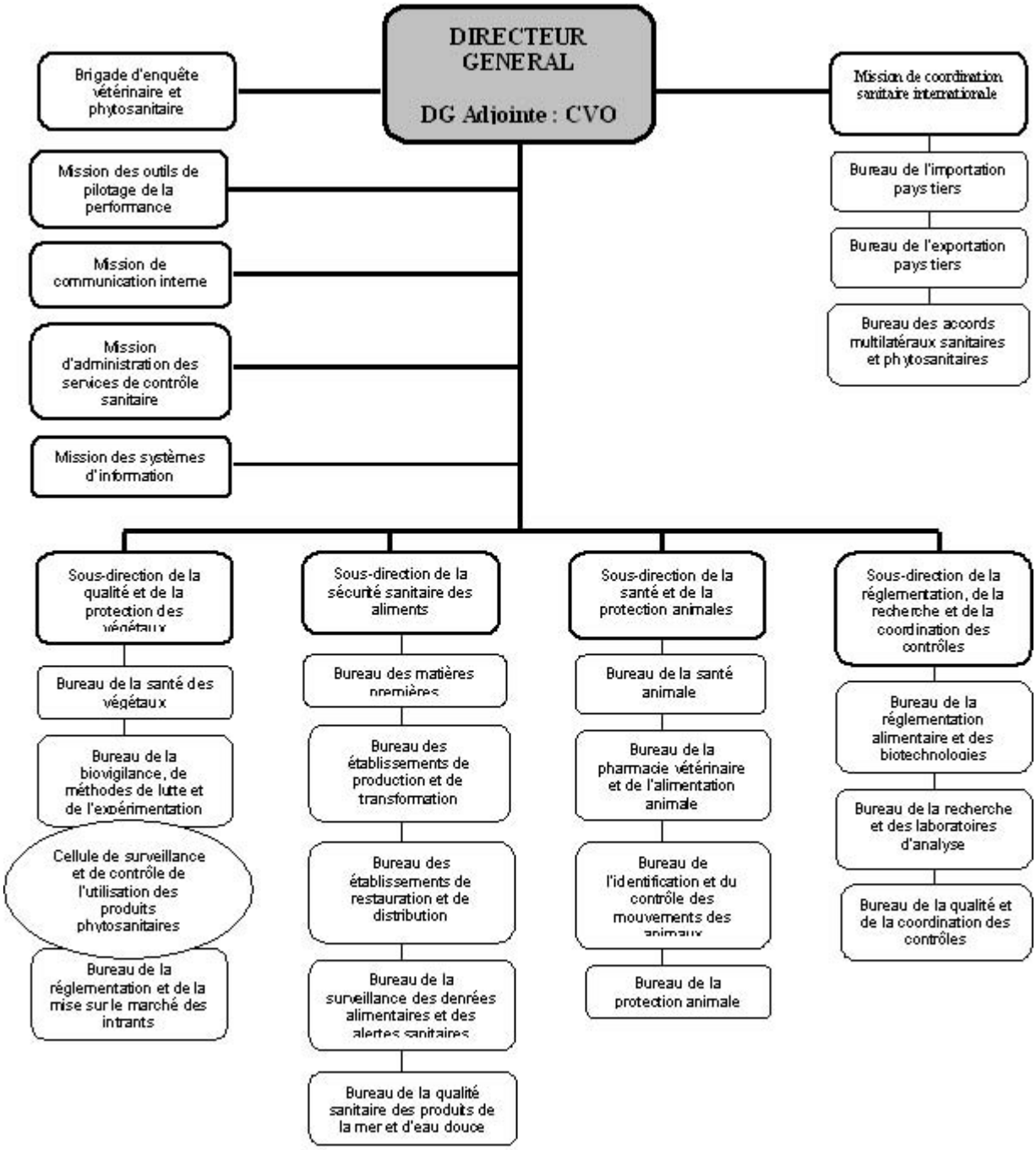
		DGAL	DGCCRF	DGS	DPMA	SSA
Alimentation humaine	Production primaire	X			X	
	Abattage	X				
	Transformation	X	X	X		
	Entreposage	X	X	X		X
	Transport	X	X	X	X	X
	Restauration collective	X	X	X		X
	Remise au consommateur final	X	X	X		X
Alimentation animale	Production primaire	X			X	
	Transformation	X	X			
	Entreposage	X	X			
	Transport	X	X			
	Distribution	X	X			

312 – Organisation et management des contrôles officiels par la DGAL

3121 - Organisation interne et structure

31211 - Niveau national

La Direction générale de l'Alimentation est composée de 4 sous-directions et de 4 missions qui emploient près de 200 agents, essentiellement des vétérinaires et ingénieurs. Une brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) couvrant les enquêtes d'envergure nationale ou interdépartementales lui est rattachée.



Organigramme 1 : Direction générale de l'Alimentation

La **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** (SDSSA) est chargée de la mise en œuvre des règlements relatifs au « paquet hygiène » pour tous les exploitants du secteur alimentaire en aval de la production primaire, c'est à dire à partir de l'abattoir ou de la laiterie. La SDSSA est divisée en cinq bureaux qui couvrent chacun un ou plusieurs secteurs de la chaîne alimentaire.

- Le **Bureau des matières premières (BMP)** suit les abattoirs et ateliers de découpe pour toutes les espèces. Un référent national « abattoirs », basé en région Pays de Loire, est rattaché à ce bureau. Il apporte en particulier son expertise pour l'élaboration de méthodes d'inspection harmonisées dans ce secteur;

- Le **Bureau des établissements de production et de transformation (BEPT)** suit les établissements de transformation des viandes ainsi que ceux qui produisent du lait et des produits laitiers ;

- Le **bureau des établissements de restauration et de distribution (BERD)** a en charge les entrepôts, le transport et tout le commerce de détail.

- Le **bureau de la surveillance des denrées et des alertes sanitaires (BSDA/AS)** suit de façon horizontale le dossier des critères microbiologiques et héberge une cellule des alertes qui est point de contact pour le RASFF.

- Le **bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce (BQSPMED)** a en charge les établissements de production et de transformation des produits de la mer et d'eau douce.

La **Sous-direction de la Santé et de la Protection Animales** (SDSPA) met en œuvre les dispositions législatives ou réglementaires relatives à la lutte contre les maladies infectieuses réglementées, aux contrôles des échanges intracommunautaires, à l'identification et au bien être des animaux, au contrôle de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale.

- Le **bureau de la santé animale (BSA)** gère les maladies réglementées,

- Le **bureau de l'identification et du contrôle du mouvement des animaux (BICMA)** gère l'identification et les échanges intracommunautaires

- Le **bureau de la protection animale (BPA)** prend en charge la bien traitance animale.

- Le **bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale (BPVAA)** gère les aspects relatifs aux médicaments vétérinaires et à l'alimentation animale, ainsi que du domaine des sous-produits.

La **Sous-direction de la Qualité et de la protection des végétaux** (SDQPV) met en œuvre les dispositions législatives ou réglementaires relatives à la production primaire végétale.

- Le **bureau de la santé des végétaux** a en charge les organismes nuisibles réglementés des végétaux et produits végétaux,

- Le **bureau de la biovigilance, des méthodes de lutte et de l'expérimentation** a en charge le secteur des organismes génétiquement modifiés , en collaboration avec la SDRRCC. Il gère également les produits phytopharmaceutiques sous l'angle de la surveillance des résidus et des avertissements agricoles

- Le **bureau de la réglementation et de la mise sur le marché des intrants** a en charge la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, des matières fertilisantes et supports de culture, notamment.

La **Sous-direction de la Réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles** (SDRRCC) exerce notamment des missions transversales de coordination.

- Le **bureau de la réglementation alimentaire et des biotechnologies (BRAB)** a en charge le génie génétique et le génie biomoléculaire, les plans de surveillance des contaminants de l'environnement, et la réglementation alimentaire, tant en ce qui concerne la traçabilité que la définition des produits et ingrédients alimentaires.

- Le **bureau de la recherche et des laboratoires d'analyse (BRLA)** exerce la tutelle de l'AFSSA , et a en charge la politique de recherche de la DGAL et les laboratoires d'analyse,

- Le **bureau de la qualité et de la coordination des contrôles (BQCC)** coordonne les activités de normalisation et d'accréditation dans le domaine alimentaire et environnemental, ainsi que la démarche Assurance Qualité de la DGAL et de ses services déconcentrés.

La **mission de coordination sanitaire internationale** (MCSI) a en charge les relations avec les pays tiers.

- Le **bureau de l'importation pays tiers (BIPT)** est principalement chargé de la supervision et de la coordination des postes d'inspection frontaliers, du suivi des négociations communautaires relatives aux conditions sanitaires d'importation des animaux vivants et des produits d'origine animale, de la fixation des conditions nationales d'importation pour les animaux et produits non harmonisés au niveau communautaire, de la gestion des alertes émanant du réseau communautaire pour la partie

relative aux importations et des relations avec les autres administrations des Etats membres et pays tiers intervenant dans le domaine des importations.

- Le **bureau de l'exportation pays tiers (BEPT)** est principalement chargé de l'initiation et de la coordination de la promotion du système français de santé publique vétérinaire, en vue de lever les barrières sanitaires à l'exportation d'animaux vivants et de leurs produits, des négociations des conditions sanitaires à l'exportation d'animaux vivants et de leurs produits vers les pays tiers, de la coordination de la politique nationale de certification sanitaire aux échanges et à l'exportation et de la participation à la conception, à l'initiation et au suivi des actions de coopération technique bilatérale en matière sanitaire.

- Le **bureau des accords multilatéraux sanitaires et phytosanitaires (BAMSPS)** est principalement chargé d'animer le point national d'information de l'accord sanitaire et phytosanitaire (SPS) dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), de participer aux négociations conduites par la Commission européenne avec les pays tiers en matière d'accords d'équivalence, de suivre les notifications des normes et règles techniques dans l'Union européenne (directive 98/34/CE) et les travaux de transposition des directives communautaires, de suivre les travaux communautaires au Conseil et au Parlement européen, et les travaux conduisant à l'adoption du droit communautaire dérivé au Comité Permanent de la Chaîne Alimentaire et de la Santé Animale (CPCASA), de suivre l'organisation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les Etats membres de l'Union européenne, de coordonner les relations du ministère avec l'Organisation Mondiale de la Santé animale (OIE), de coordonner au sein de la DGAL les travaux au Codex alimentarius.

La **Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires** (BNEVP) est un service compétent pour rechercher les infractions à la réglementation vétérinaire et phytosanitaire sur tout le territoire national. Initialement chargée d'apporter un appui aux services vétérinaires pour les interventions dépassant leur ressort territorial, elle a pour mission depuis 1999 de mener à bien des investigations dans le cadre de la lutte contre la délinquance organisée dans l'ensemble du domaine vétérinaire et d'apporter un appui technique aux services de contrôle sanitaires, notamment en cas de crise. Cette mission a été étendue au domaine phytosanitaire en 2002.

La **mission des outils de pilotage de la performance** est chargée d'apporter un appui au directeur général pour le pilotage de la performance. Il lui appartient de construire les outils permettant ce pilotage: l'assurance qualité qui normalise l'action, le contrôle de gestion qui aide à la définition des objectifs et met en place les moyens de les atteindre (indicateurs et dialogue de gestion) et le système d'information nécessaire au rendu-compte comme au pilotage.

La mission de **communication interne** met en œuvre la communication du ministère dans le domaine de la sécurité sanitaire et phytosanitaire.

La **mission d'administration des services de contrôles vétérinaires** a en charge la mobilité des agents, leur carrière et la formation. Elle prépare et exécute le budget des services de contrôles et de la DGAL.

La **mission des services d'information** est chargée de la conception des outils informatiques et participe à leur mise en place ainsi qu'à leur évolution fonctionnelle. Elle a en charge notamment les bases de données de la DGAL et de ses services.

31212 - Niveau régional

Il n'existe pas à proprement parler de directions régionales des services vétérinaires. Cependant, la Direction départementale des services vétérinaires des chefs lieu de région héberge un échelon régional qui a un rôle de coordination entre les directions départementales des services vétérinaires d'une même région. *(ref : A5, A9)*

Par ailleurs, les services régionaux chargés de la protection des végétaux (SRPV), rattachés aux directions régionales de l'agriculture et de la forêt (DRAF), contrôlent aux points d'entrée communautaires les végétaux et produits végétaux importés ainsi que les végétaux et produits végétaux commercialisés à l'intérieur de l'Union européenne dans le cadre de la réglementation relative aux organismes nuisibles. *(ref : A8)*

Ils mettent en œuvre une surveillance biologique du territoire et prononcent les mesures de lutte dans le cas de la gestion des foyers d'organismes réglementés. Ils contrôlent l'utilisation et la commercialisation des produits phytosanitaires, engrais et supports de culture, et délivrent un agrément aux distributeurs et prestataires de services qui en font usage. Ils animent les groupes régionaux chargés d'expertiser les

problématiques liées à la présence de résidus de produits phytosanitaires et de proposer des plans d'action visant les bassins versants prioritaires. Enfin, ils contrôlent les essais «recherche et développement » des végétaux génétiquement modifiés et exercent une biovigilance sur les variétés génétiquement modifiées.

31213 - Niveau départemental

Dans chaque département, il existe une direction des services vétérinaires placée sous la responsabilité d'un directeur départemental des services vétérinaires (DDSV) et sous l'autorité directe du Préfet. Les DDSV sont chargées de l'application de la réglementation sanitaire. Ils agissent selon les instructions de la DGAL. *(ref : A5, A9)*

Le directeur départemental des services vétérinaires est assisté dans ses missions par :

- des inspecteurs de santé publique vétérinaire (ISPV) , soit fonctionnaires titulaires de l'Etat soit agents contractuels chargés de mission dans le domaine de la santé publique. Les ISPV détenteurs d'un diplôme de vétérinaire ont la qualité de "vétérinaires officiels » au sens du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 lorsqu'ils sont placés sous l'autorité du directeur départemental des services vétérinaires ou du directeur général de l'alimentation du ministère de l'agriculture

- des ingénieurs du génie rural, des eaux et des forêts,

- des ingénieurs de l'agriculture et de l'environnement ,

- des techniciens des services vétérinaires,

- des contrôleurs sanitaires qui suivent une formation interne dispensée par des formateurs issus des services vétérinaires. Le cycle complet de formation se déroule sur une durée de 20 à 25 jours et est ciblé prioritairement sur les compétences requises pour exercer leur métier en abattoir, secteur d'activité où opère la majorité des contrôleurs sanitaires ;

- des vétérinaires sanitaires qui sont des docteurs vétérinaires praticiens placés, par un mandat sanitaire, sous l'autorité du directeur des services vétérinaires ; ils participent à l'exécution des programmes de prophylaxies collectives et obligatoires définis par l'administration dans le cadre de la lutte contre les maladies réglementées ainsi qu'à l'exécution des mesures de polices sanitaire lors de suspicion ou de l'apparition d'un foyer de maladie réputée contagieuse. Ils prennent aussi part au processus de certification pour les échanges intracommunautaires d'animaux vivants.

L'ensemble de ces agents sont des agents de l'Etat ou assimilés dans le cadre de missions très spécifiques.

Les agents des DDSV sont, pour une part, rattachés au siège des services vétérinaires dans la ville où se trouve la préfecture et, pour une autre part, dans les sites d'inspection permanents tels que les abattoirs. Certains départements géographiquement étendus sont aménagés en circonscriptions qui justifient l'implantation d'antennes permanentes des services vétérinaires à proximité des sites d'activité intense.

Enfin, des **postes d'inspection frontaliers** (PIF) sont implantés dans certains départements. Les postes d'inspection frontaliers sont des services intégrés aux DDSV, dont ils dépendent pour les questions administratives et budgétaires. Cependant, compte tenu de la spécificité de leurs missions de contrôle, ils sont placés sous l'autorité technique directe de la DGAL (Mission de coordination sanitaire internationale, Bureau de l'Importation Pays Tiers). Les PIF chargés des contrôles vétérinaires à l'importation des animaux vivants, des produits d'origine animale sont au nombre de 31. Leur liste est établie par arrêté ministériel. Ils sont régulièrement répartis sur le territoire, dans les principaux points d'entrée de marchandises et de voyageurs. *(ref : A13)*

3122 - Les ressources humaines disponibles

Tableau 3 : ressources humaines DGAL et services déconcentrés

	Agents de catégorie A*	Agents de catégorie B*	Agents de catégorie C*
Administration centrale	127	49	33
DDSV	977	3218	576
SRPV	168	140	56
Total	1272	3407	665
	Soit 5344 ETP		

** en nombre d'équivalents « temps-plein » (ETP)*

Outre les agents titulaires ou contractuels de l'Etat recensés dans le tableau ci-dessus, il est nécessaire de comptabiliser les 8000 vétérinaires titulaires du mandat sanitaire exerçant en pratique rurale, qui interviennent dans les domaines de la santé animale et du bien-être animal, en routine comme en cas de crise sanitaire.

3123 - Les laboratoires officiels

Les laboratoires officiels de la DGAL au sens du PNCOPA sont les laboratoires **agréés**, tel que définis par l'article R.202-8 du code rural *(ref : A7).* Ils sont en charge – avec les laboratoires de référence mentionnés à la section 1.2 - de la réalisation des analyses officielles, c'est à dire des analyses des échantillons prélevés dans le cadre d'un contrôle officiel.

L'agrément des laboratoires est délivré par le ministre chargé de l'agriculture à un laboratoire pour un ou plusieurs types d'analyses, pour une durée de cinq ans renouvelable.

Pour être agréés, les laboratoires doivent :

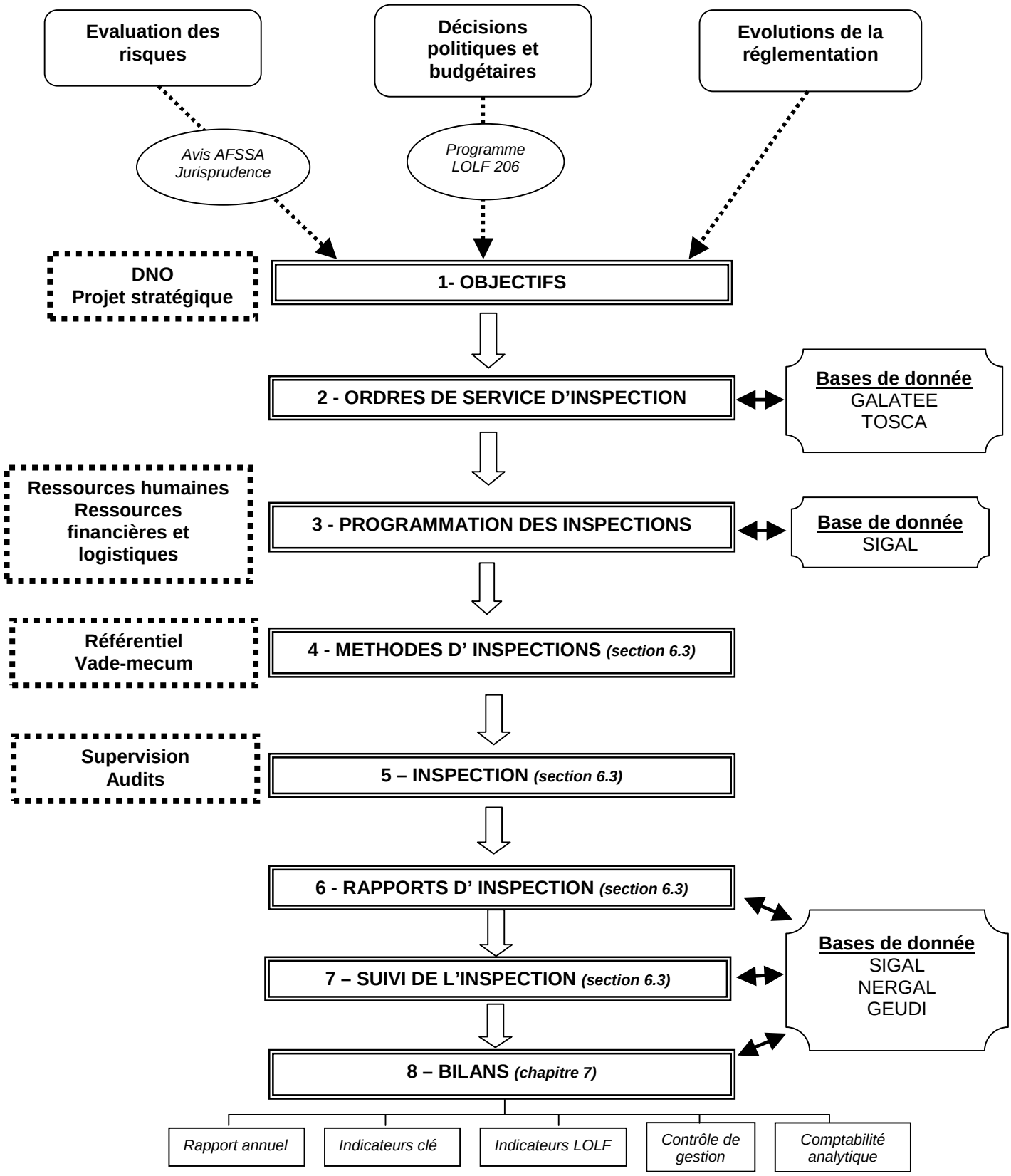
- Disposer des personnels, locaux, équipements et moyens nécessaires à la réalisation de leurs missions ;
- Présenter des garanties de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d'importation ou de commercialisation de produits ou de biens en rapport avec le domaine analytique concerné ;
- Satisfaire aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essais énoncés dans les normes internationales en vigueur et être accrédités par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou tout organisme européen équivalent signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la Coordination européenne des organismes d'accréditation, pour la réalisation des analyses faisant l'objet de l'agrément et réaliser ces analyses sous accréditation ;
- S'engager à entretenir en permanence leur compétence pour le type d'analyses faisant l'objet de l'agrément.

A tout moment, en cas de manquement d'un laboratoire à ses obligations, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

Les laboratoires agréés ont notamment l'obligation de réaliser les analyses officielles dans les plus brefs délais et avec des méthodes officielles ou en cas d'absence de méthode officielle en respectant des critères de performance définis par le ministère de l'agriculture et publiés au journal officiel.

3124 - Les systèmes de contrôle

L'organisation générale des contrôles pour les services de la DGAL (DDSV et SRPV) suit le schéma suivant :



Seules les étapes **1** (Objectifs), **2** (Ordre de service d'inspection) et **3** (Programmation des inspections) sont détaillées dans le présent paragraphe.

31241 – Objectifs

Outre les objectifs généraux présentés en introduction du présent plan, et les objectifs stratégiques présentés au chapitre 2, les contrôles officiels conduits par la DGAL et ses services déconcentrés découlent naturellement :

- Des évolutions réglementaires
- De l'évaluation des risques, conduite notamment par l'AFSSA
- Des décisions politiques et budgétaires

Seules des décisions politiques et budgétaires sont ici abordées.

Les contrôles officiels conduits par les services de la DGAL (DDSV et SRPV) s'inscrivent dans le cadre prévu par la loi d'orientation relative aux lois de finances (LOLF).

La LOLF a institué de nouvelles règles d'élaboration et d'exécution du budget de l'Etat, et a introduit également une démarche de performance pour améliorer l'efficacité des politiques publiques.

L'objectif est de faire passer l'Etat d'une logique de moyens à une logique de résultats. Jusque là, l'Etat s'intéressait davantage au volume des moyens consacrés à une politique, qu'aux résultats concrets obtenus grâce à ces moyens. Désormais, les discussions budgétaires portent non seulement sur les moyens, mais aussi sur l'efficacité des dépenses, par rapport à des objectifs définis pour chaque programme.

En s'inscrivant dans une logique de pilotage par la performance - ou en d'autres termes, en cherchant à améliorer l'efficacité de la dépense publique en orientant la gestion vers des résultats prédéfinis - l'administration publique s'engage à réformer sa culture, ses modes de fonctionnement et ses méthodes de travail .

Les projets de loi de finances présentent les crédits en missions, détaillées en programmes, eux-mêmes composés d'actions.

> *La mission interministérielle **« Sécurité sanitaire »,** placée sous la coresponsabilité des ministres chargés de la **santé et de l'agriculture**, finance les actions destinées à la protection des citoyens en général, et des consommateurs en particulier, contre les **crises sanitaires et les risques alimentaires** en organisant la prévention, l'expertise et la capacité de réaction rapide. Elle est complémentaire des politiques de prévention et de santé publique financées dans le cadre de la mission « Santé »*

Un programme regroupe les crédits destinés à mettre en oeuvre une action ou un ensemble cohérent d'actions relevant d'un même ministère et auxquels sont associés des objectifs précis, définis en fonction de finalités d'intérêt général, ainsi que des résultats attendus et faisant l'objet d'une évaluation.

Les actions relevant du présent PNCOPA s'inscrivent dans le programme 206 « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation », dont le responsable est le directeur général de l'Alimentation.

> *Le programme « **Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation** » (555 millions d'euros) regroupe les crédits contribuant à l'amélioration de la qualité des productions agricoles et de la santé des consommateurs en mettant en oeuvre des actions dans le domaine de la sécurité des aliments, de la santé ainsi que de la protection des animaux et des végétaux.*

Pour 2007, les priorités du programme 206 sont les suivantes :

- **Prévenir et gérer les risques inhérents à la production végétale** : Les actions menées visent à assurer des conditions de production des végétaux qui garantissent la santé publique et la protection de l'environnement. La priorité est mise en 2007 sur la détection et la surveillance des risques phytosanitaires, en hausse de 6% par rapport à 2006, avec plus de 9,5 M€. Les actions en matière de contrôle des conditions de production des végétaux et de promotion des modes de production respectueux de la santé et de l'environnement sont stabilisées.

- Lutter contre les maladies animales : Cette action constitue une priorité du programme. Elle porte notamment sur l'amélioration et la préservation de l'état sanitaire du cheptel dans l'intérêt de la santé publique et de l'économie de l'élevage. Dans ce domaine, les crédits permettant de contrôler l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et la tremblante ovine et caprine ont été consolidés dans le cadre du PLF 2007. Un effort particulier est réalisé pour augmenter le niveau de surveillance en matière d'influenza aviaire. Au total, les crédits de l'action relative à la lutte contre les maladies animales et à la protection des animaux augmentent de 9,7 % par rapport à 2006, et atteignent 109 M€.

- Prévenir et gérer des risques sanitaires liés aux denrées alimentaires : Cette action constitue la seconde priorité du programme. D'un montant global de 26,93 M€, elle porte principalement sur la réduction des facteurs de risque des maladies transmises par les aliments d'origine animale. La priorité est donnée à la lutte contre les salmonelles, à l'origine de la majorité des infections alimentaires, et à la recherche de trichines chez le porc, par le financement de visites sanitaires dans 80 000 élevages.

A chaque programme sont associés des objectifs, définis au niveau national et déclinés en objectifs opérationnels pour les services. Pour chaque objectif, des indicateurs concrets, pertinents et fiables, mesurent les résultats des actions menées. Ces indicateurs sont accompagnés de valeurs cibles, sur lesquelles les responsables de programmes s'engagent pour accroître la performance de leurs actions.

Le programme **« Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation** » s'appuie sur 5 objectifs :

Tableau 4 : les objectifs du programme « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation »

OBJECTIFS	INDICATEURS ASSOCIES
OBJECTIF 1 : S'assurer que les conditions de production des végétaux garantissent la santé publique et la protection de l'environnement	**INDICATEUR 1.1** : Taux des non-conformités au regard des bonnes pratiques d'utilisation des produits phytosanitaires.
OBJECTIF 2 : Améliorer et préserver l'état sanitaire du cheptel dans l'intérêt de la santé publique tout en maîtrisant les dépenses publiques dans les filières animales	**INDICATEUR 2.1** : Taux d'incidence de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)
	INDICATEUR 2.2 : Dépense unitaire d'élimination des stocks de farines animales.
	INDICATEUR 2.3 : Taux des régions disposant de plans d'urgence contre les épizooties majeures évalués avec les usagers
OBJECTIF 3 : S'assurer que les conditions de vie et d'utilisation des animaux soient conformes aux normes de santé publique vétérinaire	**INDICATEUR 3.1** : Taux d'élevages ne respectant pas les normes de santé publique vétérinaires dans les domaines : • de l'identification et de la traçabilité des bovins • des résidus d'activateurs de croissance chez les veaux de boucherie et les jeunes bovins • des résidus d'antibiotiques chez les porcins
OBJECTIF 4 : Réduire les facteurs de risques des maladies transmises par les aliments d'origine animale	**INDICATEUR 4.1** : Taux d'infection à Salmonella entériditis des élevages de poules pondeuses.
OBJECTIF 5 : S'assurer de la fiabilité des systèmes d'inspection dans le cadre d'une organisation efficiente	**INDICATEUR 5.1** : Taux de services déconcentrés de la DGAL ayant été soumis à une évaluation favorable (EN17020)

Ce programme se décline en 7 actions, précisées par des axes d'intervention : seules sont précisées dans le tableau suivant les actions 1 à 3 en lien direct avec le présent PNCOPA

Tableau 5 : actions du programme « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation »

ACTIONS	AXES D'INTERVENTION
ACTION n° 01 : Prévention et gestion des risques inhérents à la production végétale	Détection et surveillance des risques sanitaires et phytosanitaires
	Contrôle des conditions de production des végétaux
	Promotion des modes de production respectueux de la santé et de l'environnement
ACTION n°02 : Lutte contre les maladies animales et protection des animaux	La lutte contre les EST
	La lutte contre les maladies animales autres que les EST
	L'élaboration des plans d'urgence contre les épizooties majeures
	Le contrôle de l'identification des animaux et l'enregistrement de leur mouvement
	La protection des animaux de rente et de compagnie
	Le contrôle de l'alimentation animale et du médicament vétérinaire
ACTION n°03 : Prévention et gestion des risques sanitaires liés aux denrées alimentaires	L'inspection dans les abattoirs et les criées
	L'inspection dans les autres établissements de la « chaîne alimentaire »
	Les contrôles à l'importation en provenance des pays tiers
	La lutte contre les salmonelles
	La surveillance de la contamination des denrées et la gestion des alertes

Le détail du programme est en ligne à l'adresse suivante :

www.performance-publique.gouv.fr/performance/politique/2007/29-securite_sanitaire.pdf

31242 – Ordres de service d'inspection

La définition des ordres de service d'inspection et les différentes étapes de leur gestion sont précisées par la note de service relative aux plans qualité *(ref : A38).*

Un ordre de service d'inspection est relatif à l'inspection et provient d'un donneur d'ordre, à savoir, pour les agents de la DGAL et dans le cadre du présent PNCOPA :

- la DGAL (circulaires, arrêtés, décrets, lettre ordre de service, note de service, note à usage de service, …)
- le Préfet pour son département
- le Procureur de la République pour sa zone de compétence

La gestion des ordres de service est notamment portée par une base de données et un logiciel :

- **Galatée** est la base de donnée référentielle réglementaire et des ordres de service réservée aux services de la DGAL, aux services vétérinaires et phytosanitaires. Accessible sur le réseau interne, elle comprend les textes réglementaires et non réglementaires, c'est à dire l'ensemble des ordres de service émis par la DGAL vers les services déconcentrés pour l'ensemble des activités des services.

- **TOSCA** est le logiciel unique de gestion des ordres de service et des courriers pour les DDSV depuis 2003. Il en assure à la fois la transparence et la traçabilité.

31243 – Programmation

La programmation des inspections est un outil d'organisation des activités des services et de gestion des ressources humaines permettant de répondre aux exigences des donneurs d'ordres (hiérarchisation des missions) et de la norme ISO 17020 (EN 45004).

La connaissance des ressources humaines disponibles, de l'environnement technique, leur analyse et la formalisation qui en découle déterminent la capacité d'inspection de la structure.

Cet outil permet la mise en adéquation des missions et des moyens.

La programmation est une analyse a priori qui doit être pilotée et adaptée afin de prendre en considération les évènements conjoncturels tels que les alertes et les crises. Elle concerne l'ensemble des activités d'un service de contrôle.

La programmation des inspections au niveau d'un département est donc placée sous une double contrainte : celle de l'Assurance Qualité *(ref : A38)* et celle de la LOLF.

Elle se fait en prenant en compte :

- Les **contraintes de programmation communautaires**, dès lors qu'un texte communautaire impose des critères de programmation devant s'appliquer de façon uniforme sur le territoire des Etats membres

- Les **contraintes de programmation nationales**, pilotées par la DGAL : ce sont, pour exemple :

    - Les plans de surveillance et de contrôle : la répartition des prélèvements à réaliser entre les départements fait l'objet d'instructions nationales indiquant à chaque département des objectifs chiffrés précis *(ref : A21)*

    - Les campagnes de prophylaxie ou les visites sanitaires d'exploitation *(ref : A53)*

- Le **contexte local**, c'est à dire les particularités géographiques, socio-économiques et zootechniques d'un département.

a) Assurance qualité

Le plan qualité « programmation des inspections » est le cadre de réalisation normatif de la programmation. *(ref : A38)*

Il en définit notamment les principes généraux et la méthodologie.

La programmation des inspections suit les étapes suivantes :

- évaluation de la ressource humaine disponible,

- évaluation de la capacité d'inspection,

- prise en compte des obligations,

- analyse de risques des ateliers ou établissements inspectés lors de l'application des ordres de service permanents,

- détermination de la fréquence d'inspection des ateliers ou établissements,
- élaboration d'un document formalisant la programmation,
- mise en oeuvre de la programmation et son pilotage.

A noter que ces principes et cette méthodologie sont en en parfaite cohérence avec le règlement (CE) n° 882/2004, article 3 point 1, qui prévoit que les contrôles sont réalisés en fonction du risque.

L'analyse de risque est réalisée selon des modalités qui sont encadrées au niveau national *(ref : A33, A47)* ou développées localement, compte tenu du point b) suivant. Le principe qui préside à cette analyse de risque est que les établissements relevant de la même classe de risque sont soumis à une pression d'inspection identique. Ce principe est en cela conforme à l'équité due aux administrés.

b) LOLF

Le directeur général de l'Alimentation, responsable du programme « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation », constitue des budgets opérationnels de programme (BOP) dont il confie la mise en oeuvre aux directeurs départementaux des Services Vétérinaires, en contrepartie de leur engagement à réaliser des objectifs opérationnels adaptés à leurs compétences et destinés à contribuer aux objectifs stratégiques du programme.

Ces responsables de BOP doivent optimiser l'emploi des moyens qui leur sont confiés afin d'atteindre les résultats auxquels ils se sont engagés.

Cette programmation ne peut être dissociée de la connaissance qu'a un directeur départemental des services vétérinaires des particularités de son département. Il est bien évident que les contraintes sont éminemment différentes selon, par exemple, que le département est essentiellement urbain ou rural (orientations industrielles différentes), selon la densité de sa population (restauration collective, GMS,…), selon sa vocation zootechnique (élevage allaitant, palmipèdes gras, département ostréicole), notamment.

C'est donc en prenant en compte ces éléments, mais également les contraintes posées par le programme « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » que chaque directeur départemental des services vétérinaires élabore la programmation des activités d'inspection de sa structure.

En outre, les crises sanitaires impactent nécessairement les activités de contrôle officiel d'une structure. Cette programmation départementale permet la mise en adéquation permanente des moyens, humains et matériels, avec le contexte.

L'élaboration des budgets opérationnels de programme fait l'objet d'une validation par le Préfet du département concerné puis par le responsable de programme.

313 – Organisation et management des contrôles officiels par la DGCCRF

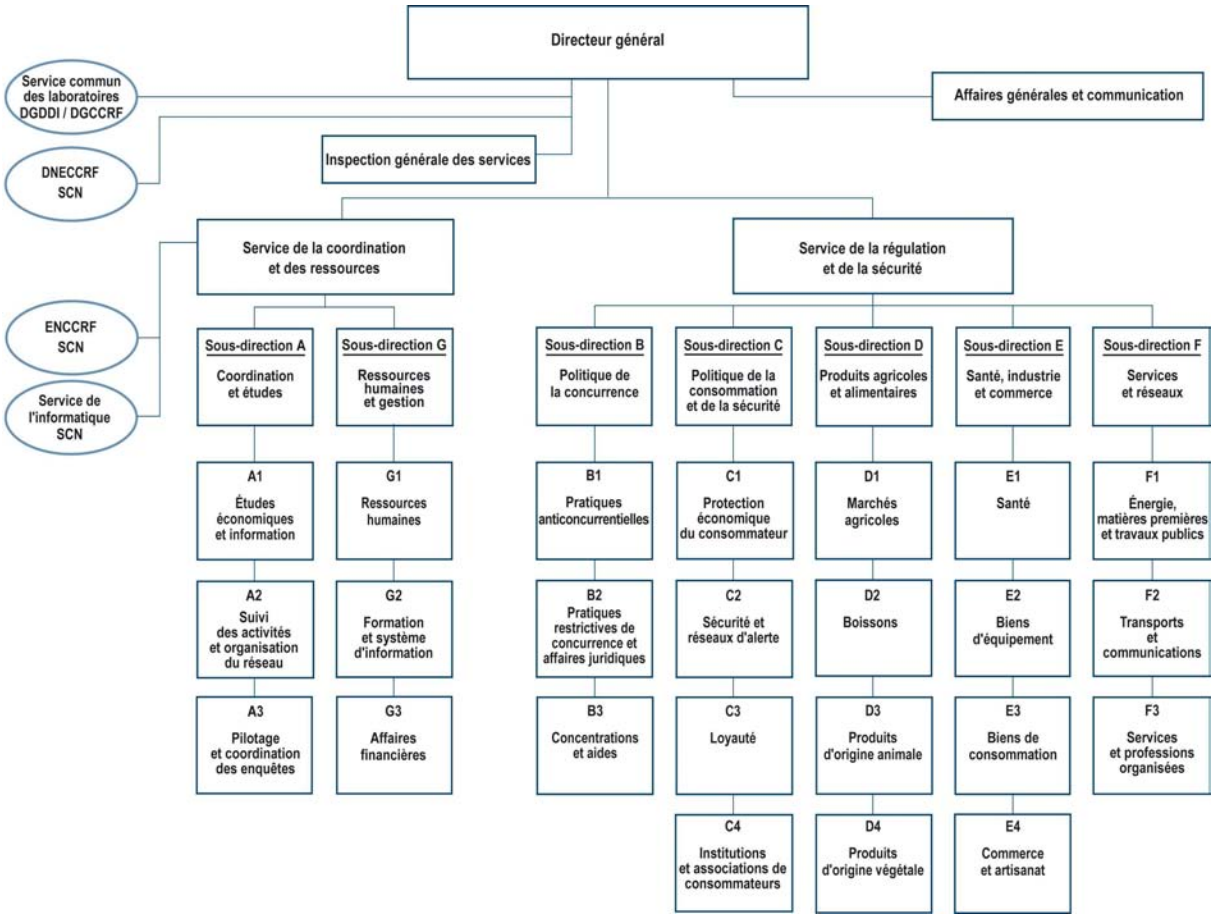
3131 - Organisation interne et structure

La DGCCRF est composée de :

- une administration centrale à Paris ;
- au niveau régional : 22 directions régionales ;
- au niveau des départements : 101 directions situées au chef lieu des départements métropolitains et d'outre mer ;
- 1 direction nationale des enquêtes ;
- 1 Ecole nationale ;
- 1 service informatique.

31311 - L'administration centrale :

L'administration centrale de la direction générale définit les orientations générales des contrôles et des actions et exerce la responsabilité de l'animation, du pilotage et de l'évaluation des services déconcentrés et des services à compétence nationale. Elle coordonne les actions, en contrôle les résultats et se saisit des difficultés éventuelles. Elle prépare, pour le Gouvernement, les décisions ministérielles et les textes d'application de la législation dans les domaines de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, notamment l'hygiène (décrets, arrêtés, circulaires, instructions, décisions…). Elle veille à la prise en compte à l'échelon national des impératifs de concurrence, de loyauté commerciale et de protection des consommateurs dans les décisions des différentes administrations auxquelles elle est associée. Elle assure, dans ces domaines, la représentation technique de la France dans les instances internationales.



Organigramme 2 : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

31312 - Les unités à compétence nationale :

Les services à compétence nationale comprennent la direction nationale des enquêtes de concurrence, consommation et répression des fraudes, l'école nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Ces unités exercent des missions à caractère opérationnel ou de gestion (recrutement, formation, documentation) présentant un caractère national, dans le cadre des orientations fixées par l'administration centrale, ou à sa demande. Elles développent une coopération et des échanges d'information réguliers avec les autres unités.

31313 - Les services déconcentrés :

Les services déconcentrés relevant de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont organisés en directions départementales et directions régionales. Les directions régionales animent et coordonnent les directions départementales et les relations régionales avec les laboratoires. Elles assurent la mise en oeuvre des missions dévolues aux directions départementales.

Les directions départementales constituent la cellule de base de l'organisation administrative qui met en œuvre toutes les missions dévolues à la DGCCRF.

Les services déconcentrés apportent, en tant que de besoin, leur concours aux unités à compétence nationale.

La DGCCRF recourt aux laboratoires de la DGCCRF présentés au point 3133 et qui sont intégrés, avec les laboratoires de la DGDDI, dans le service commun des laboratoires (SCL) créé depuis le 1er janvier 2007.

31314 - L'inspection générale des services :

Cette cellule composée de six inspecteurs généraux depuis 1997 est chargée d'auditer tous les services départementaux et l'ensemble des laboratoires.

3132 - Les ressources humaines disponibles

La DGCCRF compte 3700 agents, dont 415 en administration centrale, et 3285 dans les unités déconcentrées. Parmi ces 3285 personnes, près de 2000 sont des enquêteurs. Ces agents sont en principe des fonctionnaires de l'État, et dans un nombre très restreint de cas des contractuels spécialisés.

1200 ETPT sont affectés, en administration centrale et en services déconcentrés, aux missions de contrôles relevant du règlement 882/2004.

3133 - Les laboratoires officiels

Afin d'être en mesure de répondre au mieux à ses besoins analytiques, la DGCCRF s'appuie sur les 11 laboratoires du service commun des laboratoires (SCL) du Minéfi créé par arrêté du 14 mars 2006.

Ces laboratoires peuvent intervenir sur tout échantillon officiel quelle que soit sa provenance géographique. La compétence technique des laboratoires d'État est fixée par arrêté du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie. D'autres laboratoires d'État, peuvent également être agréés conjointement par leur ministre de tutelle et celui de l'économie, des finances et de l'industrie.

D'autres laboratoires d'État, peuvent également être agréés conjointement par leur ministre de tutelle et celui de l'économie, des finances et de l'industrie.

Il est possible d'agréer des laboratoires privés sous réserve d'indépendance envers toute entreprise exerçant une activité de production, d'importation ou de commercialisation de produits ou de biens dans le domaine d'agrément sollicité. Ceci exclut de fait les laboratoires d'entreprise quand bien même ceux-ci seraient accrédités. En effet le critère d'indépendance s'ajoute aux critères spécifiques de l'accréditation que sont la compétence et l'impartialité. Dans les domaines où l'accréditation par le COFRAC existe, ce moyen de preuve est privilégié. Dans d'autres cas, la fourniture des résultats d'essais inter laboratoires est utilisée ainsi que la visite sur place d'un expert.

L'arrêté du 20 février 2006 paru au journal officiel de la république française du 17 mars 2006 fixe la liste des laboratoires auxquels les autorités de contrôle en charge de l'application du code de la consommation au titre de la répression des fraudes peuvent faire appel.

Dans le cas où ni les laboratoires d'État, ni les laboratoires agréés ne sont en mesure d'effectuer les analyses demandées soit du fait de leur caractère exceptionnel ou d'extrême urgence, un laboratoire d'État peut demander, sous son contrôle, à un laboratoire de son choix de faire les analyses. Il peut aussi, dans les mêmes conditions, se faire assister par un expert. Cette faculté, dont l'usage doit être cependant restreint, est donc clairement ouverte.

A l'exception des prélèvements microbiologiques, les échantillons sont adressés au laboratoire référent qui se charge de son expédition vers le laboratoire sous-traitant. Le laboratoire sous-traitant envoie son rapport d'analyse original au laboratoire référent.

Lorsqu'il est fait appel à un laboratoire sous-traitant, le rapport d'analyse ou d'essai est établi par un laboratoire d'État. Le rapport d'analyse et d'essais complet du laboratoire sous-traitant lui est joint.

3134 - Les systèmes de contrôle

31341 – La coordination entre niveau central et local

La coordination entre les différentes structures énoncées au 3131 est assurée par la sous direction de la coordination et des études, et plus particulièrement par un bureau chargé du « *pilotage et de la coordination des enquêtes* » qui a pour mission d'organiser les enquêtes :

- - en définissant des plans annuels d'intervention selon un processus de concertation entre l'administration centrale, les laboratoires et le groupe régional de programmation des services d'enquêtes, que les unités départementales doivent prendre en charge selon leurs spécificités locales en faisant des comptes rendus périodiques qualitatifs et quantitatifs de leurs actions ;

- - en élaborant des programmes d'action trimestriels portant sur des actions spécifiques et impliquant tout ou parties des unités de contrôles, avec remontée des renseignements qualitatifs et quantitatifs. Outre ces différentes interventions, la programmation trimestrielle couvre aussi la période des opérations vacances ou de fin d'année où des contrôles renforcés sont exercés dans les lieux ouverts aux touristes et aux consommateurs (restaurations, centres de loisirs…) ;

- - en intervenant au quotidien sur des questions de sécurité ou de qualité pouvant affecter un produit, des enquêtes urgentes sont lancées permettant la mise en œuvre de cellules de crises comprenant l'administration centrale et les services déconcentrés concernés et où peuvent être associés des partenaires économiques et différents services de l'État.

Pour assurer la rationalisation de la surveillance des marchés, la circulation de l'information, l'organisation et la coordination des contrôles entre les unités d'enquêtes, les laboratoires et les services centraux, divers moyens sont mis en œuvre :

- une messagerie informatique qui permet d'échanger des informations en temps réel ;

- des réseaux de contrôles. Ils permettent la coopération d'agents de même spécialisation ou de spécialisations complémentaires. Ces réseaux sont créés et gérés par les services déconcentrés. On compte une vingtaine de réseaux : réseaux nationaux (ex : vins, fruits et légumes, sécurité microbiologique des aliments, réseau d'alerte …), réseaux régionaux (ex : alimentation animale, foie gras, œufs et ovo produits ; produits de la mer, produits laitiers...) ;

- des « groupes produits » composés de spécialistes de l'administration centrale, d'un spécialiste des laboratoires et de deux ou trois spécialistes des enquêtes concernant un produit (ex : cidres…) ou un groupe de produits (additifs, résidus de pesticides, microbiologie…). Leur objectif est d'améliorer l'efficacité des contrôles avec prélèvements d'échantillons destinés à l'analyse par les laboratoires ;

- un conseil des laboratoires : présidé par le directeur général, il définit les grandes options stratégiques. Participent à cette instance des représentants des directions départementales, du service nationale des enquêtes de répression des fraudes, et des laboratoires. Il est en outre ouvert à des personnalités scientifiques extérieures.

Le bureau chargé du « *suivi des activités et de l'organisation du réseau* » est quant à lui chargé du suivi des applications informatiques opérationnelles, notamment de SORA….

31342 –La programmation des contrôles

Les enquêtes sont susceptibles d'être déclenchées par de nombreuses sources :

- le programme national d'activité, constitué par des enquêtes relevant des orientations nationales et des enquêtes du socle des missions de la DGCCRF;

- les orientations régionales, qui déclinent les orientations nationales, et le pilotage spécifiquement régional ;

- les demandes d'enquête hors programme adressées par l'administration centrale, qui présentent un caractère d'urgence (notamment, les « alertes pour enquête ») ;

- l'initiative locale (par exemple, pour lancer des enquêtes liées à l'événement ou à des soupçons de non-conformité ou de fraude), étant précisé que des marges d'initiative sont reconnues aux enquêteurs dans la conduite des interventions ;

- les demandes d'enquête adressées par d'autres directions territoriales, lorsque les informations nécessaires à la démonstration de l'infraction se trouvent dans un autre ressort territorial (présence de l'importateur, du siège social de l'entreprise productrice ou de la centrale d'achat…);

- les réclamations de professionnels et, plus fréquemment, de consommateurs, visant à dénoncer le comportement de certaines entreprises, qui donnent lieu à enquête, pour celles tendant à dénoncer une infraction, ou à une orientation vers les instances compétentes lorsqu'il s'agit de litiges privés ;

- les demandes de l'autorité judiciaire (notamment, les demandes d'avis du parquet sur des affaires pour lesquelles les directions n'ont pas été initialement saisies ou en tant que personnes qualifiées), de l'autorité préfectorale (par exemple, demandes d'avis sur les marchés publics) ou d'autres administrations ;

Dans ce cadre, en dehors des enquêtes ponctuelles liées à l'évènement, les directions territoriales mettent en place une démarche de ciblage des enquêtes à réaliser. Le ciblage est réalisé en fonction de critères objectifs et majeurs, qui réduisent la part d'incertitude dans le choix des contrôles (analyse de risque) :

- les résultats obtenus (bilans des enquêtes précédentes, indicateurs locaux de résultat et d'activité) ;

- la couverture des secteurs économiques, en évitant la concentration de l'activité dans certains domaines;

- la couverture territoriale des interventions ;

- les risques des entreprises (type d'activité, capacité de maîtrise de la réglementation, antécédents) ;

- les renseignements reçus ou recueillis (consommateurs, entreprises, collectivités, autres administrations, données économiques sectorielles…), faisant ressortir des problèmes sensibles ou des enjeux économiques importants, pour les consommateurs, les professionnels ou les acheteurs publics.

314 – Organisation et management des contrôles officiels par la DGS

3141 - Organisation interne et structure

31411 - Niveau national

La Direction générale de la Santé emploie près de 400 agents, essentiellement des fonctionnaires juristes ou gestionnaires, des médecins, des pharmaciens, des ingénieurs sanitaires ou des chargés de mission. Elle comporte :

1)° le Département des situations d'urgence sanitai re (DESUS), chargé de la gestion des alertes sanitaires, qui intervient notamment en cas d'alerte d'origine alimentaire.

2)° une sous-direction en charge de la prévention d es risques liés à l'environnement, à l'eau et à l'alimentation. Cette sous-direction compte 4 bureaux dont :

- - le bureau des eaux, notamment chargé de l'élaboration et du suivi de l'application de la réglementation relative aux eaux potables et aux eaux minérales embouteillées. Cette réglementation implique l'autosurveillance par le préleveur et le distributeur d'eau ainsi que la réalisation d'un contrôle sanitaire par les services déconcentrés du ministère de la santé.

- - le bureau des aliments qui participe à l'élaboration de la réglementation en matière d'alimentation humaine, en concertation avec les ministères chargés de l'économie et de l'agriculture.

Une autre sous direction est chargée de la politique de prévention des maladies infectieuses et de la politique vaccinale et peut en conséquence intervenir dans le champ des zoonoses.

31412 - Niveau régional

Les Directions Régionales des Affaires Sanitaires et Sociales (DRASS) coordonnent l'action des services départementaux et sont chargées de la mise en œuvre au niveau régional des plans de santé publique.

Des missions régionales et interdépartementales coordonnent les actions d'inspection, de contrôle et d'évaluation effectuées par les DDASS ou les DRASS (MRIICE).

31413 - Niveau départemental

La DDASS est le service déconcentré départemental du ministère de la santé et est placée sous l'autorité du Préfet. Au sein de la DDASS, le Service santé environnement procède à la surveillance de l'hygiène des milieux, au contrôle administratif et technique des règles d'hygiène et aux actions de prévention et d'éducation sanitaire menées dans le champ de la santé environnementale.

Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociale est assisté dans ses missions par :

- un Ingénieur du Génie Sanitaire, chef du service santé environnement
- des Ingénieurs d'Etude Sanitaire,
- des Techniciens Sanitaires
- des Agents et Adjoints Sanitaires
- des secrétaires administratifs

Au sein du pôle Santé publique de la DDASS, les Médecins Inspecteurs de Santé Publique (MISP) peuvent procéder à l'inspection d'établissements collectifs médicaux sociaux, sur différentes thématiques. Par ailleurs, le MISP est chargé de l'investigation sanitaire des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

En collaboration avec les DDSV et les DDCCRF, les DDASS participent aux contrôles sanitaires des établissements de remise directe des aliments et de restauration collective à caractère social ou médico-social. Le degré d'intervention des DDASS en matière d'hygiène alimentaire varie d'un département à l'autre, selon l'organisation départementale des services déconcentrés des différents ministères intervenant en matière d'hygiène des aliments.

Les DDASS participent à la gestion des alertes sanitaires au niveau local. Il peut s'agir d'investigations épidémiologiques en cas de notification de maladies à déclaration obligatoire telles les Toxi infections alimentaires collectives (TIAC), les cas groupés de listériose, salmonellose, ou d'évaluation de risque en cas de contamination chimique ou physique des aliments (ex : PCB dans les poissons). La gestion s'effectue en collaboration avec la DDSV et la DDCCRF des départements concernés (contrôle de l'établissement avec orientation vers les produits à risque et les contaminants présumés à analyser).

Les DDASS contribuent également à la surveillance des effets des aliments sur la santé, adaptée au contexte local, au sein des pôles de compétence départementaux, MISSA ou DISSA. Il peut s'agir d'études épidémiologiques, d'études de consommation, d'exploitation des résultats des plans de surveillance et de contrôles concertés de la qualité des denrées alimentaires effectués par les services des ministères de l'agriculture et de la consommation (chimiques et biologiques) afin d'identifier les produits ou les populations à risque.

Les DDASS évaluent et surveillent la qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages situés dans des zones de production conchylicoles (pêche à pied de loisir).

Les DDASS organisent le contrôle sanitaire et la gestion des alertes sanitaires concernant les eaux de consommation humaine : les eaux potables délivrées par le réseau public de distribution, les eaux de distribution non raccordées au réseau public, y compris celles qui sont utilisées par les entreprises alimentaires ainsi que les eaux potables conditionnées (eaux de source ou eaux rendues potables par traitement) et les eaux minérales naturelles conditionnées. Les prélèvements et les analyses d'eau peuvent être sous traitées à des laboratoires agréés par le ministère de la Santé. En ce qui concerne les usines d'embouteillage d'eau conditionnée, le contrôle est effectué principalement par les DDASS (hygiène de production et qualité des eaux) mais aussi par les DDCCRF (traçabilité et étiquetage).

Les entreprises alimentaires agréées traitant des denrées animales et d'origine animale, bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché et utilisant une ressource privée en eau sont contrôlées par les DDSV en liaison avec les DDASS.

3142 - Les ressources humaines disponibles

Tableau 6 : ressources humaines de la Direction générale de la Santé et de ses services déconcentrés

En équivalent temps plein (ETP)	**Agents de catégorie A**	**Agents de catégorie B**	**Agents de catégorie C**
Administration centrale - eaux*	9	1	3
Administration centrale -aliments	2	0	0
DDASS eaux*	500		
DDASS aliments	36		

*** toutes eaux confondues**

3143 - Les laboratoires officiels

Les laboratoires du contrôle de la qualité sanitaire des **eaux de consommation humaine** font l'objet d'un agrément national : 117 laboratoires agréés pour l'eau potable et 19 pour l'eau minérale naturelle.

L'agrément est subordonné à une accréditation préalable selon la norme ISO/CEI 17025 par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou par tout autre organisme d'accréditation équivalent européen signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, pour la réalisation des prélèvements et analyses des paramètres faisant l'objet de la demande d'agrément.

Les références réglementaires sont les suivantes :

- *pour les eaux potables* : article R.* 1321-21 du code de la santé publique, annexe 7 de l'arrêté du 24 janvier 2005 et arrêté du 28 juin 2006.
- *pour les eaux minérales naturelles* : article R. * 1322-44-3 du code de la santé publique et arrêté du 14 octobre 1937 modifié.

La liste des laboratoires agréés est présentée dans ces arrêtés.

Il n'y a pas de laboratoire national de référence "eaux" au sens du règlement (CE) n° 882/2004, même si le LERH de Nancy est le laboratoire "eaux" de l' AFSSA.

3144 - Les systèmes de contrôle

31441 - Organisation générale des contrôles

L'organisation des contrôles s'effectue principalement au niveau départemental, selon le principe de la déconcentration, mais sous la coordination de la DRASS.

1/ Au niveau national

Au sein de l'Inspection Générale des Affaires Sociales (IGAS), la Mission d'animation des fonctions d'inspection des services déconcentrés (MAFI) fournit des orientations et des référentiels d'inspection. Les priorités annuelles sont fixées par la directive nationale orientation (DNO), sur un champ d'activité large (sécurité sanitaire des établissements de santé, social…) ou au travers de circulaires (ex : circulaire mission du 29 mars 2004).

Un « Guide des bonnes pratiques d'inspection, inspection par les DDASS et les DRASS » a été diffusé par la MAFI en juin 2002. Il définit un cadre général de l'inspection, non spécifique à l'hygiène alimentaire.

2/ Au niveau régional

Au sein des DRASS, les missions régionales et interdépartementales d'inspection, de contrôle et d'évaluation (MRIICE) sont chargées de :

- La programmation régionale et interdépartementale des inspections, des contrôles et de l'évaluation (PRIICE) ;
- La coordination des inspections ;
- L'appui méthodologique (outils) et la formation ;
- La réalisation de synthèses et la valorisation des activités d'inspection menées dans les différents départements de la région.

Le PRIICE intègre les objectifs de programmation nationale et les objectifs spécifiques à la région, en fonction des priorités de santé publique régionales (notamment les actions prioritaires fixées dans le Plan Régional de Santé Publique).

3/ Au niveau départemental

La programmation des activités de contrôle local intègre :

- les actions prévues dans le PRIICE ;
- les actions programmées en fonction des spécificités départementales. Il s'agit en particulier d'adapter le programme aux priorités de santé, aux caractéristiques des établissements alimentaires et des établissements producteurs et distributeurs d'eau ainsi qu'aux moyens, à l'organisation et à la répartition des contrôles officiels entre les différents services de contrôle (dans le cadre des MISSA, pôles de compétences ou DISSA).
- les actions non programmées (réponses à des plaintes, surveillance renforcée en cas d'alerte sur un secteur donné).

31442 -Cas des eaux destinées à la consommation humaine

L'article R.1321-15 du code de la santé publique prévoit un programme d'analyse des échantillons d'eau potable, y compris les eaux conditionnées, conforme en fréquence et en contenu des paramètres au programme prévu par la directive n°98/83/CE. Les articles R.1322-43 à 1322-44-5 du code de la santé publique prévoient les contrôles des eaux minérales naturelles conditionnées. En pratique, le programme d'analyses est adapté en fonction du risque sanitaire. Les fréquences de contrôle des eaux conditionnées minérales naturelles sont identiques à celles des eaux potables conditionnées.

Les analyses sont effectuées par les laboratoires agréés et les résultats sont communiqués aux exploitants et aux services de l'Etat. Les frais sont à la charge de l'exploitant.

315 – Organisation et management des contrôles officiels par la DGDDI

3151 - Organisation interne et structure

L'administration centrale de la DGDDI comprend six sous-directions et le département des statistiques et des études économiques, l'inspection des services, le bureau de l'information et de la communication, la cellule de contrôle de gestion.

Cinq directions et services nationaux exercent une compétence fonctionnelle générale sur une ou plusieurs missions particulières (lutte contre la fraude, informatique, formation professionnelle).

Les directions territoriales possèdent, en revanche, une compétence générale, mais qui est limitée à une partie du territoire national. Elles sont organisées en 10 interrégions (métropole et départements d'outre-mer) qui se subdivisent en 40 directions régionales. Par ailleurs, les territoires d'outre-mer comprennent 3 directions régionales (Polynésie française, Nouvelle-Calédonie, Mayotte) et 2 services (Wallis et Futuna, Saint Pierre et Miquelon).

Les directions interrégionales exercent des fonctions de pilotage stratégique et de gestion administrative.

Les directions régionales assurent des fonctions de pilotage opérationnel. Elles sont structurées autour de 2 pôles:

- le pôle d'action économique (PAE) : il a la charge de l'activité réglementaire en matière de dédouanement et de contributions indirectes. Il exerce également des fonctions de conseil économique et gère la communication avec les partenaires institutionnels publics ou privés de la douane.

- Le pôle d'orientation des contrôles (POC) : il assure un rôle de pilotage et d'orientation des contrôles douaniers. Il a la charge de l'élaboration du plan de contrôle régional et du suivi de l'activité des services.

3152 - Les ressources humaines disponibles

Elles sont évaluées à 3 emplois temps plein au plus selon les dispositions du protocole DGCCRF-DGDDI signé le 8 février 2006.

3153 - Les laboratoires officiels

Dans le cadre des contrôles renforcés à l'importation sur les denrées alimentaires d'origine non animale sur le site portuaire du Havre, la DGDDI recourt aux laboratoires de la DGCCRF présentés au point 3133 supra et qui seront intégrés, avec les laboratoires de la DGDDI, dans le service commun des laboratoires (SCL) créé à partir du 1er janvier 2007.

3154 - Les systèmes de contrôle

Lors de l'introduction des marchandises sur le territoire de la Communauté au port du Havre, les denrées alimentaires d'origine non animale soumises à contrôles renforcés en vertu de l'article 15 du règlement n°882/2004, font l'objet d'un contrôle documentaire systématique, d'un contrôle d'identité par sondage et, le cas échéant, d'un prélèvement d'échantillons, conformément aux instructions communautaires et selon des procédés identiques à ceux utilisés par la DGCCRF.

Les interventions donnent lieu à l'établissement d'une fiche de compte rendu de contrôle et, le cas échéant, d'un procès-verbal attestant d'un prélèvement d'échantillons. Une fiche de liaison est systématiquement transmise au bureau C2 de la DGCCRF qui centralise, pour le ministère de l'économie, des finances et de l'industrie, les statistiques relatives aux contrôles effectués en application du règlement n°882/2004 .

316 – Organisation et management des contrôles officiels par l'INAO

3161 - Organisation interne et structure

L'Institut national de l'origine et de la qualité est administré par un conseil permanent et comprend quatre comités nationaux dotés chacun d'une commission permanente, et un conseil agréments et contrôles.

Les quatre comités nationaux sont respectivement :

1º le comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées ;

2º le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières ;

3º le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties ;

4º le comité national de l'agriculture biologique.

Le conseil permanent délibère en particulier sur la politique générale de l'Institut et sur le budget de celui-ci.

Les comités nationaux proposent notamment la reconnaissance des appellations d'origine, des indications géographiques protégées, et des spécialités traditionnelles garanties. A ce titre, ils examinent la définition des points clé à contrôler et leurs méthodes d'évaluation.

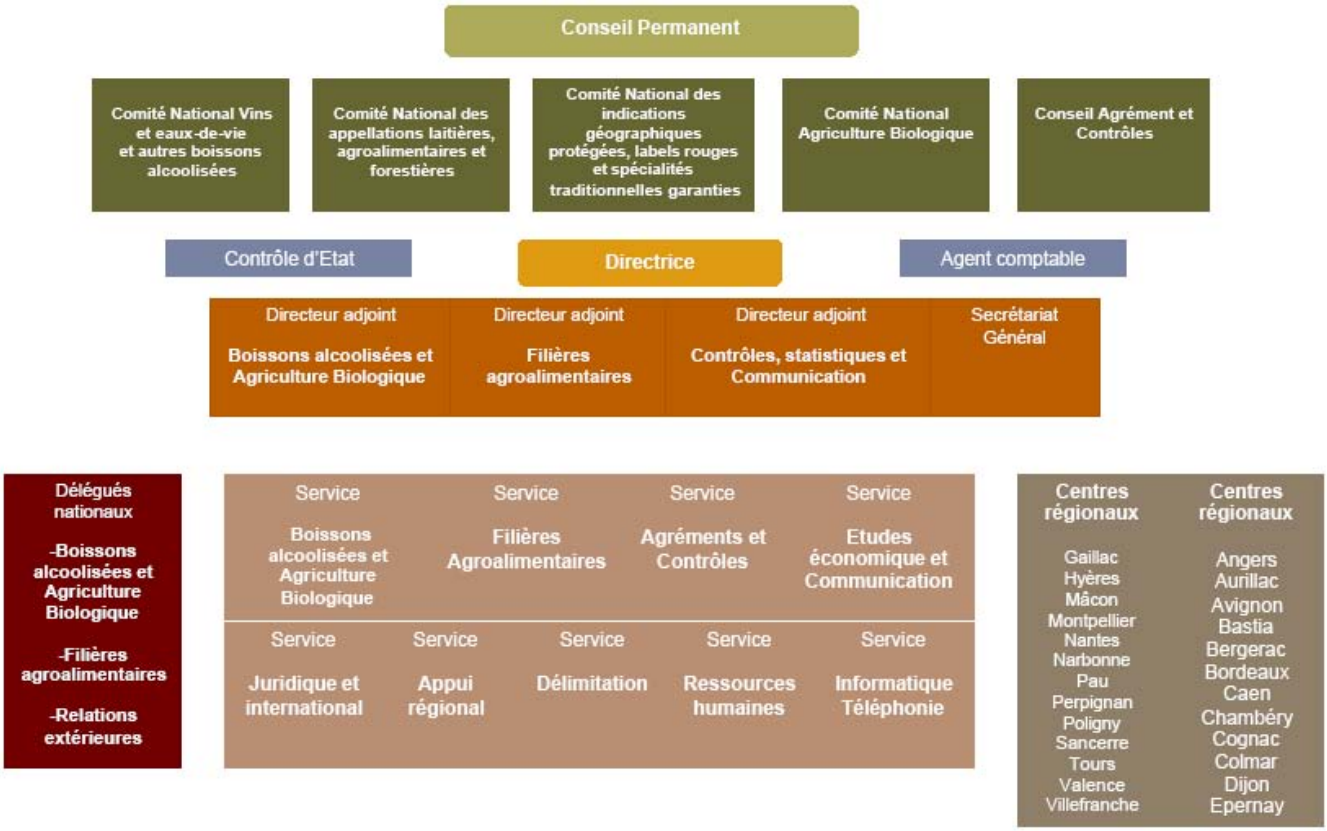
Le conseil agréments et contrôles est composé de représentants des organismes de contrôles (organismes certificateurs ou organismes d'inspection agréés), de membres des comités nationaux de l'INAO, de représentants de l'administration, de personnalités qualifiées par leur capacité d'expertise reconnue dans le domaine de compétence du conseil agréments et contrôles, et de représentants des consommateurs.

Le conseil agréments et contrôles émet un avis sur l'agrément des organismes de contrôle, prononcé par le directeur de l'INAO, se prononce sur les plans de contrôles établis par les organismes certificateurs et les plans d'inspection établis par les organismes d'inspection ainsi que les mesures sanctionnant les manquements et définit les principes présidant à l'organisation des contrôles.

Pour la réalisation de ces missions et l'exécution des décisions prises, l'Institut dispose de 258 agents répartis en 26 implantations sur le tout le territoire national, personnel soumis à un statut de droit public. La direction est basée au siège, à Paris.

L'organigramme du nouvel Institut est donc le suivant.

Il comprend un service agréments et contrôles, spécifiquement en charge du suivi du secteur et des travaux du conseil agréments et contrôles.



Organigramme 3 : INAO

3162 - Les ressources humaines disponibles

Tableau 7 : ressources humaines de l'INAO

	Agents de catégorie A*	Agents de catégorie B*	Agents de catégorie C*
Services nationaux	44,2	32,9	4,3
Centres	59,4	114,1	2,8
Total	103,6	147,0	7,1

**** en nombre d'équivalents « temps-plein »***

3163 - Les laboratoires officiels

L'Institut ne dispose pas de laboratoire propre.

Dans le cadre des examens analytiques permettant de vérifier des exigences aux critères prévus dans la réglementation portant sur les produits demandant une appellation d'origine, l'INAO en sa qualité de "autorité compétente" au terme du règlement 882/2004, article 12, désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons. Ces laboratoires sont évalués et accrédités conformément aux normes européennes et particulièrement la norme EN ISO/CEI 17025.

3164 - Les systèmes de contrôle

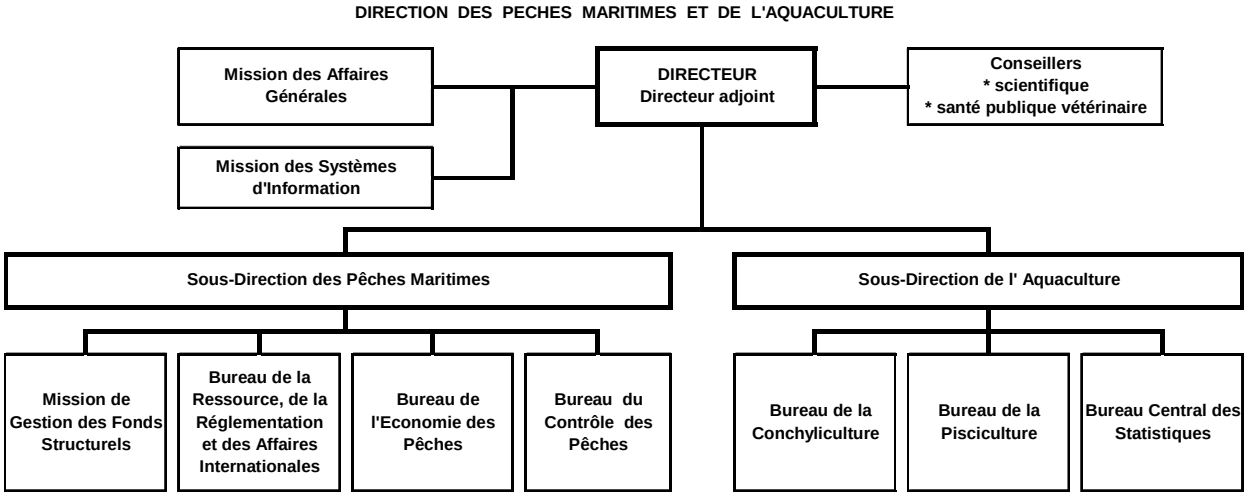
Créé le 1er janvier 2007, le nouvel Institut national de l'origine et de la qualité devra formaliser son système de supervision des contrôles des signes de valorisation communautaires, comportant notamment un agrément des organismes de contrôle et une supervision du travail de ceux-ci, une validation des plans de contrôle et d'inspection sur la base desquels sont effectués les contrôles liés à la spécificité des produits concernés, ainsi que l'élaboration de principes présidant à l'organisation des contrôles. L'organisation interne de l'Institut, qui comporte d'ores et déjà des structures dédiées au contrôle, devra être précisée, particulièrement la coordination entre son niveau central et ses relais locaux.

317 – Organisation et management des contrôles officiels par la DPMA

3171 - Organisation interne et structure

La Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture comprend deux sous-directions (pêches maritimes et aquaculture).

En France, l'autorité centrale compétente en matière de définition et de surveillance des zones de production, de récolte et pêche professionnelle des coquillages est le bureau de la Conchyliculture de la sous-direction de l'aquaculture.



La DPMA a la compétence réglementaire et coordonne l'application des dispositions relatives aux autorisations de cultures marines, au suivi zoosanitaire et sanitaire des coquillages dans le milieu.

L'harmonisation de l'application des textes et des procédures entre l'administration centrale et les services déconcentrés est réalisée par arrêtés et circulaires et complétée par des réunions, au cours desquelles les questions liées à l'application et à l'évolution de la réglementation des pêches maritimes et de l'aquaculture sont évoquées.

Les questions particulières font l'objet de courriers spécifiques aux services concernés.

31711 - Niveau départemental

Sur le terrain, la DPMA est représentée par les Directions Départementales des Affaires Maritimes (DDAM). Au nombre de 26, elles constituent aujourd'hui un service déconcentré du Ministère de l'Equipement, des Transports et du Logement. Elles sont mises à disposition du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche pour l'exercice de ses compétences en matière de pêche et de cultures marines. Ainsi, pour le compte de la DPMA, les DDAM :

- s'assurent de la bonne application des différentes réglementations en matière de pêche maritime ;
- instruisent les demandes d'autorisations d'exploitation des cultures marines et les demandes de modifications des concessions de cultures marines ;

- tiennent à jour le cadastre conchylicole et vérifient sa réalité sur le terrain ;
- sont chargées du classement sanitaire des zones de production des coquillages et de leur suivi quotidien ;
- assurent l'application locale de la réglementation relative au suivi des zones conchylicoles, sur la base des données récoltées par les laboratoires : les DDAM sont chargées de proposer au Préfet de département les mesures de gestion qui s'imposent (suspension, fermeture et réouverture) et de veiller à leur application ;
- délivrent les bons de transport des coquillages entre zones de production et à la sortie des bassins à destination d'établissements conchylicoles.

31712 - Niveau régional

L'échelon hiérarchique régional est représenté par les Directions Régionales des Affaires Maritimes, regroupant plusieurs directions départementales ou interdépartementales. Elles traitent principalement de la réglementation des pêches au niveau déconcentré et constituent l'autorité opérationnelle en matière de contrôle des pêches (opérateurs de la filière). Elles ont en charge l'action économique pour les entreprises de pêche et de cultures marines et la formation maritime et assurent, en interne, la gestion des moyens humains et financiers des services mais ne sont pas impliquées dans la gestion des dossiers sanitaires.

3172 - Les ressources humaines disponibles

L'effectif des agents des affaires maritimes concernés par le sujet est d'environ 500 personnes. Ces effectifs sont composés de cadres de statuts différents :

- catégorie A : administrateurs des affaires maritimes, officiers du corps technique et administratif des affaires maritimes et inspecteurs des affaires maritimes ;
- catégorie B : contrôleurs des affaires maritimes
- catégorie C : syndics des gens de mer

Pour la partie cultures marines, les effectifs (61 personnes) se déclinent comme suit, en Equivalent Temps Plein (ETP).

Tableau 8 : ressources humaines de la DPMA et de ses services déconcentrés

	Agents de catégorie A	Agents de catégorie B	Agents de catégorie C
Administration centrale	3	0	0
DDAM	6	41	11
Total	9	41	11

3173 - Les laboratoires officiels

La DPMA exerce ses missions sanitaires avec l'appui des laboratoires scientifiques et techniques de IFREMER, établissement public industriel et commercial chargé par l'Etat de l'organisation et du suivi du dispositif national de surveillance des zones conchylicoles, afin de répondre aux exigences communautaires. Les laboratoires de IFREMER, répartis le long des côtes françaises, assurent, outre des travaux de recherche, la réalisation de prélèvements et analyses nécessaires.

La réalisation d'analyses officielles pour le compte de la DPMA est, comme pour la DGAL, réglementée par le code rural et implique un agrément préalable. Les exigences sont les mêmes que celles des laboratoires officiels de la DGAL (cf. 3123 : Laboratoires officiels).

3174 - Les systèmes de contrôle

IFREMER est chargé d'apporter à l'Etat et aux autres personnes morales de droit public son concours pour l'exercice de ses responsabilités, notamment pour le contrôle de la qualité des produits de la mer et du milieu marin. Sur cette base, il a été chargé par l'Etat de l'organisation et du suivi du dispositif national de surveillance des zones de production, afin de répondre aux exigences communautaires et a mis en place des réseaux de surveillance adaptés aux contaminations suivies :

- le réseau de surveillance microbiologique (REMI) permet de suivre les contaminations d'origine bactérienne ou virale ;
- le réseau de surveillance des phytoplanctons et des phycotoxines d'origine algale (REPHY)
- le réseau d'observation de la contamination chimique du milieu marin (ROCCH)

Les laboratoires de IFREMER sont donc chargés de la partie prélèvements et analyses et les Directions Départementales des Affaires maritimes (DDAM), sous l'autorité des Préfets, assurent l'application locale de la réglementation sur la base des données récoltées par lesdits laboratoires. Les DDAM proposent donc au Préfet de département les mesures de gestion qui s'imposent (fermeture et réouverture) au vu des résultats de surveillance et veillent à leur application.

L'interaction entre les partenaires impliqués (DPMA, Direction générale de l'Alimentation, Laboratoire National de Référence et IFREMER) est renforcée à travers la constitution d'un comité de pilotage de surveillance des coquillages qui se réunit en tant que de besoin et au minimum une fois par an pour améliorer la réactivité et adapter les dispositifs aux exigences réglementaires et pour répondre à l'augmentation des épisodes toxiques et à l'apparition de nouvelles toxines.

31741 - Surveillance microbiologique et chimique

317411 - Classement des zones de production

En matière de surveillance microbiologique et chimique, le REMI et le ROCCH recueillent les données (étude de zone) permettant le classement puis le suivi sanitaire des zones de production de coquillages destinés à la consommation humaine, dans leur milieu naturel (parcs et gisements) et exploitées par des professionnels. Un ou plusieurs points de prélèvement, considérés comme représentatifs de la zone concernée, sont échantillonnés sur des coquillages ayant séjourné sur zone au moins 15 jours pour les contaminations microbiologiques, au moins 6 mois pour le chimique. Les résultats servant au classement doivent être échelonnés sur une période minimale de un an, afin de tenir compte des phénomènes de variabilité saisonnière.

Le classement est réalisé par décision du Préfet de département, sur proposition du Directeur Départemental des Affaires Maritimes.

317412 - Surveillance des zones de production

Une fois classées, les zones de production sont contrôlées à intervalle régulier, afin de vérifier la qualité microbiologique et chimique des mollusques bivalves vivants qui en sont issus. Le programme d'échantillonnage, revu annuellement sur la base des suivis antérieurs, prévoit des contrôles sur des points pérennes représentatifs des zones classées et dont le nombre et la fréquence des prélèvements pour la surveillance sanitaire sont adaptés pour tenir compte du classement sanitaire (A, B ou C) et des particularités des variations de la qualité de cette zone. La finalité de ce contrôle est :

- d'évaluer les niveaux de contamination fécale dans les coquillages en zones classées ;
- de suivre l'évolution des niveaux de contamination des coquillages ;
- de mettre en évidence et de suivre des épisodes inhabituels de contamination ou de risque de contamination ;
- de vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé le classement des zones de production.

Lors de ces contrôles, un dispositif d'alerte peut être déclenché par le laboratoire :

- de façon préventive, face à un risque de contamination (événements météorologiques ou rejets de polluants pouvant présenter un risque de contamination du milieu, …) ;
- lorsqu'une contamination est détectée, dans le cadre des contrôles officiels ou des autocontrôles ;
- lors d'une toxi-infection alimentaire collective dont une origine coquillière est suspectée.

Lorsque la contamination est avérée, la fermeture de zone est prononcée par le préfet et une surveillance renforcée est mise en oeuvre jusqu'à la levée du dispositif d'alerte.

Le REMI, mis en place par IFREMER, est organisé autour de 11 laboratoires côtiers, placés sous la tutelle technique du Laboratoire National de Référence pour les contaminations bactériennes et virales des mollusques bivalves (IFREMER Nantes), qui apporte un appui scientifique et technique au ministère et coordonne les activités de contrôle des laboratoires engagés dans la surveillance des zones de production et des produits mis sur le marché. Ce laboratoire participe lui-même au réseau des laboratoires nationaux de référence animé par le laboratoire communautaire de référence (CEFAS à Weymouth - GB).

La surveillance des contaminants chimiques est réalisée sur la base d'environ 90 points de prélèvements échantillonnés par IFREMER deux fois par an et analysés par le laboratoire de Nantes.

31742 - Surveillance phycotoxinique

En matière de surveillance phycotoxinique, le REPHY est mis en place pour prévenir le risque d'intoxication alimentaire par les phycotoxines et repose sur une importante base de données historiques et scientifiques concernant les évolutions et l'augmentation des épisodes toxiques ayant affecté nos côtes. Créé initialement pour la surveillance du phytoplancton et des phycotoxines diarrhéiques dans les zones de production, il est monté progressivement en puissance pour intégrer la prévention de nouveaux risques liés aux toxines paralysantes et aux toxines amnésiantes.

Pour les gisements au large, la surveillance est réalisée systématiquement pour les trois familles de toxines en période de pêche.

Pour les gisements et les élevages côtiers, la stratégie de surveillance est basée sur :

- la détection dans l'eau des espèces présumées productrices de toxines (Dinophysis, Pseudo-Nitschia, Alexandrium essentiellement), qui déclenche, en cas de dépassement de seuils d'alerte déterminés à partir de l'analyse des données acquises antérieurement sur l'ensemble du littoral et ré-estimés annuellement, la recherche des phycotoxines correspondantes dans les coquillages ;
- la surveillance hebdomadaire systématique des coquillages en périodes répertoriées à risque dans des zones reconnues à risque du fait de l'existence d'épisodes toxiques lors des années précédentes ;
- la surveillance mensuelle toute l'année, sur plusieurs points répartis sur le littoral, dits points de référence toxines lipophiles.

Pour les toxines lipophiles, les moules sont utilisées comme espèces sentinelles. Pour les autres familles de toxines (PSP et ASP), l'ensemble des coquillages est échantillonné.

Le dispositif de contrôle s'appuie sur 8 laboratoires côtiers répartis sur le long du littoral français, chargés de réaliser le contrôle des zones de production des coquillages. Ce réseau est coordonné par le Laboratoire National de Référence (LNR) des biotoxines marines(LERQAP/AFSSA), qui organise annuellement des Essais Inter-laboratoires d'Aptitude, de manière à contrôler la fiabilité des résultats produits. Le LNR participe aux travaux coordonnés par le laboratoire communautaire de référence (LCR) et est accrédité pour l'ensemble des méthodes officielles, comme près de la moitié des laboratoires des réseaux. Les autres laboratoires sont en phase d'accréditation.

318 – Organisation et management des contrôles officiels par le SSA

3181 - Organisation interne et structure

31811 – Au niveau national :

La direction centrale du service de santé des armées (DCSSA) est organisée en six sous-directions dont une sous-direction « action scientifique et technique ». Cette sous-direction est chargée d'orienter et de coordonner l'activité scientifique et technique du service en matière de médecine de prévention, de médecine de soins, d'aptitude et d'expertise, de recherche ainsi que dans le domaine vétérinaire. Elle est subdivisée en cinq bureaux dont un bureau vétérinaire qui a pour mission de piloter, orienter et coordonner, les activités vétérinaires.

L'inspecteur technique des services vétérinaires des armées (ITSVA) est chargé de l'audit de l'ensemble des structures vétérinaires des armées et de veiller à l'application des dispositions législatives et réglementaires relatives à l'exercice de la médecine vétérinaire, à l'expérimentation animale et au contrôle de l'hygiène des aliments dans les armées.

Un protocole de coopération relatif à la mise en œuvre des actions de santé publique vétérinaire et des contrôles officiels est établi entre la DGAL et la Direction centrale du service de santé des armées. Il a pour but de développer une politique transversale et partenariale visant à maîtriser et optimiser les actions conduites pour le soutien vétérinaire des forces armées, en assurant la cohérence des démarches mises en œuvre par ces deux directions. Cde protocole contient des dispositions visant :

- L'organisation des interfaces relatives aux contrôles officiels de l'hygiène de la chaîne alimentaire ;
- L'organisation des flux d'information ;
- La production de données compatibles en vue d'une exploitation globale des résultats par l'autorité compétente ;
- L'instauration de plans de maîtrise sanitaire opérationnels prescrivant aux forces armées les mesures appropriées à déployer dans certaines situations, notamment lors du retour sur le territoire national d'unités provenant de théâtres d'opérations extérieurs à l'union européenne ;
- Les principes d'une collaboration en situation de crise.

31812 – Au niveau régional :

Au niveau régional, le territoire métropolitain est divisé en 6 zones de compétences correspondant aux zones de défense. Dans chaque zone, une direction régionale du service de santé des armées (DRSSA) assure la tutelle des organismes concourant au soutien sanitaire des unités et des formations du ministère de la défense, notamment celle des secteurs vétérinaires.

Au sein de cette structure un bureau vétérinaire, composé de deux vétérinaires, est subordonné hiérarchiquement et techniquement au directeur régional.

Concernant les contrôles officiels, les missions du bureau vétérinaire sont :

- le contrôle de l'application des dispositions réglementaires relatives à la protection animale et au bien-être des animaux dans les unités et formations relevant du ministère de la défense ;
- le contrôle des opérations de prophylaxie ou de police sanitaire, dirigées par l'Etat, sur les animaux de toutes origines séjournant de manière habituelle ou occasionnelle dans les enceintes relevant du ministère de la défense ;
- le contrôle des conditions de l'expérimentation animale conduite par les centres de recherche du ministère de la défense, dans le cadre d'une désignation prononcée par la DCSSA, sur proposition du vétérinaire général inspecteur, inspecteur technique des services vétérinaires des armées ;
- l'instruction des demandes d'autorisation de prélèvement et d'utilisation des eaux destinées à la consommation humaine ;
- le contrôle de la maîtrise de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (préparation du rapport annuel de la DCSSA au ministre de la défense) ;

- la mise en œuvre des procédures réglementaires et techniques en vigueur pour la délivrance des agréments sanitaires dans les domaines de la restauration collective (restauration différée), de l'entreposage et du transport des denrées alimentaires par moyens militaires ;

- l'expertise des aliments dans le cadre de l'enquête épidémiologique menée en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective ;

- la coordination de la programmation des contrôles officiels à charge des secteurs vétérinaires.

Au titre des processus « supports », le chef du bureau vétérinaire, et/ou son adjoint :

- assurent le suivi de l'application des procédures de fonctionnement de la direction régionale, définies par le directeur adjoint, pour le soutien des activités vétérinaires ;

- s'assurent de la mise à disposition, dans les secteurs vétérinaires relevant de l'autorité du directeur régional, de la documentation technique et réglementaire nécessaire à l'exercice des compétences vétérinaires ;

- s'assurent de la qualification des vétérinaires des armées, officiers de carrière, sous contrat ou de la réserve opérationnelle, ainsi qu'à celle des techniciens vétérinaires, y compris dans le cadre de la préparation du personnel au soutien des forces déployées hors de la métropole.

31813 – Au niveau départemental :

Le secteur vétérinaire, composé de deux vétérinaires et deux techniciens (civil et militaire), est une structure subordonnée à la direction régionale. Sa zone géographique de compétence s'étend sur plusieurs départements, en général de 4 à 6.

Ils assurent, notamment, le contrôle officiel des denrées alimentaires, y compris celui des eaux destinées à la consommation humaine utilisées pour la préparation des aliments, dans les établissements et organismes relevant de l'autorité, ou placés sous tutelle, du ministre de la défense.

Ce contrôle est mis en œuvre en application des dispositions réglementaires nationales et communautaires, précisées par circulaires ministérielles ou interministérielles.

La méthodologie des audits, inspections, examens et vérifications, pratiqués au titre de ce contrôle officiel, est fixée, par la DCSSA, dans les procédures relevant du management de la qualité, pour l'exercice des compétences vétérinaires.

3182 - Les ressources humaines disponibles

Tableau 9 : ressources humaines du Service de santé des armées

	Officiers	Sous-Officiers	Agents de catégorie A (IEF)	Agents de catégorie B (TSEF)
Administration centrale	2	0	1	0
DRSSA	11	0	0	0
Secteurs vétérinaires et DIASS	36	23	0	18
TOTAL	49	23	1	18

Outre les vétérinaires des armées (officiers), l'effectif opérationnel est renforcé par 65 docteurs vétérinaires réservistes ayant souscrit un Engagement à Servir dans la réserve opérationnelle d'une durée variant de 7 à 60 jours par an.

3183 - Les laboratoires officiels

L'article R. 202-8 du code rural dispose que « seuls les laboratoires agréés peuvent réaliser des analyses officielles ».

Le ministère de la défense dispose de laboratoires d'analyses agréés par le ministère de l'agriculture pour réaliser les analyses officielles dans le cadre du contrôle officiel des établissements sous la tutelle ou l'autorité du ministère de la défense. Les laboratoires participent, en fonction de leur possibilité, aux plans nationaux de contrôle.

3184 - Les systèmes de contrôle

31841- Catégorisation des risques

Afin d'optimiser l'efficacité des contrôles officiels, une étude de criticité, basée sur une analyse des risques est réalisée sur la base des recommandations et des instructions de la DGAL. Elle concerne les établissements et les formations placées sous l'autorité ou la tutelle du ministère de la défense (hôpitaux, organisme de restauration collective, crèches, centres de vacances, navires, entrepôts)

31842- Programmation

La programmation des contrôles officiels prend en compte le résultat de l'étude de criticité.

Section 3.2
CHAMPS DE COMPETENCE PARTAGES PAR LES AUTORITES COMPETENTES : COOPERATION EXTERNE ET ENTRE AUTORITES COMPETENTES

321 - Dispositions nationales

3211– Santé animale

La seule autorité compétente pour la santé animale est la Direction générale de l'Alimentation. La mise en œuvre des contrôles est assurée par les agents des directions départementales des services vétérinaires.

Cependant, en lien avec la santé animale, les inspections relatives au médicament vétérinaire font l'objet d'une répartition entre autorités compétentes suivante : *(ref : A49)* :

Tableau 10 : inspections relatives au médicament vétérinaire

ACTIVITE	Pharmaciens inspecteurs (DRASS)	Vétérinaires inspecteurs (DDSV)
Distribution en gros de médicaments vétérinaires mixtes (humains et vétérinaires)	X	
Distributeurs exclusifs d'aliments médicamenteux		X
Fabrication, importation et exportation d'aliments médicamenteux		X
Préparation à la ferme des aliments médicamenteux		X
Délivrance au détail et utilisation en élevage		X

N.B. : Concernant le ministère de la défense, les vétérinaires des armées exécutent les opérations de prophylaxie collective dirigées par l'état et les opérations de police sanitaire sur les animaux appartenant au ministère de la défense et sur ceux, de toute origine, qui séjournent de manière permanente ou occasionnelle à l'intérieur des enceintes militaires (C.R. art.221-11). L'autorité militaire reste chargée de toutes les mesures à prendre en ce qui concerne les animaux relevant du ministère de la défense, pour éviter l'introduction et la propagation des maladies contagieuses (C.R. art. 223-9).

3212– Bien-être animal

La seule autorité compétente pour le bien-être animal est la Direction générale de l'Alimentation. La mise en œuvre des contrôles est assurée par les agents des directions départementales des services vétérinaires.

N.B. : Concernant le ministère de la défense, l'inspecteur technique des services vétérinaires des armées est responsable du contrôle de l'expérimentation et de la protection des animaux de laboratoire au sein des centres de recherche du ministère de la défense (arrêté du 29 mars 1988 relatif à l'habilitation des vétérinaires biologistes des armées pour exercer le contrôle de l'expérimentation animale et de la protection des animaux d'expérience dans les établissements relevant du ministère de la défense).

Les conditions d'alimentation et d'hébergement des chiens et chevaux militaires sont contrôlées par les vétérinaires des armées.

3213– Protection des végétaux

La seule autorité compétente pour la protection des végétaux au titre du présent plan est la Direction générale de l'Alimentation. La mise en œuvre des contrôles est assurée par les agents des services régionaux de la protection des végétaux.

3214- Autres secteurs réglementaires

***Nota** : Comme évoqué dans le point 311, les compétences juridiques des autorités compétentes sont, pour certains domaines, partagées, c'est à dire que les agents des différents corps de contrôle peuvent avoir le même droit à agir dans certains secteurs couverts par le présent plan. Les éléments qui suivent concernent donc les secteurs où interviennent plusieurs autorités compétentes :*

- *soit par étapes successives relevant de compétences juridiques spécifiques,*
- *soit par répartition des rôles avec une compétence juridique partagée.*

Ces éléments ont été pris en compte dans l'élaboration d'un « Protocole de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire », cosigné le 29 décembre 2006 par les directeurs généraux de l'Alimentation, de la Santé et de la Concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, qui organise l'activité de contrôles de leurs services déconcentrés afin de garantir l'efficience de l'activité régalienne de contrôle de l'Etat. (ref : A50).

Il ne fait pas obstacle aux autres protocoles existants.

Ce protocole est présenté en annexe 3.

32141– Alimentation animale

Tableau 11 : répartition des contrôles en alimentation animale

Textes visés par les contrôles	DGAL	DGCCRF
- Règlement 183/2005 - Règlement 1774/2002	Répartition selon le Protocole de coopération du 29 décembre 2006 (annexe 3)	
- Règlement 1831/2003 - Directive 79/373, - Directive 96/25 - Directive 2002/32	Répartition selon l'instruction relative à la coordination des contrôles dans le secteur de l'alimentation animale (ref : A17)	
- Règlement 1829/2003	Répartition selon l'instruction relative à la coordination des contrôles dans le secteur de l'alimentation animale (ref : A17)	

32142– Alimentation humaine

Les contrôles en alimentation humaine sont partagés entre DGCCRF, DGAL, DGS, DGDDI et INAO. On peut toutefois distinguer les domaines réellement partagés comme l'hygiène de ceux où la DGCCRF intervient à titre quasi exclusif.

321421– Domaines de contrôle quasi exclusifs de la DGCCRF

- Étiquetage (étiquetage des denrées alimentaires destinées à l'alimentation courante, étiquetage nutritionnel)
- Nutrition (DDAP, compléments alimentaires, aliments enrichis en vitamines, minéraux et autres substances)
- Biotechnologies et nouveaux aliments (denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés, nouveaux aliments)
- Législations verticales définissant la composition de certains produits (produits de cacao et de chocolat, confitures, gelées, marmelades de fruits et crème de marrons, jus de fruits et produits similaires, miel, laits de conserve, sucre)
- Additifs, arômes, matériaux au contact des denrées alimentaires (migration de constituants), métrologie.

La DGCCRF est chargée seule du contrôle de ces législations, au titre du code de la consommation, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire dès la mise sur le marché des produits, à l'exclusion cependant de la production primaire de miel, du ressort des services de la DGAL.

D'une façon générale, les denrées importées de pays tiers ne sont pas contrôlées sur ces aspects de la législation alimentaire en amont de la mise en libre pratique. Le protocole de coopération DGCCRF/DGDDI du 8 février 2006 permet toutefois d'assurer une veille et de prendre les dispositions appropriées le cas échéant.

La DGDDI effectue les contrôles renforcés à l'importation des denrées alimentaire d'origine non animale destinées à l'alimentation humaine inscrites sur la liste prévue au paragraphe 5 de l'article 15 du règlement n°882/2004 sur le site portuaire du Havre en vertu des dispositions du protocole DGDDI/DGCCRF signé le 8 février 2006. Dans cette situation, les services des douanes interviennent en lieu et place des services de la DGCCRF

321422– Domaines de contrôles partagés entre DGAL, DGCCRF et DGS

L'organisation de ces contrôles est décrite dans le **« Protocole de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire »,** cosigné le 29 décembre 2006 par les directeurs généraux de l'Alimentation, de la Santé et de la Concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, qui organise l'activité de contrôles de leurs services déconcentrés afin de garantir l'efficience de l'activité régalienne de contrôle de l'Etat. *(ref : A50*).

Il ne fait pas obstacle aux autres protocoles existants et est présenté en annexe 3.

321423– – Domaines de contrôles partagés entre DGCCRF et INAO

Tableau 12 : Domaines de contrôles partagés entre DGCCRF et INAO

Textes visés par les contrôles	DGCCRF	INAO
- Règlement 2092/91	Chargé du contrôle des produits mis sur le marché au titre de sa compétence générale en matière de répression des fraudes et de loyauté des transactions commerciales. N.B. outre son rôle d'autorité compétente pour le contrôle des marchandises, la DGCCRF contribue, via ses constatations chez les opérateurs et dans le cadre d'un échange d'informations qui sera formalisé pour l'agriculture biologique. Elle peut par ailleurs contrôler les organismes de contrôle au titre de sa compétence en matière de contrôle des prestations de services, ces contrôles là étant hors du champ du plan pluriannuel de contrôle.	Le contrôle des conditions de production, transformation et commercialisation des produits issus de l'agriculture biologique est effectué par des organismes certificateurs agréés par l'INAO et sous son autorité.
- Règlement 509/2006 - Règlement 510/2006	Chargé du contrôle des produits mis sur le marché au titre de sa compétence générale en matière de répression des fraudes et de loyauté des transactions commerciales. N.B. outre son rôle d'autorité compétente pour le contrôle des marchandises, la DGCCRF contribue, via ses constatations chez les opérateurs et dans le cadre d'un échange d'informations avec l'INAO, à la supervision du contrôle des produits sous signes de valorisation. Elle peut par ailleurs contrôler les organismes de contrôle de ces signes au titre de sa compétence en matière de contrôle des prestations de services, ces contrôles là étant hors du champ du plan pluriannuel de contrôle.	Le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sous l'autorité de l'INAO. Des organismes certificateurs, agréés par l'INAO, assurent la certification des produits sous IGP et STG, et peuvent le faire pour des produits sous AOP qui le choisissent. Pour les autres produits sous AOP, l'INAO délègue des tâches d'inspection à des organismes d'inspection, agréés par lui.

321423– – Domaines de contrôles partagés entre DGS et DGCCRF

Tableau 13 : Domaines de contrôles partagés entre DGS et DGCCRF

Textes visés par les contrôles	DGS	DGCCRF
- Directive 80/777/CEE	Chargée (DDASS) de délivrer l'autorisation d'exploitation et d'embouteillage et du contrôle des eaux jusqu'à l'embouteillage (contrôle de la ressource, traitement des eaux) et dans l'usine de conditionnement (limites en constituants, critères microbiologiques des eaux). Analyses de contrôle effectuées par les laboratoires agréés par le ministère chargé de la santé	Chargée du contrôle des eaux lors de la commercialisation après embouteillage (limites en constituants, critères microbiologiques des eaux en cours de commercialisation, étiquetage) Ses laboratoires officiels sont chargés de contrôler l'aptitude au contact alimentaire des bouteilles en PET.

321424– – Domaines de contrôles partagés entre DGAL et DGCCRF

- ionisation
- radioactivité
- résidus de pesticides
- contaminants

Tableau 14 : Domaines de contrôles partagés entre DGAL et DGCRF

Textes visés par les contrôles	DGAL	DGCCRF
- Directive 1999/2 - Directive 1999/3		Chargée de l'agrément des établissements (article L. 218-6 du CC) après avis de la DDSV et de la DRCCRF, et du contrôle des établissements agrées Produits et denrées d'origine animale et non animale
- Pesticides (résidus)	Produits d'origine animale et denrées en contenant Production primaire végétale	Produits et denrées d'origine non animale **Sauf** : Production primaire végétale
- Règlement 315/93 - Règlement 466/2001	Produits non transformés, hors fruits et légumes	Fruits et légumes, les éventuels produits non transformés destinés à la consommation humaine directe et les produits transformés d'origine animale ou végétale

321425– Domaines de contrôles partagés entre DGAL et DGDDI

La coopération entre les autorités douanières et les autorités vétérinaires est assurée au niveau des administrations centrales. Cette coopération a notamment conduit à la rédaction d'une note conjointe des autorités sanitaires et douanières relative à l'organisation générale des contrôles vétérinaires pour les animaux vivants, les produits animaux ou d'origine animale, originaires ou en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (pour la DGDDI, NA E2 n°3813 du 3 novembre 2000).

Il existe des protocoles locaux de coopération entre les services déconcentrés de la DGDDI et de la DGAL. *(ref : A36)*

Ils établissent les principes d'une collaboration dans les domaines :

- Des échanges d'informations ;
- Des contrôles conjoints ;
- Des formations communes.

De manière très opérationnelle, les contrôles vétérinaires à l'importation sont complémentaires de ceux effectués par les services douaniers. Aucun lot présenté à un contrôle douanier et relevant des compétences des services vétérinaires ne peut recevoir de destination douanière sans avoir subi un contrôle par les services vétérinaires.

322 - Dispositions locales : les MISSA

Le Premier Ministre, chef du Gouvernement français, a invité les administrations à rechercher un renforcement des moyens des services de l'Etat, allant dans le sens d'une coopération approfondie. Il a ainsi instauré, dans chaque département des missions inter services de sécurité sanitaire des aliments (MISSA), placées sous l'autorité unique du Préfet de département, facteur de garantie de la cohérence de l'action de l'Etat en ce domaine. *(ref : A3)*

Le fonctionnement de ces MISSA ou des pôles de compétence doit répondre à plusieurs exigences :

- formalisation des missions et du programme de travail ;
- distinctions entre objectifs stratégiques et opérationnels ;
- définitions des modalités du fonctionnement en cas de crise.

Une MISSA a un premier cercle de services associés ou membres permanents, se composant de la DDSV, de la DDCCRF, de la DDASS, des douanes, de la DDAM pour les départements à façade maritime, des services de la préfecture et du DRAF/SRPV. Le deuxième cercle se compose de services associés "en tant que de besoin". On y trouve notamment les vétérinaires du service de santé des armées, les services de la gendarmerie, de la police et de la Justice.

Un responsable est désigné pour assurer la coordination des services. Dans la majorité des départements, cette tâche est confiée au DDSV. Une rotation annuelle du secrétariat entre la DDSV, la DDCCRF et la DDASS existe dans certains cas.

Les MISSA doivent notamment être l'outil privilégié pour assurer:

- Le fonctionnement d'un dispositif d'alerte départemental et une coordination en situation de crise
- Les échanges et la circulation efficace d'informations entre les différents services
- La coordination de plans d'actions pour éviter les doubles emplois dans les zones de recoupement d'activité des services et obtenir la meilleure couverture possible du terrain

- La mise en place d'une politique concertée de communication et d'information du public à chaque fois qu'elle est utile pour faire cesser un risque ou l'exposition à un risque.

Elles doivent ainsi :

- proposer au préfet un programme annuel d'action, assorti d'outils de suivi de ces actions. Ce programme annuel doit être fondé sur une analyse de risque départementale qui portera sur tous les maillons de la chaîne alimentaire. Cette analyse de risque permettra de dégager les priorités d'action de la mission ;

- rechercher la complémentarité des services. Les directions sont ainsi invitées à programmer des interventions conjointes sur des sites sélectionnés à partir d'indices justifiant de telles interventions. Dans ce cas, les sanctions les plus appropriées aux infractions constatées seront retenues. Ces inspections conjointes doivent permettre une synergie dans l'action des services, par exemple en permettant un contrôle exhaustif d'une entreprise y compris au regard de réglementations n'entrant pas dans le cadre du présent PNCOPA ;

- renforcer la coordination interministérielle par la recherche d'une répartition optimale des ressources mobilisables par chacun des services en fonction des priorités définies par l'analyse de risque, et pour une bonne couverture du territoire et des différents secteurs d'activité ;

- développer des procédures partagées notamment en matière de communication et d'information mutuelle entre services ;

- permettre l'échange de pratiques ou l'harmonisation des inspections entre les agents de différents services. Des interventions conjointes peuvent également être organisées à cette fin ;

- organiser des formations interministérielles destinées aux agents partageant des besoins communs sur des aspects techniques et/ou réglementaires ;

- évaluer les résultats obtenus par la production d'un bilan d'activité harmonisé entre les services ;

Pour illustration, une présentation du pôle de compétence « sécurité alimentaire » des Yvelines est disponible en ligne (http://www.yvelines.pref.gouv.fr/menu_d_accueil.htm)

Section 3.3

FORMATION DES SERVICES

Le droit à la formation est reconnu par l'article 22 du statut général des fonctionnaires *(ref : A2)* et développé dans le décret n°85-607 du 14 juin 1985 relatif à la formation professionnelle des fonctionnaires de l'Etat.

Les dispositifs de formation continue de chacune des autorités compétentes sont mis à disposition des autres, en tant que de besoin

331 – DGAL

3311 - Formation initiale

Les fonctionnaires du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, outre leur formation diplômante, lorsqu'elle est exigée statutairement (exemple des inspecteurs de santé publique vétérinaire), peuvent être amenés à compléter cette formation dans une des écoles d'application du ministère. C'est le cas, notamment, pour les techniciens supérieurs du ministère à l'INFOMA et pour les inspecteurs de santé publique vétérinaire à l'ENSV.

33111 - L'Institut National de Formation des Personnels du Ministère de l'Agriculture (INFOMA)

L'INFOMA assure la formation professionnelle initiale des techniciens supérieurs des services des spécialités vétérinaire, agricole, génie rural, forestière. Cette formation en 2 ans comprend schématiquement :

- 54 semaines de formation théorique et pratique à l'INFOMA ou sur un site agréé,
- 35 semaines de stages d'application, dans les services déconcentrés du ministère de l'agriculture ou dans des entreprises ou organismes partenaires,

Le contenu de chaque formation repose sur un référentiel précisant notamment les objectifs de formation en terme de capacités à acquérir pour débuter dans le métier, suivants :

- Etre capable de rappeler les principales connaissances utilisées en écologie.
- Etre capable d'expliquer les mécanismes économiques de l'agriculture française
- Etre capable de mobiliser les principales connaissances zootechniques sur les animaux de boucherie.
- Etre capable d'expliquer les traitements appliqués aux produits agroalimentaires d'origine animale.
- Etre capable de mettre en œuvre les méthodes et les techniques d'inspection sanitaire.
- Etre capable de mobiliser ses connaissances techniques et méthodologiques pour l'inspection sanitaire d'une filière de production animale autre que celle des animaux de boucherie.
- Etre capable de mobiliser les connaissances biologiques utiles pour la pratique professionnelle.
- Etre capable de mobiliser les connaissances de pathologie animale utiles pour la pratique professionnelle.
- Etre capable de mobiliser les connaissances d'anatomie pathologique pour l'identification des lésions des animaux de boucherie.
- Etre capable de communiquer dans les différentes situations de la vie professionnelle.
- Etre capable d'utiliser les applications bureautiques courantes.
- Etre capable de rappeler les procédures juridiques et administratives fondant les pratiques professionnelles.
- Etre capable d'utiliser la réglementation professionnelle.

33112 – L'Ecole nationale des Services Vétérinaires (ENSV)

Depuis 1973, les vétérinaires fonctionnaires de l'Etat français, Inspecteurs de la Santé Publique Vétérinaire (ISPV), qui encadrent les services vétérinaires nationaux, reçoivent une formation spécifique à l'Ecole Nationale des Services Vétérinaires (ENSV).

L'Ecole Nationale des Services Vétérinaires est un établissement d'enseignement supérieur de 3ème cycle universitaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche. Elle est spécifiquement dédiée à la formation initiale et continue des cadres des services vétérinaires, au niveau national et international.

Les ISPV français assurent les missions de contrôle, d'expertise et de certification du vétérinaire officiel. Ils occupent également des fonctions d'encadrement et de direction, dans les structures en charge de la conception, de l'élaboration et de la mise en œuvre des politiques de santé publique vétérinaire.

Le recrutement des élèves fonctionnaires français se fait par voie de concours auprès des vétérinaires diplômés, soit directement à la fin des études vétérinaires, soit après une première expérience professionnelle.

L'ENSV accueille également des vétérinaires militaires ainsi que des vétérinaires non-fonctionnaires, français et étrangers. La mixité des publics entre élèves fonctionnaires et civils, français et étrangers, constitue l'une des richesses de la formation de l'ENSV.

La formation professionnalisante (vocational training), vise à compléter l'expertise scientifique et la technicité acquises au cours de la formation vétérinaire préalable par une approche pluridisciplinaire - technique, socio-économique, juridique, administrative et politique – des domaines de la santé et la protection des animaux, de la sécurité sanitaire des aliments et de la préservation de l'environnement.

Les disciplines suivantes abordées :

- Droit public national et communautaire,
- L'inspection officielle : stratégie, organisation, méthodes,
- Epidémiologie appliquée à la lutte collective contre les maladies animales transmissibles,
- Sécurité sanitaire des aliments (microbiologie alimentaire, méthodes et outils d'analyse et de maîtrise des risques, "HACCP")
- Bien-être et protection des animaux,
- Economie agricole appliquée,
- Politiques sanitaires et alimentaires européennes et internationales,
- Politiques et outils de développement durable,
- Productions animales et environnement,
- Développement personnel, gestion des ressources humaines, management, communication,
- Langue étrangère : anglais.

Les intervenants sont choisis au sein d'un large réseau d'experts nationaux et internationaux, issus de disciplines et structures variées (universitaires, acteurs économiques et administratifs, vétérinaires officiels expérimentés…).

La formation permet :

- l'acquisition d'une culture administrative de base (droit, économie, administration publique, Union européenne, gestion des ressources humaines) et apprentissage d'outils (informatique, langues étrangères, collaborations interministérielles et internationales)
- la connaissance du contexte d'exercice professionnel et l'acquisition d'expérience par apprentissage en milieu de travail
- l'apprentissage des méthodes de l'action sanitaire publique, en développant notamment les compétences propres au vétérinaire officiel :
    - connaître le contexte économique et normatif international (OMC,SPS, OIE, Codex)
    - connaître les normes réglementaires nationales et européennes applicables en sécurité sanitaire des aliments, santé et bien être des animaux
    - connaître les principes, les concepts et les méthodes de l'analyse des risques et savoir utiliser cette démarche pour l'organisation des contrôles officiels
    - connaître les procédures de contrôles et de certification officielle à l'importation et à l'exportation

- identifier et savoir maîtriser les dangers associés aux procédés technologiques de transformation

- connaître les principes de l'organisation des réseaux d'épidémiosurveillance

- savoir participer à la mise en œuvre des plans d'intervention d'urgence.

Le programme de formation est mis en place à l'ENSV, sur une année scolaire, de septembre à mi-juillet. Il comprend dix unités d'enseignement et deux stages de mise en situation professionnelle. Les acquis sont validés par des contrôles continus des connaissances et par une évaluation des rapports des deux stages. Les fonctionnaires français doivent satisfaire à l'ensemble de ces épreuves pour être titularisés.

3312 – Formation continue

La formation continue est stratégique pour permettre aux services de s'adapter à l'évolution de leurs missions. Elle est nécessaire pour que les personnels aient les compétences techniques et administratives requises pour exercer efficacement leurs métiers qui évoluent.

L'ensemble de la politique de formation continue des personnels du ministère est formalisée chaque année dans une note d'orientation examinée par un comité d'orientation de la formation continue présidé par le secrétaire général. *(ref : A44)*

33121 – Gestion des formations

La gestion des formations au Ministère de l'agriculture et de la Pêche s'appuie sur un dispositif à 3 niveaux : national, régional et local :

Au niveau national : Le bureau FORMCO à la Sous-Direction du développement professionnel et des relations sociales du Secrétariat Général a pour mission de définir la politique de formation continue des personnels et de concevoir, d'organiser, de suivre et d'évaluer les formations destinées aux agents de la communauté de travail du Ministère de l'agriculture et de la pêche. Il est maître d'œuvre et pilote au niveau national :

- les actions de formation visant au renforcement des compétences techniques et administratives,

- les actions de formation qui participent à la modernisation du ministère dont les formations au management des ressources humaines.

- des préparations aux concours et examens professionnels.

- les actions d'adaptation à l'emploi.

Il finance chaque année la mise en œuvre des plans locaux de formation des services déconcentrés.

Au niveau régional : Le délégué régional à la formation continue placé sous l'autorité du Directeur Régional de l'Agriculture et de la Forêt, anime et coordonne l'activité formation des différents services en lien avec les responsables locaux de formation.

Chaque année, il élabore un programme régional de formation. Pour cela, il s'appuie sur l'analyse des besoins en formation des services, à laquelle il participe en apportant, suivant la demande, son expertise. *(ref : A39)*

Au niveau local : Chaque direction et service d'administration centrale et chaque structure territoriale, départementale ou régionale dispose également d'un responsable local de formation qui organise la formation des personnels en poste dans leur direction et service *(ref : A 19)*. Chaque structure élabore et met en oeuvre un plan de formation qui s'appuie sur :

- la note d'orientation pour la formation continue,

- les priorités de la structure et pour les services déconcentrés le plan d'action décliné à la suite de la validation du projet stratégique

- les besoins d'évolution de compétences et les besoins de formation identifiés au cours des entretiens d'évaluation.

33122 - Identification des besoins et remontée d'information

Les responsables locaux de formation pour les services déconcentrés (DRAF, DDAF, DDSV) et les directions de l'administration centrale sont les maîtres d'œuvre des plans de formation. Ils recueillent les besoins exprimés lors des entretiens d'évaluation par l'intermédiaire des fiches formation jointes aux comptes-rendus d'entretiens et lors des réunions locales consacrées à la formation analysent ces besoins.

Par ailleurs, les responsables locaux conseillent et orientent les agents dans l'élaboration de leurs parcours de formation personnalisés.

332 – DGCCRF

La formation permet aux agents d'acquérir, de développer, de valoriser des compétences professionnelles et d'envisager un projet professionnel qui leur soit personnel. Déclinée dans toutes ses composantes conformément aux orientations de la charte ministérielle de la formation, elle constitue à la fois un dispositif collectif d'adaptation permanente et un instrument de promotion sociale.

La formation est placée sous la responsabilité du sous-directeur des ressources humaines et de la gestion des moyens qui s'appuie sur le bureau en charge de la politique de formation et du système d'information. Celui-ci définit les orientations générales et les objectifs à atteindre, évalue la formation ainsi que les actions de préparation aux concours et examens professionnels et veille à la maîtrise du dispositif global de financement de la formation. Au titre du recensement préalable des besoins, il fédère les besoins et détermine les thèmes retenus et les choix prioritaires au regard des perspectives d'évolution souhaitées par la Direction Générale.

L'École Nationale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (E.N.C.C.R.F.), service à compétence nationale, assure la mise en oeuvre de la formation nationale. Les équipements de l'ENCCRF sont installés sur deux sites, l'un à Montpellier, l'autre à Paris.

3321 - Formation initiale

L'École Nationale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes est un service à compétence nationale créé par arrêté ministériel du 12 décembre 2001 dont les missions sont notamment de réaliser les formations initiales (inspecteurs, ingénieurs, contrôleurs) et de participer à la mise en œuvre du programme annuel de formation continue des enquêteurs et des agents des laboratoires (formation aux nouvelles attributions, spécialisation, expertises)

33211 - Organisation générale

332111 - Les formateurs permanents

L'effectif de l'ENCCRF comprend 50 personnes -41à Montpellier et 9 à Paris) dont 12 formateurs permanents qui assurent l'organisation et la réalisation des formations.. Chacun de ses membres dispose d'une expérience professionnelle reconnue et formée aux techniques pédagogiques et d'animation de groupes. Ils prennent en charge directement des séquences d'enseignement. Cependant, une part importante de leur activité est dédiée à l'ingénierie pédagogique et au suivi des stagiaires pendant les périodes de stages pratiques.

332112 - Les intervenants occasionnels

Les enseignements des techniques de contrôles et de conduites des procédures sont réalisées par des formateurs occasionnels issus des services d'enquêtes ou de l'administration centrale. Des universitaires interviennent en complément sur des thèmes d'expertises scientifiques ou économiques. Ces intervenants constituent un réseau d'environ 300 correspondants.

Un réseau informatique, dédié à la formation, offre aux stagiaires les applications, la messagerie et l'intranet professionnel de la DGCCRF.

Les orientations données à l'école par le bureau de la formation et du système d'information sont mises en œuvre selon les dispositions de son manuel qualité (NI 2002-150 du 19.12.2002) et établies dans le cadre de l'instruction générale sur les missions de la DGCCRF. Ces orientations sont déclinées chaque année par une note du directeur général. La charte ministérielle de la formation du 06 août 2002 sert de cadre général.

33212 - Les objectifs

L'ENCCRF est une école d'application professionnelle préparant les stagiaires au métier d'enquêteur, les objectifs assignés sont les suivants :

- intégration à la DGCCRF et à la fonction publique,
- connaissance opérationnelle des missions,
- apprentissage de la démarche d'enquête.

33213 - La mise en œuvre

La formation privilégie l'accès au métier d'enquêteur par :

- la maîtrise des textes,
- la capacité à l'analyse des comportements ou des faits économiques,
- la pratique du rendu compte.

Cette méthode permet de mettre l'accent sur un enseignement professionnel au profit de fonctionnaires responsables exerçant leurs fonctions avec mesure et proportionnalité. Elle se décline autour de deux axes : l'acquisition des fondamentaux et la préparation au métier.

332131- L'acquisition des fondamentaux.

Les enseignements proposent une formation qualifiante pour donner aux agents les outils indispensables à l'exercice professionnel et responsable de leurs futurs métiers. L'acquisition des fondamentaux s'établit par l'apprentissage des textes et la maîtrise des méthodes de travail.

Les disciplines enseignées, pour ce qui concerne les produits alimentaires, couvrent les thèmes suivants (cf. en annexe les fichiers joints présentant le programme des formations concernant le thème de l'alimentation pour les inspecteurs stagiaires et pour les contrôleurs stagiaires). :

- les fraudes, tromperies et falsifications,
- l'étiquetage des denrées alimentaires,
- les signes d'identification de la qualité et de l'origine
- la contrefaçon
- l'obligation générale de sécurité et la sécurité alimentaire,
- les outils scientifiques – la microbiologie, les aliments,
- la démarche qualité et la certification.

L'enseignement dispensé intègre également la dimension économique de l'activité de régulation exercée par la DGCCRF.

L'utilisation des applicatifs informatiques propres à la DGCCRF est la règle pour tous les enseignements dispensés. Ces outils favorisent le ciblage, la réalisation et la restitution des enquêtes. Les agents formés doivent en avoir une maîtrise opérationnelle à la fin de leur cycle de formation.

332132- La préparation au métier.

La préparation au métier permet aux stagiaires de se former aux réglementations et de mettre en œuvre les nouvelles démarches d'enquêtes. Pour la sécurité alimentaire, les stagiaires sont préparés à une grande réactivité des services d'enquête. Ainsi, la formation présente les outils propres à la gestion de crise et ceux relatifs au partage de l'information. De manière générale, les enseignements dispensées intègrent la notion d'enjeux afin de rendre mieux perceptible l'idée d'abus ou de dysfonctionnement que le fonctionnaire en contrôle doit détecter et faire cesser.

33214 - La formation initiale des ingénieurs de laboratoire

La formation initiale des ingénieurs concerne les agents des laboratoires du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie affectés dans les laboratoires de la DGCCRF ou de la Douane.

Les disciplines de cette formation initiale donne les moyens à ces agents de remplir les différentes missions qui leur sont confiées :

- réalisation d'analyses et d'essais, rédaction des rapports d'essais comportant les interprétations et les conclusions utiles aux contrôles officiels ou aux enquêtes administratives ;
- appuis scientifiques et techniques aux unités d'enquêtes;
- participation aux instances nationales et internationales de normalisation ou d'expertise ;
- études, adaptation et mise au point de méthodes d'analyse et de détection des fraudes ;
- conduite, animation et gestion d'une équipe ;
- suivi des outils de production (remplacement, maintenance) ;
- mise en œuvre de la démarche qualité (NF-ISO 17025) : rédaction des procédures, respect de leur application, validation de méthodes, calcul des incertitudes;
- participation aux échanges et collaborations inter unités sur des thèmes communs en sorte que les niveaux des prestations d'analyse et d'essai soient comparables en tous les points du réseau.

3322 – Formation continue

Le dispositif de formation continue est constitué de la formation continue nationale et régionale. Sur l'initiative du bureau de la formation en administration centrale, un recueil des besoins est demandé aux unités opérationnelles puis une synthèse est réalisée avec un double objectif :

- Entretenir les connaissances indispensables à l'exercice des missions,
- Programmer des actions en phase avec les priorités de la direction générale pour accompagner les enquêteurs dans l'activité nouvelle.

Les plans de formation sont déclinés en actions de formation dont la mise en œuvre est confiée soit à l'ENCCRF, soit aux régions, aux laboratoires, à l'Institut de gestion publique et du développement économique (IGPDE) et à des prestataires extérieurs. Il s'agit de structurer une organisation pour faire face aux divers défis auxquels est confrontée une direction aux effectifs modestes.

L'ENCCRF assure des formations nationales soit dans ses locaux à Montpellier ou Paris, soit en région. Elle est notamment désignée par le bureau de la formation comme la responsable de programmes nationaux qui doivent être déclinés au plan régional pour accroître la population à former. De plus en plus d'actions sont initiées selon ce schéma, par exemple la formation HACCP, ce qui permet d'une part de cibler la population à former, d'autre part d'assurer à chacun une formation standardisée car conçue par une seule équipe.

Elle peut aussi mettre à disposition des régions ou des laboratoires son équipe pédagogique pour assurer des formations ou contribuer à la mise au point de cahiers des charges en matière de formation. Au niveau national et régional les enseignements sont assurés par les formateurs de l'École et/ ou par des enquêteurs - formateurs occasionnels qui interviennent pour transmettre leurs connaissances professionnelles et faire partager leur expérience du terrain. Ces enquêteurs de la DGCCRF bénéficient de formations pédagogiques et techniques pour faciliter leur mission de formateurs « relais ou occasionnels » et assurer une homogénéité du message juridique, technique et méthodologique transmis dans les unités.

A titre d'illustration, la DGCCRF a assuré en 2005 une centaine de formations nationales, toutes catégories confondues, dont ¼ environ en région. Les directions régionales ont elles-mêmes assuré, d'initiative, un grand nombre d'actions locales pour faire face à des contraintes de proximité.

Il convient de noter que les thèmes de la consommation durable sont introduits dans le programme et que pour réussir les contrôles en matière de sécurité du consommateur, l'École est chargée de proposer des formations généralistes fondées d'une part sur l'enseignement d'une méthodologie de contrôle, d'autre part sur des actions spécifiques retraçant nos priorités nationales et locales en insistant sur la gestion de crise et

en appréhendant spécifiquement le thème de la sécurité industrielle. Une attention spécifique est apportée aux formations assurant et systématisant la bonne corrélation entre contrôles alimentaires et connaissances scientifiques pour se conformer aux exigences de l'OAV notamment en matière d'hygiène et de méthode HACCP des règlements du «paquet hygiène ».

Cette offre nationale qui porte précisément sur le règlement hygiène 852/2004, la démarche HACCP et sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène dans les contrôles a été délocalisée en région pour faciliter l'accès à cette formation à tous les agents des départements en charge des contrôles de la qualité hygiénique, ainsi qu'aux membres du réseau régional « sécurité microbiologique des aliments » et aux animateurs régionaux hygiène.

33221 - Identification des besoins et remontée d'information

Le plan biennal de formation est élaboré par le bureau chargé de la politique de formation à partir de l'analyse des recueils des besoins en formation exprimés par les régions, les bureaux de l'administration centrale et des besoins liés à la mise en œuvre des directives annuelles nationales d'enquêtes. Une déclinaison de ce plan en actions de formation est proposé par le bureau à l'École principal opérateur de formation de la DGCCRF. Suite à cette concertation relative à la faisabilité des différentes actions proposées un catalogue de formation est élaboré et publié sur l'intranet de la DGCCRF.

Des actions hors plan sont également organisées si des besoins de formation sont identifiés en cours d'année.

Le bureau veille à la compatibilité et à la complémentarité des catalogues régionaux et du catalogue national. Le bureau s'appuie sur son réseau de responsables régionaux de formation qui joue un rôle essentiel notamment dans la première étape de l'élaboration du plan national qui est celle du recueil des besoins individuels et collectifs de formation de chaque région.

Ces agents sont sensibilisés et formés annuellement pour leur permettre d'assurer au mieux leur mission notamment en matière d'élaboration d'un plan de formation dont ils ont la charge au niveau régional sous l'autorité de leur Directeur de région.

L'émergence d'offres « interrégionales » peut être recherchée entre régions. Chaque année une réunion des responsables régionaux de la formation est organisée et pilotée par le bureau en charge de la formation pour créer les synergies entre les régions, l'ENCCRF participe à cette rencontre annuelle du réseau.

33222 - Evaluation des plans de formation

Le bureau de la politique de formation et du système d'information s'assure de la cohérence d'ensemble de la politique générale à destination des agents des services déconcentrés, de l'administration centrale et des services à compétence nationale, définit les orientations générales et les objectifs à atteindre, évalue la formation ainsi que les actions de préparation aux concours et examens professionnels et veille à la maîtrise du dispositif global de financement de la formation.

333 - DGS

3331 - Formation initiale

Les fonctionnaires du ministère de la Santé, outre leur formation diplômante, lorsqu'elle est exigée statutairement, recourent à une formation complémentaire à l'Ecole Nationale de Santé Publique de Rennes (ENSP), pour une durée d'un an. Les enseignements sont théoriques et pratiques (droit, santé environnement, communication, management, démarche projet…). Les caractéristiques des formations initiales des TS, IES, IGS, MISP sont détaillés sur le site de l'ENSP (http://www.ensp.fr/modules/formations-0/).

Les enseignements scientifiques, méthodologiques, thématiques et de contexte professionnel sont exprimés sous la forme de modules. Ces modules sont sous la responsabilité d'enseignants permanents de l'école, qui définissent les objectifs et modalités pédagogiques ainsi que les contenus. Chaque module rappelle les objectifs professionnels et précise les objectifs pédagogiques. Les modalités alternent les cours, les exposés, les études de dossier, l'auto-formation mais aussi des visites techniques sur le terrain. Des

évaluations systématiques à la fois des modules, de périodes de formation ou encore de l'ensemble de la formation conduisent aux adaptations nécessaires tant en ce qui concerne les objectifs à atteindre que sur les contenus et modalités et ceci dans un souci d'amélioration continue de la formation.

3332 – Formation continue

33321- Identification des besoins et remontée d'information

Les fonctionnaires et agents de l'Etat font l'objet d'une évaluation et d'une notation annuelle par leur supérieur hiérarchique à l'issue d'un entretien qui évoque les besoins de l'agent en formation continue. Au sein des régions et des départements, les besoins annuels en formation du personnel des services déconcentrés du ministère de la santé et des solidarités sont exprimés chaque année. Au sein de chaque direction, les responsables de service et leurs équipes repèrent et analysent, à partir de grilles d'entretien, les difficultés ou déficits constatés dans l'accomplissement des tâches au quotidien ou la réalisation des missions. Ils déterminent aussi les résultats attendus d'une action de formation. Au niveau local, une instance collégiale de chefs de service, présidée par le directeur régional ou départemental, établit une synthèse annuelle des besoins en formation recensés par le correspondant départemental formation, dégage les priorités entre les différentes compétences à développer, en fonction d'objectifs stratégiques, du degré d'urgence, du nombre de personnes concernées. Ceci permet de rédiger le programme régional de formation. Au niveau central, ces besoins sont analysés par la DGS pour établir les modules de formation dispensés au niveau national.

De plus, des actions de formation des services déconcentrés dites Actions d'Initiative Nationale visant à favoriser la mise en œuvre des politiques nationales sont mises en place (exemple : formation HACCP).

33322 – Gestion des formations

La formation continue est dispensée au niveau de plusieurs structures :

- les CEREFOC (Cellules Régionales de Formation Continue)
- L'ENSP qui assure des modules thématiques de formation continue (droit, aspects techniques, inspection…).

334 - DGDDI

Les formations seront prévues dans le cadre du protocole de coopération signé avec la DGCCRF concernant le site du port du Havre.

335 - INAO

3351 - Formation initiale

Les niveaux de formations initiales sont définis d'une part par les dispositions statutaires et d'autre part les compétences et aptitudes requises pour les différentes fonctions, qui sont définies formellement dans des descriptions soumises à l'avis des instances paritaires.

3352 – Formation continue

La formation continue à l'INAO s'inscrit dans des plans pluriannuels de trois ans, déclinés en programmes annuels mettant l'accent sur certaines actions prioritaires. Ces plans et programmes sont préparés par un comité formation regroupant des représentants de la direction et des représentants du personnel ; ils sont soumis à l'avis du comité paritaire d'établissement.

33521 - Identification des besoins et remontée d'information

La préparation du plan pluriannuel s'appuie sur une enquête réalisée auprès de l'encadrement.

Les besoins individuels sont identifiés chaque année dans le cadre des entretiens individuels. Les besoins peuvent être exprimés par l'agent, par le responsable hiérarchique ou conjointement.

33522 - Evaluation des plans de formation

Les plans de formation sont évalués par le comité formation qui fait rapport au comité technique paritaire

33523 – Gestion des formations

Les formations sont gérées par un bureau de la formation rattaché au secrétariat général de l'INAO. La mise en œuvre et le suivi de la réalisation des plans annuels est piloté par le comité Formation.

336 – DPMA

3361 - Formation initiale

Le personnel des Affaires Maritimes (fonctionnaires de l'Etat recrutés sur concours) reçoit une formation préalable à sa prise de fonctions, dispensée par le Groupe Ecoles - Centre de Formation et de Documentation des Affaires Maritimes (GECFDAM) basé à Bordeaux (Gironde).

La formation initiale des cadres (administrateurs, officiers du corps technique et inspecteurs des affaires maritimes) dure de 1 à 3 ans (selon le statut), celle des techniciens est de 6 mois. Cette formation couvre, parmi d'autres, les missions relatives à l'application des domaines de compétence de la DPMA en matière conchylicole.

3362 - Formation continue

L'objectif de la formation continue est de permettre au personnel en poste d'exercer efficacement ses missions par l'acquisition, le complément et l'adaptation de ses connaissances administratives et techniques à leur évolution.

La formation continue est disponible pour le personnel en poste par le biais d'un site mis à jour par le GECFDAM. Chaque année sont proposés aux agents des stages de formation continue, adaptés en fonction des besoins remontés par les administrations locales (DDAM et DRAM) et centrales (DPMA et Direction des Affaires Maritimes). Les formations abordent l'ensemble des fonctions des agents des Affaires Maritimes, y compris les sujets sanitaires, selon les années.

Les fiches précisent le personnel ciblé, les pré-requis, les objectifs et le contenu succinct de la formation proposée, permettant aux agents de s'inscrire en toute connaissance.

337 – SSA

3371 - Formation initiale

L'ensemble des personnels qui sont chargés de réaliser le contrôle officiel, qu'ils soient vétérinaires, techniciens militaires (sous-officiers) ou techniciens civils (technicien supérieur d'études et fabrication : TSEF), outre l'exigence d'un niveau minimal de formation diplômante (vétérinaires et TSEF) ou non (sous-officiers), suit une formation initiale.

L'école du Val de Grâce :

Cette structure assure la formation initiale des vétérinaires militaires dès leur recrutement dans les armées et après l'obtention de la thèse d'exercice.

Le mode de recrutement des vétérinaires des armées repose sur trois voies de concours soit :

- - un concours sur titres l'année de réussite au concours d'entrée aux écoles nationales vétérinaires ;
- - un concours sur titres en cours de cursus des écoles nationales vétérinaires ;
- - un concours sur épreuves pour les titulaires de la thèse d'exercice ;

Les vétérinaires militaires accèdent à la formation initiale à la suite de leur recrutement s'ils ont déjà obtenu leur thèse d'exercice ou bien dès son obtention si ces derniers ont été recrutés en début ou en cours de cursus des écoles nationales vétérinaires. Ils suivent à l'école du Val de Grâce une formation de neuf mois.

Formation initiale des techniciens :

Les techniciens civils et militaires suivent après leur recrutement une formation élaborée à la carte qui prend en compte le niveau initial des personnels et les connaissances techniques requises pour l'accomplissement de leurs missions.

Différentes structures sont retenues :

- - L'institut National de Formation des Personnels du Ministère de l'agriculture (INFOMA) pour certains modules
- - des organismes de formation privés et publics

3372 - Formation continue

La formation continue est l'une des priorités du service de santé des armées afin de garantir un haut niveau de technicité de ses personnels.

33721 - Gestion des formations

Chaque année, la sous direction ressources humaines la direction centrale du service de santé des armées diffuse à l'ensemble des personnels, par note de service, la politique de formation continue des personnels. Un plan de formation individualisé est alors établi pour chaque personnel pour l'année N+1. Ce plan est validé par la DRSSA ou le chef d'établissement puis par l'école du Val de Grâce.

33722 - Evaluation des plans de formation

Afin d'évaluer la qualité de la formation suivie, une fiche d'évaluation dite « à chaud » de la formation est remplie et adressée à la direction régionale au bureau formation des personnels/ressources humaines.

33723 - Enregistrements de ces plans

La cellule qualité, rattachée au bureau vétérinaire de la direction centrale du SSA, dispose d'un fichier comportant pour chaque agent une fiche individuelle de formation répertoriant l'ensemble des formations suivies et des diplômes obtenus.

33724 – Identification des besoins et remontée d'information

Les besoins en formation continue des agents responsables du contrôle officiel au sein du ministère de la défense sont identifiés annuellement au niveau local par les chefs des secteurs vétérinaires. Les besoins sont ensuite transmis au niveau régional au bureau vétérinaire des directions régionales du service de santé des armées qui réalise un arbitrage entre les besoins exprimés, l'intérêt pour le personnel concerné (maintien et développement des compétences techniques) et l'intérêt pour le service (retour sur investissement).

CHAPITRE 4

Plans d'urgence et assistance mutuelle

Section 4.1
PLANS D'URGENCE

411 - Existence de « cellule des alertes » dans chaque structure concernée

La répartition de compétence en matière de traitement des alertes, entre les différentes administrations est identique à celle présentée ci-dessus en matière de contrôle.

4111 – DGAL – DPMA

41111 – Alertes concernant des produits et denrées alimentaires

A la sous-direction sécurité sanitaire des aliments (DGAL), le bureau de la surveillance des denrées et des alertes sanitaires (BSDA/AS) héberge une **cellule des alertes** qui est point de contact pour le RASFF. Il travaille en étroite collaboration avec la Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture (DPMA),la Direction générale de la santé (DGS) et l'Institut national de veille sanitaire (InVS) qui sont tous deux rattachés au ministère de la Santé ainsi qu'avec la Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes (DGCCRF) qui est rattachée au ministère de l'Economie. Cela est notamment les cas lorsque des cas humains de toxi-infections alimentaires sont identifiés et/ou des opérations de retrait/rappel sont étendues au stade de la remise directe au consommateur et, pour la DPMA, quand le sujet met en cause des zones de production de coquillages. *(ref : A22, A41, A48)*

41112 – Alertes concernant l'alimentation animale

A la sous-direction de la santé et de la protection animales (DGAL), le bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale (BPVAA) réceptionne les alertes RASFF touchant des aliments pour animaux transmises par la cellule des alertes du bureau de la surveillance des denrées et des alertes sanitaires (BSDA/AS).

Il travaille en étroite collaboration avec la Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes (DGCCRF) qui est rattachée au ministère de l'Economie et des Finances. En effet, lors d'alertes, le suivi des actions engagées par les professionnels est réparti suivant les domaines de compétences suivants :

Tableau 15 : répartition du suivi des actions des professionnels

	DGCCRF	DGAL
exploitants du secteur de l'alimentation animale (au sens du R (CE) n°183/2005)	producteurs et distributeurs de matières premières non animales ou d'aliments composés pour animaux ne contenant pas des produits d'origine animale	producteurs et distributeurs de matières premières d'origine animale ou d'aliments composés pour animaux contenant des produits d'origine animale
	fabricants et distributeurs d'additifs et de prémélanges d'additifs	• éleveurs • produit importé avant dédouanement (PIF)

Ces deux directions peuvent être amenées à travailler également avec la Direction générale de la santé (DGS) qui est rattachée au ministère chargé de la Santé dans le cas où un risque pour le consommateur final existerait. C'est notamment le cas en présence d'un risque de santé publique lié à des denrées alimentaires issues d'animaux ayant consommés des aliments pour animaux contaminés.

41113 – Alertes concernant les maladies animales

A la sous-direction santé et protection animale de la DGAL (DGAL/SDSPA), le bureau de la santé animale (BSA) est, entre autres, chargé d'élaborer les instructions et de préparer les textes relatifs à la prévention et à la gestion des foyers de maladies réputées contagieuses (influenza aviaire, fièvre catarrhale ovine, ESB, rage, pestes porcines, fièvre aphteuse, tuberculose…). Conformément au droit communautaire, des cellules de crise nationales et locales sont constituées en cas de confirmation d'épizooties afin d'assurer la meilleure gestion des foyers.

4112 – DGCCRF

L'unité d'alerte de la DGCCRF est rattachée au bureau C2 (sécurité et réseaux d'alerte) au sein de la sous-direction C (Politique de la consommation et de la sécurité). Cette unité d'alerte est également point de contact pour le RASFF. Elle transmet de manière systématique l'ensemble des messages mis sur le réseau à la DGS, la DGDDI et l'AFSSA et l'INVS.

Elle centralise également l'ensemble des informations, en matière de sécurité des produits alimentaires, recueillies au niveau local (signalement des professionnels ou contrôles officiels).

Plusieurs notes de service sont consacrées à la gestion des alertes et des crises relative au dispositif de crise. Ce dispositif documentaire est en cours de réaménagement. L'objectif recherché est de réunir l'ensemble des informations et instructions au sein d'une seul note de service pour simplifier l'accès et la compréhension de la documentation existante.

4113 – DGS

Le Département des Situations d'Alerte Sanitaire (DESUS) est chargé de la gestion des alertes sanitaires. Il gère notamment les alertes d'origine alimentaire (dont les TIAC) en collaboration avec les bureaux de la SD7, les autres ministères concernés par l'alimentation (DGAL, DGCCRF), les agences sanitaires en charge de la surveillance sanitaire (InVS) ou de l'évaluation des risques d'origine alimentaire (AFSSA) ainsi qu'en liaison avec les services déconcentrés des départements concernés. Ainsi l'InVS, chargé de la surveillance de la santé de la population, doit informer le ministère en cas de cas groupés de maladies d'origine alimentaire, détectés au travers de la surveillance des maladies à déclaration obligatoire comme les TIAC mais aussi via les réseaux des laboratoires centres nationaux de référence (CNR) en biologie humaine (ex : *Listeria, Salmonella*). En particulier, la Cellule de Coordination des Alertes de l'InVS fournit quotidiennement un point d'information au ministère de la Santé sur les alertes en France, y compris celles d'origine alimentaire.

4114 – DGDDI

En vertu de l'arrêté du 30 avril 2002 organisant en bureaux les sous-directions de l'administration centrale de la direction générale des douanes et droits indirects, le bureau E2 est «[...] chargé de la coordination et de la gestion des crises » dans les domaines de la protection des consommateurs, de la santé publique et animale et de l'environnement.

Le protocole de coopération signé entre la DGDDI et la DGAL du 4 mai 2001 ainsi que celui signé entre la DGDDI et la DGCCRF le 8 février 2006, définissent les modalités de collaboration et d'intervention de ces différentes administrations dans le cadre des crises et des alertes.

Par ailleurs, la DGDDI participe à la déclinaison et à la mise en oeuvre du plan gouvernemental de préparation et de lutte contre la grippe aviaire.

4115 – INAO

Les compétences de l'INAO ne s'inscrivant pas dans le domaine sanitaire, celui-ci ne dispose pas de cellule de veille sanitaire.

4116-SSA

41161 Alertes descendantes

Le service de santé a mis en place une structure permettant de recevoir les alertes sanitaires transmises par la DGAL et de les diffuser en temps réel à tous les destinataires.

Ces destinataires sont identifiés au préalable et leurs adresses regroupées sur une liste d'adresses intentionnellement groupées (AIG) . Le vecteur utilisé est la messagerie militaire où ces informations sont traités en urgence (destinataire informé dans l'heure).

Les quelques destinataires ne disposant pas de messageries militaires ont été identifiés et sont prévenus par télécopie.

Le principe de retransmission de ces alertes, intégré au processus de permanence opérationnelle de la direction centrale du service de santé des armées, permet une parfaite continuité de service.

41162 Alertes ascendantes

En cas d'identification d'un risque avéré détecté par une structure vétérinaire militaire, l'alerte est déclenchée auprès des directions vétérinaires départementales compétentes associée à une information de la direction régionale concernée et de la direction centrale du service de santé des armées.

412 - Rôle du préfet en département pour la gestion de crise

Le gouvernement est représenté dans chaque département par le préfet qui est, localement, le seul titulaire de l'autorité de l'État, en représentant le Premier ministre et les ministres ; il est le chef des services déconcentrés de l'État. *(ref : A3)*

De façon générale, dès lors qu'une situation présente un caractère de crise susceptible de mettre en péril la salubrité, la sûreté ou la tranquillité publique, la loi (Code général des Collectivités territoriales, article L 2215-1) lui confère des pouvoirs particuliers.

Il peut ainsi prendre, pour toutes les communes du département ou plusieurs d'entre elles, et dans tous les cas où il n'y aurait pas été pourvu par les autorités municipales, toutes mesures relatives au maintien de la salubrité, de la sûreté et de la tranquillité publiques.

En cas d'urgence, lorsque l'atteinte au bon ordre, à la salubrité, à la tranquillité et à la sécurité publiques l'exige et que les moyens dont il dispose ne permettent plus de poursuivre les objectifs pour lesquels il détient des pouvoirs de police, il peut réquisitionner tout bien et service, requérir toute personne nécessaire au fonctionnement de ce service ou à l'usage de ce bien et prescrire toute mesure utile jusqu'à ce que l'atteinte à l'ordre public ait pris fin.

En cas de nécessité, le préfet peut faire appel à des moyens militaires en s'adressant au délégué militaire départemental (DMD) ou bien à l'Etat-major interarmées de zone de défense de la région dans laquelle se situe le département concerné.

Par ailleurs, certaines situations de crise particulières nécessitent le déclenchement des plans d'urgence. La réglementation française prévoit que les plans d'urgence sont préparés par le préfet du département en liaison avec les autorités, les services et les organismes qui sont compétents pour prendre des mesures de sauvegarde ou dont les moyens sont susceptibles d'être mis en oeuvre pour faire face à des risques particuliers. *(ref : A4)*

413 - Les travaux communs :

4131 - Plan grippe aviaire/pandémie grippale

La grippe aviaire est une maladie d'abord animale mais qui peut avoir dans certaines conditions des conséquences sur la santé de l'homme. L'élaboration du plan Grippe aviaire s'est fait en concertation avec plusieurs ministères dont ceux de la santé et de l'agriculture. Le plan interministériel définit l'organisation et les missions de l'Etat au niveau central tout comme au niveau départemental pour les différents niveaux de risque de survenue d'épidémie de grippe humaine d'origine aviaire. La mise en œuvre de ce plan a nécessité des collaborations entre DDASS, DDSV et DDAF au niveau départemental.

Une présentation du plan est disponible sur internet (http://www.grippeaviaire.gouv.fr/IMG/pdf/Plan_version_anglaise.pdf).

4132 - Plan Biotox/bioterrorisme

Afin de prévenir et d'assurer une prise en charge des menaces d'action terroristes par l'usage d'armes biologiques, un plan national Biotox a été établi et est appliqué dans chaque département.

Le plan Biotox est organisé en deux parties :

- une première parie classifiée "confidentielle défense" regroupe les procédures d'intervention en cas de préalerte et d'alerte Biotox,
- une deuxième partie, non classifiée, constituant un mémento de fiches d'informations sur les agents pathogènes retenus dans la problématique Biotox.

Compte tenu du fait que l'alimentation et l'eau sont des vecteurs possibles de contaminants biologiques et du fait que certains pathogènes pour l'homme sont responsables de maladies animales, les ministères de la Santé et de l'Agriculture ont participé à l'élaboration de ce plan. Sa déclinaison dans les départements implique plusieurs services déconcentrés de l'Etat. Dans chaque DDASS, un correspondant a été désigné et a reçu la formation Biotox

4133 - Gestion des alertes humaines et animales

Des protocoles de gestion existent en ce que qui concerne les TIAC, les cas de salmonelloses ou de listérioses, avec notamment des procédures de coopération entre les autorités concernées et la constitution de « cellules de crise » à l'échelle nationale (ex : cellule « Listéria ») mais aussi au niveau départemental. Ces cellules de crise comprennent les autorités en charge de la gestion de la survenue des maladies d'origine alimentaire et des personnes impliquées dans l'évaluation des risques sanitaires (ex : épidémiologistes).

414 - Les plans spécifiques

4141 – Alimentation humaine

Les dispositifs de maîtrise et d'autocontrôle mis en place par les entreprises ainsi que le développement de la surveillance par les pouvoirs publics de la qualité sanitaire des aliments au niveau national et international ont renforcé au fil des ans la qualité et la sécurité des produits mais conduisent également à identifier de plus nombreuses alertes dont certaines peuvent évoluer en crise.

La gestion de ces situations d'alerte lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié, nécessite une coordination efficace entre tous les acteurs pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaites, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière.

C'est pourquoi un travail conjoint du ministère de l'Agriculture et de la pêche, du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministère chargé de la Santé et des solidarités, associés à des

représentants des exploitants de la chaîne alimentaire et de leurs organisations professionnelles a conduit à élaborer un **guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration** lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié. *(ref : A29)*

Il vise à faciliter la coopération entre tous ces intervenants face à des situations qui nécessitent une action rapide et, dans toute la mesure du possible, coordonnée.

Il traite exclusivement des situations d'alertes dans lesquelles sont impliqués un **produit ou un lot de produits identifiés**.

Il aborde successivement trois phases :

- l'alerte et l'évaluation de la situation,
- la gestion proprement dite de la situation d'alerte,
- la sortie de la situation d'alerte.

Ce guide n'a pas vocation à se substituer à la propre organisation ou au dispositif de gestion des alertes de chaque exploitant, organisation professionnelle ou administration, mais simplement d'aider à une meilleure articulation entre les divers acteurs concernés.

4142 – Alimentation animale

Les dispositifs de maîtrise et d'autocontrôle mis en place par les entreprises ainsi que le développement de la surveillance par les pouvoirs publics de la qualité sanitaire des aliments au niveau national et international, notamment communautaire, ont renforcé au fil des ans la qualité et la sécurité des aliments mais conduisent également à identifier plus de non-conformités, susceptibles d'évoluer en crise.

La gestion de ces situations d'alerte lorsqu'un danger a été identifié relève de la compétence légale propre de chaque exploitant, organisation professionnelle et/ou autorité compétente.

Ce faisant, une coordination efficace entre tous les acteurs limite le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière tant au niveau sanitaire qu'économique.

C'est pourquoi un **« guide d'aide à la gestion des alertes dans le secteur de l'alimentation animale entre les exploitants du secteur de l'alimentation animale et les administrations compétentes »** est en cours de finalisation.

Il résulte d'un travail conjoint des administrations directement en charge de la gestion des alertes alimentaires [ministère de l'économie, des finances et de l'industrie (DGCCRF), ministère de l'agriculture et de la pêche (DGAL), et ministère de la santé et des solidarités (DGS)] et des organisations professionnelles représentatives des exploitants du secteur de l'alimentation animale.

Il contribue à la mise en œuvre en France de l'article 20 du règlement 178/2002, et de l'article 18 du règlement 1774/2002.

Concernant l'importation, la fabrication, la distribution et l'utilisation sur le territoire national, il s'étend :

- à tous les aliments pour animaux (matières premières d'origine végétale ou animale, matières premières spécifiques, additifs, prémélanges, aliments complets pour animaux de rente et animaux familiers …),
- à tous les opérateurs de la filière agréés ou enregistrés au titre du règlement (CE) n°183/2005

Il aborde successivement trois phases :

- le déclenchement de l'alerte,
- la gestion proprement dite de la situation d'alerte,
- la sortie de la situation d'alerte.

Le prémélange médicamenteux est exclu du champ d'application de ce guide. Selon le code de la santé publique, toute non-conformité sur le prémélange médicamenteux doit être signalée dans le cadre de la

pharmacovigilance à l'exploitant de l'Autorisation de la Mise sur le Marché ou au directeur de l'AFSSA selon le degré de gravité des faits constatés.

4143 – Santé animale

L'élaboration des plans d'urgence contre les épizooties majeures au niveau central et leur mise en place au niveau départemental a pour objet de préparer la gestion des crises sanitaires liées à la fièvre aphteuse, les pestes aviaires (maladie de Newcastle et influenza aviaire), les pestes porcines et la fièvre catarrhale du mouton.

Pour ces maladies, les plans d'urgence sont à jour.

La gestion réussie d'une crise sanitaire dépend de la qualité de sa préparation en temps de paix. Celle-ci repose sur :

- La qualité des relations établies avec le préfet, les chefs des services déconcentrés et les différents acteurs concernés. Les plans d'urgence sont préparés et arrêtés par le préfet du département, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires (DDSV), en collaboration avec les chefs des services déconcentrés de l'Etat et avec la participation des représentants des collectivités territoriales, des organisations professionnelles et des représentants des vétérinaires.

- La qualité du réseau d'épidémiosurveillance (ou réseau d'alerte), basé sur la vigilance des professionnels de l'élevage, qui permet de détecter précocement les suspicions de maladies réputées contagieuses afin d'empêcher leur diffusion. Ce réseau rassemble les éleveurs ou détenteurs des animaux susceptibles d'être infectés par l'une de ces maladies concernées, tous les vétérinaires sanitaires, les DDSV, les laboratoires nationaux de référence (LNR) et la DGAL. Il est régulièrement animé en temps de paix et la circulation de l'information y est active.

- La qualité des relations établies avec les responsables des médias locaux (presse écrite et radios), qui facilite la communication en temps de crise.

- La préparation des moyens humains, qui passe par l'organisation du service en temps de paix.

- La préparation des moyens matériels nécessaires à la gestion des suspicions et des premiers foyers.

- L'élaboration d'un système documentaire (instructions, modèles de documents administratifs types et liste des coordonnées de tous les intervenants dans les plans).

- La coordination des plans relève des préfets de région (DDSV-R). Elle est favorisée par la mise en commun de moyens matériels et par l'organisation d'exercices d'alerte entre plusieurs départements.

- La réalisation d'exercices d'alerte.

L'architecture des plans d'urgence contre les épizooties majeures, basée sur les principes généraux de planification et de gestion d'une crise, comprend :

- une phase d'identification du risque d'apparition d'une épizootie, qui passe par la connaissance de l'ensemble des données relatives à la maladie ;

- une phase de mise en place des moyens humains et matériels pour prévenir ce risque ou en réduire les conséquences.

- la mise à jour et l'entretien des plans, qui passe notamment par l'entraînement des acteurs concernés (exercices d'alerte), fait partie intégrante de leur organisation ;

- une phase de gestion de la crise proprement dite ;

- une phase de retour à la normale qui s'accompagne d'un retour d'expérience sur la gestion de la crise et, le cas échéant, d'une amélioration de la planification de la lutte.

Ces plans s'articulent autour d'un axe commun à toutes les épizooties : l'organisation de la lutte, qui comprend :

- l'élaboration de mesures législatives et réglementaires communes à l'ensemble des plans d'urgence,

- la définition des missions des partenaires institutionnels et professionnels (notamment les vétérinaires sanitaires et les professionnels de l'élevage),

- les cellules de crise nationale et départementales mises en place en cas d'épizootie.

Ces plans font l'objet de nombreuses instructions disponibles sur Galatée.

Par ailleurs, des formations spécifiques destinées aux vétérinaires sanitaires sont organisées au niveau national. *(ref : A20)*

4144 – Bien-être animal

Compte-tenu de leur caractère propre, les crises liées aux urgences en bien-être animal sont gérées au niveau de chaque département, sous l'autorité du préfet.

Le décret n° 2006-665 du 7 juin 2006 relatif à la r éduction du nombre et à la simplification de la composition de diverses commissions administratives a instauré auprès du Préfet le « Conseil départemental de la santé et de la protection animales » qui participe notamment à l'application, dans le département, des réglementations relatives à la protection des animaux.

Il participe à l'harmonisation et à l'évaluation des mesures de police relatives aux animaux, promeut le bien-être des animaux domestiques et des animaux sauvages apprivoisés ou tenus en captivité et préconise toute action d'information sur la protection animale.

Il est présidé par le préfet et comprend des représentants des services de l'Etat et de ses établissements publics, de collectivités territoriales, d'organisations syndicales et professionnelles agricoles et vétérinaires ainsi que d'associations de protection animale et de protection de la nature.

415 - Exercices de simulation

Comme évoqué au point 31241, l'action de l'Etat structurée selon la LOLF définit des actions, des objectifs et des indicateurs de performance.

L'un des objectifs du programme 206 « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » est d'améliorer et préserver l'état sanitaire du cheptel dans l'intérêt de la santé publique tout en maîtrisant les dépenses publiques dans les filières animales.

Un des indicateurs de performance associés cible spécifiquement les exercices de simulation de situation d'urgence.

Cet indicateur est le taux de régions disposant de plans d'urgence contre les épizooties majeures **évalués avec les usagers.**

Un exercice est considéré comme évalué lorsqu'il répond aux critères suivants :

- coordination par l'échelon régional ;

- exploitation des enseignements tirés de l'exercice, par le collège régional des DDSV ;

- évaluation effectuée devant le conseil départemental de la santé et de la protection animales (cf. point 67121) comportant des représentants des usagers et bénéficiaires et présidée par le Préfet, pilote du dispositif interministériel.

L'indicateur permet d'apprécier à la fois les degrés d'opérationnalité des plans d'urgence (mise à jour effective et pertinence des dispositions) et d'efficacité des services dans la mise en oeuvre et la coordination interministérielle des mesures du plan puisque seuls les exercices ayant fait l'objet d'une exploitation et d'une évaluation devant des usagers seront pris en compte.

L'indicateur doit progresser pour que toutes les régions aient conduit cet exercice afin d'atteindre une cible de 100% en 2010.

Tableau 16 : plans d'urgence : extrait du programme 206 :

Taux de régions disposant de plans d'urgence contre les épizooties majeures évalués avec les usagers						
Unité	2004 Réalisation	2005 Prévision	2005 Réalisation	2006 Prévision	2007 Prévision	2010 Cible
%	0	0	0	20	40	100

Section 4.2

ASSISTANCE MUTUELLE ENTRE ETATS MEMBRES

Les structures susceptibles d'apporter leur soutien dans le cadre de l'assistance mutuelle entre Etats membres sont chacune des autorités compétentes au titre du présent PNCOPA, dans leurs domaines de compétence respectifs tels que décrits aux sections 1.1 et 3.2.

Les coordonnées des autorités compétentes sont présentées dans le tableau suivant.

Tableau 17 : coordonnées des autorités compétentes

Autorité	**Adresse**		**Téléphone**	**Télécopie**
DGAL	251 rue de Vaugirard 75732 PARIS cedex 15	Sous-direction Santé et protection animale	01 49 55 84 81	01 49 55 43 98
		Sous-direction sécurité sanitaire des aliments	01 49 55 84 17	01 49 55 56 80
		Sous-direction de la qualité et de la protection des végétaux	01 49 55 81 57	01 49 55 59 49
		Sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles	01 49 55 58 20	01 49 55 49 61
		Mission de coordination sanitaire internationale	01 49 55 81 19	01 49 55 55 91
DGCCRF	59 bld Vincent Auriol 75307 Paris cedex 13	Sous direction C – politique de la consommation et de la sécurité	01 44 97 23 75	01 44 97 30 43
		Sous direction D – produits agricoles et alimentaires	01 44 97 23 42	01 44 97 30 39
DPMA	3, place de Fontenoy 75007 PARIS	Sous-direction de l'aquaculture		01 49 55 82 00

Autorité	Adresse		Téléphone	Télécopie
INAO	51, rue d'Anjou 75008 PARIS	SERvice Agréments et Contrôles (SERAC) Mél : f.gravier@inao.gouv.fr	01 53 89 80 36	01 53 89 80 60
DGDDI	23 bis rue de l'Université 75700 PARIS 07 SP	Bureau D2 Politique des contrôles	01 44 74 46 33	01 55 04 62 34
		Bureau E2 Prohibitions et protection du consommateur	01 44 74 43 98	01 44 74 48 32
	201, boulevard de Strasbourg 76083 Le Havre	Direction régionale des douanes et droits indirects du Havre	02 35 19 51 00	02 35 21 35 48
SSA	DCSSA/AST/VET BP 125 00459 ARMEES	Direction centrale du service de santé des armées / Sous direction action scientifique et technique Bureau vétérinaire	01 41 93 26 82	01 41 93 32 19

CHAPITRE 5

Audits

Section 5.1
DGAL

Afin de s'assurer que les objectifs techniques fixés par la réglementation communautaire, notamment en matière de santé publique vétérinaire, sont bien atteints, il a été mis en place une fonction d'audit interne des activités de la DGAL.

Il s'agit notamment de vérifier, à partir de référentiels clairement identifiés, si les résultats obtenus tout au long de la chaîne administrative correspondent, effectivement, aux objectifs visés lors de la mise en place de la réglementation et des ordres de service qui s'y rapportent.

Les expertises de l'Unité d'Audit Sanitaire (UAS) viendront compléter deux types d'expertises auxquelles les directions départementales des services vétérinaires sont actuellement soumises :

- les inspections conduites par le Comité permanent de coordination des inspections (COPERCI) et les inspecteurs généraux vétérinaires en charge des inter régions (IGVIR), qui s'intéressent d'une part à la mise en oeuvre des politiques publiques et des stratégies territoriales et d'autre part à l'utilisation des ressources et à l'évaluation des personnes,

- les audits réalisés dans le cadre de l'assurance qualité, organisés par la coordination nationale assurance qualité, qui évaluent la conformité de l'inspection réalisée par les services déconcentrés au référentiel ISO 17020 et contribuent à la fiabilisation de ces contrôles.

Ces audits s'organisent selon un plan pluriannuel d'audit interne, établi à partir d'une analyse des risques encourus par l'organisation, et arrêté sous la responsabilité de la direction générale.

Pour l'élaboration de ce plan pluriannuel seront pris en considération les résultats des inspections des IGVIR, du COPERCI, de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) et des services d'inspection de pays tiers ou des audits d'assurance qualité du réseau d'assurance qualité (RésAQ).

Sur cette base, un programme annuel d'audit interne retenant la liste des thèmes à auditer sera établi. Pour chacun de ces thèmes, un échantillonnage de sites à auditer sera constitué.

Au plan national, le responsable de la mission d'audit interne adressera un rapport de synthèse à la direction générale pour chacun des thèmes traités. Ce rapport pourra le cas échéant comporter des propositions de mesures correctives (modifications réglementaires, organisationnelles…) visant à renforcer l'efficacité de l'action des services.

Au plan local, les actions correctives sont mises en oeuvre par les directeurs, soit de leur propre initiative s'il s'agit d'une mesure spécifique à leur DDSV, soit à la demande de l'échelon central s'il s'agit d'une mesure de portée plus générale. Ils pourront formuler des demandes d'appui technique auprès de la direction départementale du département chef lieu de région et d'appui administratif auprès des IGVIR. *(ref : A37)*

Section 5.2
DGCCRF

La DGCCRF dispose d'un système d'audit interne organisé autour de l'inspection générale des services dont les attributions vont être complétées à partir de janvier 2007.

L'inspection générale des services sera notamment orientée vers :

- l'évaluation de l'activité des services en matière d'exercice des missions ;
- l'audit interne en matière de management et de modernisation ;
- l'évaluation de la politique de qualité de la direction générale.

Concernant l'évaluation des services en matière d'exercice des missions, les vérifications portent notamment sur la mise en œuvre de tâches de contrôle et les modes d'organisation et de fonctionnement liés aux contrôles (réseaux de contrôle de produits alimentaires spécifiques, procédures de contrôle, ciblage des contrôles…).

Ces vérifications seront poursuivies en 2007, notamment en direction des réseaux de contrôle de produits alimentaires.

L'inspection est basée sur le contrôle de la régularité (respect des règles et instructions) et s'appuie sur l'ensemble des référentiels applicables (règlements européens, textes législatifs et réglementaires, programmes communautaires de contrôle, directives nationales d'orientation, instructions, notes de service, procédures et méthodologies validées par l'administration centrale…).

Dans le cadre de l'harmonisation communautaire des contrôles de denrées alimentaires, il s'agit de vérifier la conformité du réseau territorial d'inspection aux prescriptions de la réglementation européenne relative au contrôle des aliments pour animaux et des denrées alimentaires (à titre d'exemple de vérifications intervenues en 2006, le contrôle des poissons sous taille).

En matière de management et de modernisation, les audits internes incluent le management, la modernisation et la régionalisation des services déconcentrés.

L'audit porte sur l'organisation de l'unité, les moyens, le fonctionnement, les progrès de la régionalisation, le système de fixation des objectifs, de pilotage et de suivi des actions, la gestion de l'information et de la saisie des données, l'analyse des résultats.

Section 5.3
DGS

Les audits des DDASS, des DRASS et du Ministère de la Santé et des Solidarités sont réalisés par l'Inspection Générale des Affaires Sociales (IGAS).
L'IGAS est indépendante des services déconcentrés du Ministère de la Santé et des Solidarités. Elle comporte un corps interministériel et interprofessionnel de contrôle (150 inspecteurs).
Elle réalise des audits seule ou avec d'autres inspections générales des ministères (ex : finances)
Elle évalue :

- les politiques et les actions du Ministère de la Santé et des Solidarités (mais aussi du ministère du travail, du ministère des affaires sociales) dont les inspections ;
- le bon usage des fonds publics et le respect de la réglementation.

Elle dispose d'une structure permanente d'appui des services sur les fonctions d'inspection au travers de la mission d'animation des fonctions d'inspection des services déconcentrés (MAFI), qui est chargée de :

- vérifier l'élaboration et la mise en œuvre des programmes régionaux d'inspection ;
- favoriser la diffusion interrégionale des expériences ;
- participer à la définition des tableaux de bord et du rapport annuel.

L'IGAS a élaboré un Guide des bonnes pratiques d'inspection, destiné aux DRASS et aux DDASS, diffusé en 2002. Ce guide porte sur l'inspection en général.

L'IGAS n'a pas évalué spécifiquement les inspections menées dans le domaine de l'eau ou des aliments par les services déconcentrés. Une réflexion de démarche qualité sur les missions d'inspection dans le domaine du contrôle des eaux est en cours à la sous direction de la gestion des risques des milieux.

Section 5.4
DGDDI

Une procédure d'audit interne, limitée au site du port du Havre doit être mise en place en collaboration avec l'inspection des services pour les contrôles réalisés sur le site du port du Havre.

Section 5.5
INAO

Les produits sous signes de qualité et d'origine doivent répondre à la réglementation générale en matière d'hygiène, domaine relevant de la compétence des services de l'Etat exposée dans ce document.

Section 5.6
SSA

Afin de s'assurer que les objectifs techniques fixés par la réglementation communautaire, notamment en matière de santé publique vétérinaire ainsi que ceux déclinés par le Service de Santé des Armées sont bien atteints, l'inspecteur technique des services vétérinaires audite les structures vétérinaires selon un planning validé par le directeur central du Service de Santé des Armées (Arrêté du 26 juillet 2004 fixant les attributions des inspecteurs techniques du service de santé des armées).

Il veille, notamment, à l'application des dispositions légales et réglementaires relatives à l'exercice des compétences vétérinaires au sein des armées.

A l'issue de ses missions il rédige des rapports circonstanciés dans lesquels il rend compte de ses observations et formule toute proposition utile à l'organisation et au bon fonctionnement du service.

Par ailleurs la cellule qualité pour l'exercice des compétences vétérinaires rattachées au service de santé des armées organise la planification des audits internes spécifiques au management de la qualité relatif à l'exercice des compétences vétérinaires. s

Le planning de ces audits internes fait l'objet d'un programme annuel.

CHAPITRE 6

Mesures pour s'assurer de la conformité aux critères opérationnels du R882/2004

Section 6.1

PERSONNEL LIBRE DE CONFLIT D'INTERET

611 – Fonctionnaires : leur statut

Les personnels titulaires ou non sont soumis au statut de la fonction publique. *(réf : A2)*

Ce statut prévoit que : *« Les fonctionnaires consacrent l'intégralité de leur activité professionnelle aux tâches qui leur sont confiées. Ils ne peuvent exercer à titre professionnel une activité privée lucrative de quelque nature que ce soit. …Les fonctionnaires ne peuvent prendre, par eux-mêmes ou par personnes interposées, dans une entreprise soumise au contrôle de l'administration à laquelle ils appartiennent ou en relation avec cette dernière, des intérêts de nature à compromettre leur indépendance. »*

612 – Contractuels : les dispositions des contrats de travail

Le contrat de travail des agents non titulaires rappelle les obligations d'indépendance, d'impartialité et d'intégrité prévues par le statut de la fonction publique.

Il est de la responsabilité de la direction de s'assurer au moment de l'attribution des missions que l'inspecteur n'a pas d'activités ou de lien incompatibles avec celles ci.

Section 6.2

POUVOIRS LEGAUX

Chacun des articles de code cités est consultable à l'adresse suivante : www.legifrance.gouv.fr

621 – Habilitations

Les principales bases légales, support de l'action des autorités compétentes au titre du présent PNCOPA, sont présentés dans les tableaux suivants.

Elles sont complétées par des dispositions réglementaires et infra-réglementaires comme évoqué au point 3111.

Tableau 18 : bases légales d'habilitation

Base légale	Code rural	Code de la consommation
A exercer les contrôles	L 212-13 L 214-10 L 214-19 et 20 L 221-5 et 6 L 231-1 et 2 L 236-5 et 6	L 215-1 à L 215-2-2
A pénétrer dans les établissements	L 212-14 L 214-23 L 221-8 L 231-2-1 L 642-34	L 215-3
A obtenir des informations	L 214-23 L 231-2-1	L 215-3 L 218-1
A réaliser des prélèvements	L 231-2-1	L 218-1 L 215-9 à L 215-17
A prendre des mesures correctives	L 214-16 et 17	L 215-5 à L 215-8 L 218-2 à L 218-5 L 221-5 à L 221-7

622 – Mesures administratives et pénales

6221 - Mesures administratives

Les principales bases légales, support des mesures administratives du ressort des autorités compétentes au titre du présent PNCOPA, sont présentés dans les tableaux suivants.

Elles sont complétées par des dispositions réglementaires et infra-réglementaires comme évoqué au point 3111.

Tableau 19 : bases légales des mesures administratives

Bases légales	Code rural	Code de la consommation
Bien-être animal	L 211-1 L 211-11 L 211-20 et 21 L 211-29	Sans objet
Santé animale	L 221-4	Sans objet
Alimentation humaine et animale	L 232-1 L 233-1 L 234-3 L 234-4 L 235-2	L 215-5 à L 215-8 L 218-2 à L 218-5 L 221-5 à L 221-7
Importation	L 236-9	L 221-5 à L 221-7

6222 Mesures et sanctions pénales :

Les principaux délits sont présentés dans les tableaux suivants.

Ce dispositif législatif est complété par des dispositions réglementaires définissant un régime de contravention.

Pour le service de santé des armées, ces mesures et sanctions sont mises en œuvre conformément aux dispositions de l'article L.2 du code de la justice militaire

Tableau 20 : bases légales des mesures et sanctions pénales

Base légale	Code rural	Code de la consommation
Santé et protection animales	L 215-1 à L 215-14 L 228-1 à L 228-8	Sans objet
Alimentation humaine et animale	L 237-1 à L 237-3	L 213-1 à L 213-6 L 214-2
Importation	L 237-1 à L 237-3	

Section 6.3
QUALITE ET COHERENCE DES CONTROLES

631 - DGAL

6311 – Démarche Qualité

La volonté de placer ses services sous assurance qualité est engagée par la DGAL depuis 1996, avec comme objectif d'obtenir leur accréditation par le COFRAC en 2008 (sur la norme ISO 17020 relative aux organismes d'inspection) conformément au souhait, exprimé par le ministre de l'Agriculture et de la pêche dans sa « déclaration qualité » de l'année 2005. *(ref : A19)*

Les services de contrôle, pour remplir leur mission de garantie du respect de la sécurité et de la qualité sanitaire des végétaux, des animaux et de leurs produits, doivent ainsi s'assurer que leurs structures organisationnelles et leur fonctionnement sont conformes à la norme ISO 17020.

Une note de service nationale décrit la démarche et formalise un guide d'application de la norme ainsi que cinq plans qualité relatifs à l'organisation des services d'inspection et à la mise en œuvre des contrôles. *(ref : A38*)

- Un plan « compétence » décrit les documents qualité relatifs à l'organisation du service, à la répartition des missions et à la gestion des compétences (organigrammes, fiches de poste, fiches de fonction, gestion des qualifications…)

- Un plan qualité « gestion des ordres de service d'inspection » décrit la base réglementaire Galatée permettant une mise à disposition actualisée des textes et le logiciel TOSCA (Traitement des Ordres de Service, des Courriers et des Alertes) permettant d'assurer leur enregistrement et leur traçabilité dans le service d'inspection.

- Un plan qualité « programmation » décrit l'adaptation de la pression d'inspection aux risques présentés dans les différents établissements.

- Un plan qualité « méthodes et rapports d'inspection » précise le recours à des méthodes nationales ou locales de mise en œuvre des contrôles officiels ainsi que les modalités de rédaction des rapports d'inspection.

- Un plan qualité « supervision » explique ce qu'est la supervision, les modalités de choix des superviseurs et la méthodologie de mise en œuvre.

Ces plans qualités sont mis en œuvre dans les services d'inspection et formalisés dans un système assurance qualité décrivant les documents qualités (procédures, enregistrements) en vigueur dans le site.

Les systèmes d'organisation sont évalués par le biais d'audits internes mis en œuvre par le Responsable assurance qualité (RAQ) de la structure ou par le chargé de mission régional assurance qualité (CRAQ) dans le cadre de visite de suivi ou d'audit.

La hiérarchisation des contrôles et l'élaboration de priorités en terme d'inspection ou d'intervention en situation de crise, est réalisée en services déconcentrés lors de la programmation des inspections en réponse au point 10.2 de la norme ISO 17020. La programmation des inspections prend en compte des exigences des donneurs d'ordres (DGAL, préfet, procureur), l'évaluation des ressources disponibles et de la charge de travail liée aux activités de l'organisme d'inspection, l'analyse des risques des établissements.

Cet outil permet la mise en adéquation des missions et des moyens.

La programmation est une analyse *a priori* qui doit être pilotée et adaptée afin de prendre en considération les évènements conjoncturels tels que les alertes et les crises ainsi que les résultats de l'exercice précédent. Elle concerne l'ensemble des activités d'un service de contrôle. *(voir point 31243)*

6312 – Procédures documentées écrites et disponibles

La Direction générale de l'Alimentation s'est dotée d'outils performants afin de permettre à ses agents un accès permanent aux documents. Par l'Intranet, les agents d'administration centrale, des directions départementales des services vétérinaires et des services régionaux de la protection des végétaux ont accès à **Galatée**.

Galatée est une base de données qui met à disposition des utilisateurs les textes législatifs et réglementaires nationaux et communautaires correspondant aux domaines d'activité de la DGAL et de ses services de contrôle, ainsi que toutes les instructions de service émises par la DGAL.

Galatée permet ainsi l'accès : aux textes communautaires, lois, décrets et arrêtés, soit en version brute, soit en version consolidée, et aux textes infra-réglementaires (circulaires, notes de service, notes ou lettres à usage de service…) et dispose d'une fonction de recherche poussée.

Sont ainsi présents dans Galatée les documents relatifs à la réalisation des contrôles, dont des guides d'inspection *(exemples : ref : A26, A27, A28),* des méthodes d'inspection *(exemples : ref A32, A34, A35)*, des procédures *(exemples : ref : A15, A23, A24, A25, A31, A32, A42, A43, A46)* et des instructions *(exemples : ref : A10, A11, A12, A14, A16, A40, A45).*

6313 – Enregistrement des contrôles

L'enregistrement des contrôles, entre autre, est réalisé dans les bases SIGAL (DDSV) et GEUDI (SRPV) .

63131 – SIGAL

SIGAL (Système d'Information de la DGAL) est une base de données nationale qui permet d'assurer sur l'ensemble du territoire national une gestion harmonisée des missions relatives à la sécurité des aliments, à la santé et à la protection des animaux, exercées par les directions départementales des services vétérinaires.

Elle permet aussi de communiquer à la DGAL des informations statistiques et des bilans concernant des indicateurs d'activité et de gestion (LOLF)

Cette base de données contient les informations relatives :

- aux établissements placés sous le contrôle des directions départementales des services vétérinaires : lien avec la BDNI et la BDNU (INSEE)
- aux vétérinaires autorisés conformément au code rural à exercer la médecine et la chirurgie des animaux : lien avec BDIVET (application destinée aux vétérinaires sanitaires)
- aux contrôles réalisés par les DDSV dans les établissements et leurs ateliers
- aux autorisations, qualifications et documents officiels délivrés aux établissements ainsi qu'aux animaux qui leur sont rattachés (lien avec la BDNI : mouvement des bovins) ;
- aux mesures techniques, administratives et financières prises dans les établissements en vue de prévenir l'apparition ou assurer l'élimination des risques d'origine animale concernant la santé publique ou la santé des animaux;
- aux éventuelles procédures pénales engagées à l'encontre des responsables d'établissement pendant la durée de ces procédures ;
- à l'affectation opérationnelle des agents des DDSV.,
- aux échanges de données informatisées avec les laboratoires :
    - en santé animale (maladies réglementées et non réglementées)
    - en chimie alimentaire (PSPC)
- aux échanges de données sur les sous-produits animaux (EDISPAN) : information sur la mortalité animale et l'identification des bovins

63132 – GEUDI

Le système d'information de la GEstion des inspections, Utilisation et Distribution des Intrants (GEUDI) permet de gérer l'intégralité du système d'information du contrôle de l'utilisation et de la distribution d'intrants. Il est l'outil unique et harmonisé que doivent utiliser les agents des directions régionales de l'agriculture et de la forêt / services régionaux de la protection des végétaux et des directions de l'agriculture et de la forêt / service protection des végétaux pour les DOM, dans le cadre de leurs missions de contrôle des intrants.*(ref : A30)*

Cette application est consultable tant par l'échelon local que national.

GEUDI est composé de 3 modules :

- Module de gestion des agréments des utilisateurs et distributeurs d'intrants
- Module de gestion des inspections des intrants (pesticides, matières fertilisantes et supports de culture) ;
- Module de gestion des sites : exploitations agricoles, distributeurs et applicateurs de pesticides,

6314 – Rapports de contrôle

Les rapports de contrôle, appelés également rapports d'inspection, sont visés spécifiquement par le plan qualité relatif aux méthodes d'inspection.

Le rapport d'inspection est un constat de conformité / non-conformité vis-à-vis d'un référentiel réglementaire d'un site, d'un produit ou d'un document.

Le rapport doit être **systématique** ce qui signifie qu'à chaque inspection correspond un rapport qui peut prendre la forme d'une saisie informatique.

Il doit être **complet,** définir ce qui a été inspecté, et préciser ce qui est conforme et ce qui ne l'est pas. Il contient les 15 incontournables suivants :

Tableau 21 : les incontournables d'un rapport d'inspection

1	Désignation du document, c'est-à-dire son titre « Rapport d'Inspection »
2	Identification de l'objet inspecté, lieux de l'inspection
3	La date
4	Le nom de l'inspecteur
5	La (les) référence(s) réglementaire(s) ou les méthodes ou procédures utilisées
6	l'identification de ce qui a été omis dans le cas où l'inspection n'est pas complète
7	Les résultats de l'inspection incluant une déclaration de conformité et toute non-conformité détectée (ces résultats pouvant être accompagnés de tableaux, graphiques, photographies, etc. …)
8	La date du rapport et/ou son identification unique
9	La signature des intervenants
10	La mention indiquant que le rapport ne devra pas être reproduit excepté en entier et la pagination
11	L'identification de l'organisme émetteur
12	Les caractéristiques des équipements utilisés le cas échéant (ex : n°thermomètres – étalonnage)
13	Le mode d'échantillonnage en cas de prélèvement*
14	Le sous-traitant : ex : laboratoire si une partie est sous-traitée (ex : analyse)*
15	Si elles sont significatives, les conditions ambiantes lors de l'inspection

Enfin, le rapport doit être validé, à savoir signé, par l'(les) inspecteur(s) de façon similaire à un procès-verbal.

Sur le **plan national**, des travaux sont en cours afin d'élaborer des grilles d'inspection s'accompagnant d'un acte de référence dans SIGAL de façon à saisir les informations recueillies lors de l'inspection.

Ces grilles d'inspection se composent d'une grille générale, de grilles particulières et de grilles spécialisées.

La grille générale reprend l'ensemble des exigences réglementaires (item) d'un ordre de service d'inspection permanent et général (comme les règlements H1 et H2 en sécurité sanitaire des aliments).

Les grilles particulières sont composées d'exigences réglementaires particulières et reposent sur des ordres de service d'inspection permanents spécifiques d'un type d'activité (exemple : les abattoirs, la remise directe en sécurité sanitaire des aliments).

Les grilles spécialisées orientent l'inspection sur des points spécifiques et reposent sur un ordre de service permanent dont on souhaite ponctuellement orienter les contrôles sur une thématique (exemple : en sécurité sanitaire des aliments, l'HACCP, la traçabilité…) ou sur un ordre de service ponctuel pour la mise en oeuvre d'opérations temporaires (exemple : en sécurité sanitaire des aliments l'opération fêtes de fin d'année, …).

Ces grilles s'accompagnent de vade-mecum qui définissent les méthodes d'inspection.

Ce dispositif est entré dans la phase de test par les services déconcentrés.

Sur le **plan local**, les grilles nationales validées peuvent être utilisées comme trame de rapport d'inspection ou être remaniées pour suivre par exemple le sens de la visite d'inspection (marche en avant en sécurité sanitaire des aliments).

Lorsqu'il n'existe pas de grille nationale validée, une trame de rapport d'inspection peut être créée localement dès lors qu'y sont incorporés les 15 incontournables précédemment cités et qu'elle reste cohérente avec le système Assurance Qualité national.

6315 - Contrôle de gestion

Dans le souci d'améliorer sa performance, c'est-à-dire sa capacité à atteindre ses objectifs, la DGAL est dotée depuis 2004 d'un dispositif de contrôle de gestion (control management). Il s'attache à fixer des objectifs, à construire des indicateurs à même de représenter l'atteinte de ces objectifs, d'établir la réalisation de ces indicateurs et de les commenter afin de dégager des pistes d'amélioration de la performance. Pour cela la mission des outils de pilotage de la performance a élaboré des objectifs de performance et un dictionnaire des indicateurs mesurant l'atteinte de ces objectifs. Un dialogue de gestion permanent entre la DGAL et ses services déconcentrés, dont les modalités sont définies dans une charte du dialogue de gestion, permet de vérifier l'atteinte des objectifs et de mettre en place si nécessaire les mesures correctives. ce dialogue de performance n'est jamais dissocié du dialogue relatif aux moyens affectés à chaque service déconcentré.

632 - DGCCRF

6321 Démarche qualité

Une « mission qualité » est chargée d'organiser une « démarche qualité » globale au sein de la DGCCRF. Cette démarche générale est déclinée selon plusieurs thèmes, concernant notamment les fonctions opérationnelles (contrôles de première mise sur le marché), chaîne prélèvements-analyses-suites des produits contrôlés) et l'accueil. Elle définit par ailleurs les modalités d'audit qualité interne.

6322 Procédures écrites :

Les procédures qualité couvrent 4 domaines :

- la documentation qualité générale
- la chaîne de prélèvement : préparation du prélèvement – réalisation – transport, enregistrement et stockage à la direction départementale, envoi des échantillons aux laboratoires et suites administratives.
- le matériel de prélèvement et de stockage des échantillons
- le contrôle de première mise sur le marché (CPMM) : programmation, préparation, exécution, suites

6323 Procédures documentaires disponibles

La DGCCRF est dotée d'outils informatiques (GECI) permettant d'accéder à une base de donnée regroupant :

- les textes réglementaires communautaires et nationaux
- l'ensemble des notes de service et d'information émises par l'administration centrale
- les procédures qualités décrites ci-dessus

6324 Enregistrement des contrôles

Les contrôles sont enregistrés dans une application informatique « SORA ».

6325 Rapports de contrôles :

Les modalités de rédaction de rapports de contrôle sont définies dans une procédure qualité.

633 - DGS

6311 – Démarche Qualité

Une réflexion de démarche qualité est en cours à la sous direction de la gestion des risques des milieux, notamment pour le contrôle sanitaire des eaux.

6313 – Procédures documentées disponibles

Le réseau professionnel santé-environnement (RESE) met à la disposition des agents du ministère chargé de la santé, en intranet, l'ensemble de la réglementation en vigueur classée par thèmes (expl : eaux minérales naturelles), annonce les publications réglementaires ou jurisprudentielles ainsi que les projets de textes, diffuse les expériences ou procédures utilisées dans un département ou une région ainsi que les documents thématiques produits, propose un forum de discussion, à la demande, sur un thème donné.

6314 – Enregistrement des contrôles

Une base de données collecte, au niveau national, les résultats d'analyses du contrôle sanitaire des eaux de consommation humaine (SISE-EAUX).

6315 – Rapports de contrôle

En ce qui concerne le contrôle des eaux, des rapports de contrôle sont effectués par extraction de la base de données SISE-EAUX.

634 - DGDDI

Sur le site du Havre, et en tant qu'agissant en lieu et place de la DGCCRF, la DGDDI utilisera le modèle de rapport de la DGCCRF.

635 – INAO

Le nouvel Institut national de l'origine et de la qualité devra mettre en place après sa création le 1er janvier 2007 toutes procédures écrites nécessaires.

636 – DPMA

Sous l'impulsion de leur direction générale, les laboratoires de IFREMER se sont fortement investis dans la mise en œuvre d'une démarche qualité pour les activités de surveillance de la Direction de l'Environnement et de l'Aménagement Littoral. La Direction de IFREMER a reconnu comme essentiel que les avis émis soient pertinents et basés sur des données dont la fiabilité est établie, afin de mieux répondre aux besoins et aux exigences des différents interlocuteurs. La mise en œuvre de cette démarche visait à prendre en compte ou anticiper les évolutions réglementaires et renforcer la confiance que lui accordent ses partenaires.

La réflexion sur la qualité s'est d'abord portée, dès 1992, sur l'homogénéisation des méthodes et des pratiques en matière d'analyses microbiologiques dans l'ensemble des laboratoires côtiers, avec une sensibilisation des équipes aux bonnes pratiques analytiques.

L'obligation réglementaire de la directive n° 89/39 7/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires, impose la réalisation des analyses par des laboratoires officiels, audités et accrédités et satisfaisant aux normes analytiques européennes EN 45001. La mise en application de cette directive a renforcé la démarche déjà engagée en interne : dès 1997, le projet de mise sous assurance qualité des activités de surveillance des laboratoires côtiers était structuré et bénéficiait de financements identifiés.

Actuellement, les domaines d'activités correspondant aux réseaux de suivi de la qualité des zones de production de coquillages (REPHY, REMI, ROCCH) sont réalisés sous assurance qualité depuis 2000.

Cette démarche collective s'appuie sur les exigences définies par la norme NF EN ISO/CEI 17025 "Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais". L'accréditation des laboratoires côtiers de la Direction de l'Environnement et de l'Aménagement Littoral par le COFRAC est, quant à elle, une reconnaissance du haut niveau de fiabilité des résultats fournis par les laboratoires.

Cinq objectifs ont été fixés pour s'assurer que les avis scientifiques fournis par IFREMER aux autorités en charge de la gestion du littoral et de ses ressources soient en permanence fondés et pertinents :

- s'assurer d'un apport régulier de données validées ;
- conforter la réactivité du système en période de crise ;
- homogénéiser les pratiques dans l'ensemble des laboratoires côtiers ;
- faire évoluer la surveillance grâce aux études en soutien des laboratoires de recherche ;
- faire reconnaître la qualité du système mis en place par un organisme indépendant (accréditation par le COFRAC).

La structure documentaire associée au système d'assurance qualité décrit l'ensemble du fonctionnement du laboratoire :

- le personnel : formation, habilitation ;
- les locaux : marche en avant, contrôle des conditions d'analyse (qualité de l'air et de l'eau, température) ;
- les matériels et consommables : évaluation, sélection et approbation des fournisseurs ;
- les mesures : prise en compte des incertitudes de mesures et raccordement aux étalons nationaux ;
- la traçabilité : enregistrement des données permettant d'assurer aux clients la qualité de la prestation ;
- la maîtrise de la fiabilité : participation à des essais de comparaison de résultats avec d'autres laboratoires.

Elle est constituée, pour chaque laboratoire côtier, par :

- un Manuel Qualité, énonçant la politique qualité et décrivant le système qualité ;
- un Plan Qualité, décrivant les moyens et tâches spécifiques à mettre en œuvre dans chaque domaine d'activité ;
- des procédures, expliquant la manière spécifique d'accomplir une tâche ;
- des enregistrements.

637 – SSA

6371 – Démarche Qualité

Conformément à une volonté interministérielle, le ministre de la défense a confirmé la mise en place d'une politique qualité au sein de son ministère et a encouragé le recours à des systèmes de management de la qualité type ISO 9001 (Directive n°4639/MINDEF du 21 février 2001).

Dans ce contexte, la direction du service de santé des armées a fixé les objectifs du management de la qualité relatifs à l'exercice des compétences vétérinaires rattachées au service de santé des armées. L'organisation et le fonctionnement de la cellule qualité nationale, créée en 2002, est précisée dans une instruction de novembre 2005.

Pour assurer ses missions, la cellule qualité dispose des personnels suivant :

- Un responsable qualité, chargé de coordonner les activités de la cellule qualité,
- Un technicien qualité, chargé d'assister le responsable qualité,
- 7 référents qualité chargés de coopérer au plan fonctionnel avec le responsable qualité dans les domaines suivants :
    - qualité système et activités opérationnelles,
    - santé animale et pharmacie vétérinaire,
    - hygiène en restauration collective,
    - protection de l'animal de laboratoire,
    - sécurité et qualité des aliments,
    - réglementation de l'hygiène des aliments,
    - informatique relative aux activités vétérinaires.
- 3 correspondants qualité chargés de la mise en forme des documents qualité.

Les missions des vétérinaires ont été déclinées en se fondant sur l'approche processus dont le pilotage d'ensemble s'inscrit dans un système de management de la qualité conçu sur le modèle de la norme NF ISO 9001 version 2000 adaptée à l'ensemble des activités des vétérinaires des armées. Néanmoins, le modèle de la norme NF ISO 17020 (EN 45004 de novembre 1995) relative aux critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection, plus adaptée, a été retenue pour les activités d'inspection à l'instar de la DGAL.

6372 – Procédures documentées écrites disponibles

Le corps des vétérinaires des armées s'est doté d'un outil informatique (Qualigram ®) permettant de décrire le référentiel du corps des vétérinaires au travers de ses activités, (cartographie des processus, procédures d'organisation et instruction de travail), de ses compétences (organisation hiérarchique et savoir-faire des hommes) et des ses connaissances (documentation, interne ou externe, indispensable à la réalisation des activités).

Les principales procédures et instructions de travail sont gérées par la cellule qualité

Une base documentaire (SEDLEXDOC), construite et entretenue par le référent « réglementation de l'hygiène des aliments » est d'ores et déjà disponible sur Internet : ce site vétérinaire sécurisé permettra , à terme, à l'ensemble des vétérinaires du corps, d'avoir accès en ligne à la totalité des procédures, instructions de travail, documents etc… nécessaires à la conduite des processus identifiés.

Un accès à la base de données « Galatée » de la DGAL est prévu.

6373 - Enregistrement des contrôles

L'enregistrement des contrôles est réalisé à l'échelon des secteurs vétérinaires et des bureaux vétérinaires, chacun pour ce qui concerne leurs domaines de responsabilité.

L'ensemble de ces enregistrements est transmis sous forme d'un rapport mensuel d'activités au bureau vétérinaire de la Direction Centrale du Service de Santé des Armées

6374 – Rapports de contrôles

Les rapports de contrôles sont préétablis et structurés en trois volets :

- un document de synthèse permettant de visualiser « à chaud » les écarts constatés lors de l'audit
- un document rédigé par le responsable du contrôle officiel explicitant dans le détail les écarts mentionnés dans le document initial remis « à chaud »
- un document rédigé par le vétérinaire, chef de secteur, proposant une synthèse des problèmes rencontrés, l'analyse des progrès (ou non) depuis la dernière visite et , le cas échéant, les priorités à prendre en compte pour les actions correctives à mettre en œuvre.

Section 6.4
NOMBRE SUFFISANT DE PERSONNEL QUALIFIE ET EXPERIMENTE

641 - DGAL

Outre les dispositifs de formation présentés en section 3.3, la compétence des agents est spécifiquement encadrée par un plan qualité spécifique, répondant aux exigences spécifiques de la norme 17020 sur ce point.

En matière de qualification des agents, 2 niveaux peuvent être identifiés : qualifié ou tuteur

- Un agent est qualifié dans un domaine donné s'il possède l'expérience et les connaissances théoriques appropriées.
- Un agent est tuteur dans un domaine donné s'il possède une qualification reconnue doublée d'une capacité de transmission de son savoir.

Un parcours d'accueil formalisé des agents nouvellement arrivés dans une structure peut compléter cette notion de qualification.

Le responsable de la structure d'inspection doit s'assurer que les agents détiennent en permanence les compétences adéquates pour remplir les différentes missions.

L'appréciation des compétences se base sur l'examen de la formation initiale, de la formation continue qui peut être théorique ou pratique (tutorat) et de l'expérience professionnelle. Le logiciel ÉPICÉA assure l'enregistrement des diplômes et la plupart des actions de formation continue.

Le bilan des qualifications et des besoins en formation est réalisé annuellement entre l'agent et son supérieur hiérarchique au moment de l'entretien d'évaluation et un programme de formation est défini.

L'appréciation des qualifications a pour conséquence l'attribution de missions spécifiques identifiées dans la fiche de poste de chaque agent ou la mise en place d'un programme de formation et/ou de tutorat.

642 - DGCCRF

Le système de formation (initiale et continue) permet à la DGCCRF d'avoir un personnel compétent en fonction des tâches de contrôles qui lui sont confiées.
Par ailleurs, la programmation des contrôles décrite permet d'adapter la capacité.

643 - DGS

La formation initiale et la formation continue ont été présentés précédemment. Les fonctionnaires et les agents de l'Etat font l'objet d'une évaluation et d'une notation annuelles par leur supérieur hiérarchique à l'issue d'un entretien qui évoque les besoins de l'agent en formation continue. En outre, afin d'améliorer les compétences des agents et des fonctionnaires, des actions d'initiative nationales sont mises en place afin de permettre aux agents de s'adapter aux exigences des nouvelles politiques publiques. L'adéquation des moyens humains à la réalisation des missions de contrôle est évaluée dans chaque service déconcentré par le chef de service et fait l'objet d'une communication au niveau central.

644 - DGDDI

Le Havre : 3 équivalents temps plein au plus selon les dispositions du protocole DGCCRF/ DGDDI signé le 8 février 2006.

Les agents de la DGDDI intervenant sur le site du Havre seront formés par les agents compétents de la DGCCRF.

645 - INAO

Les organismes de contrôle des produits sous signe de qualité et d'origine, en plus de leur accréditation aux normes correspondantes, sont agréés par l'Institut national de l'origine et de la qualité, qui s'assure ainsi spécifiquement de la compétence des personnels de ceux-ci pour effectuer les tâches de contrôle et de certification.

646 - DPMA

La formation initiale et la formation continue du personnel des Affaires Maritimes, telles que présentées précédemment, ont pour objectif de permettre aux agents de disposer de la qualification nécessaire au poste occupé. Chaque agent fait l'objet d'une évaluation individuelle annuelle par sa hiérarchie, au cours de laquelle est également abordé le besoin de formation. L'adéquation entre le nombre et la qualité du personnel et les exigences réglementaires est évaluée par le responsable de la structure et transmise à l'administration centrale pour permettre une adaptation en conséquence.

647 – SSA

La formation initiale et continue des vétérinaires et techniciens vétérinaires des armées, organisée et gérée par l'Ecole du Val de Grâce , permet de disposer d'agents dûment qualifiés.

En outre, des modalités de tutorats et de supervision sont mises en œuvre, à tous les stades de qualification technique des vétérinaires ou techniciens vétérinaires.

Une organisation autour de vétérinaires « professeurs agrégés » et « référents techniques » qualifiés, permet d'assurer une formation continue en interface avec des experts reconnus, chacun dans leur domaine.

Par ailleurs, la compétence des agents est spécifiquement encadrée par un plan qualité spécifique, répondant aux exigences spécifiques de la norme 17020 sur ce point.

Section 6. 5
CAPACITE ADEQUATE DE LABORATOIRES

651 – DGAL - DPMA

Les articles R. 202-8 à R. 202-21 du code rural définissent les exigences de l'administration vis à vis des laboratoires chargés de réaliser les analyses officielles, qui doivent être agréés et répondre à des critères précis quant à la structure du laboratoire, au personnel et à sa formation, au fonctionnement et aux méthodes utilisées.

Ces exigences sont décrites au point « 3123 – Laboratoires officiels ».

La DGAL et la DPMA peuvent ainsi s'appuyer sur 130 laboratoires agréés au titre d'un réseau au moins.

652 - DGCCRF

Les plans de prélèvements sont établis en fonction des capacités analytiques des laboratoires. Ces derniers sont systématiquement consultés avant l'adoption desdits plans. En cas de besoin analytique accru, notamment liés à des alertes, les laboratoires prennent toute mesure pour s'adapter à cette nouvelle charge. En cas de besoin, il peut être fait appel aux laboratoires agréés tels que décrits au point 3.1.3.3

653 - DGS

cf. point 3143 : laboratoires d'analyses agréés pour les eaux de consommation humaine

654 - DGDDI

cf. point 3153

655 - SSA

Le SSA dispose, au sein du ministère de la défense, de deux laboratoires de microbiologie et de biochimie des aliments accrédités pour les programmes 59, 80, 100.1 et 100.2

Ces deux laboratoires sont dirigés par des vétérinaires du SSA.

Ils participent, en tant que de besoin, aux plans nationaux de contrôle.

Section 6.6
COOPERATION DES OPERATEURS COMMERCIAUX DE LA CHAINE ALIMENTAIRE AVEC LES AUTORITES COMPETENTES

La coopération des opérateurs commerciaux est assurée par deux leviers indépendants : le premier s'appuie sur la consultation, la concertation et l'information, le second découle de moyens réglementaires imposant coopération et réprimant les situations où un opérateur ne respecte pas ses obligations en la matière.

661 - Instances de consultation et concertation

6611 – Nationales

66111 - Le conseil national de l'alimentation

Le conseil national de l'alimentation (CNA) est une instance consultative indépendante qui n'est pas présidée par un membre du Gouvernement, et est consultée par les ministres en charge de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation, sur la définition de la « politique alimentaire » française. Il peut en particulier être interrogé sur « l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité alimentaire des consommateurs, la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs ». Il peut également s'auto-saisir.

Ses 47 membres nommés pour une durée de 3 ans renouvelable représentent toutes les composantes de la « chaîne alimentaire » et de la société civile : associations de consommateurs et d'usagers (9 membres), producteurs agricoles (9 membres), transformation et artisanat (9 membres), distribution (3 membres), restauration (6 membres), syndicats des salariés de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la distribution (5 membres), personnalités qualifiées (6 membres).

Tous les ministères techniques concernés par les problématiques alimentaires, les agences (AFSSA, AFSSAPS), l'InVS, l'INRA, l'IFREMER sont membres de droit.

Le secrétariat interministériel du CNA est assuré à titre principal par la DGAL avec le concours de la DGCCRF et de la DGS.

Dès qu'il est saisi d'une question par les Pouvoirs publics ou par son président, le CNA, qui tient des réunions plénières environ tous les deux mois, constitue un groupe de travail qui doit être composé de personnes aux « sensibilités différentes », et qui se réunit alors régulièrement pour préparer un rapport et un projet d'avis. Ce texte, si possible « longuement réfléchi » et « consensuel », est ensuite soumis à la formation plénière du CNA.

Depuis sa création, le Conseil national de l'alimentation a rendu 57 avis.

66112 – le conseil national de la consommation

Le Conseil national de la consommation exerce une double mission de :

- concertation entre consommateurs, usagers et professionnels ,
- consultation pour les orientations des pouvoirs publics en matière de politique de la consommation.

Le Conseil national de la consommation est composé de représentants des associations de consommateurs et usagers et de représentants des professionnels réunis en deux collèges.

C'est un organisme consultatif, placé auprès du ministre chargé de la consommation. Il a pour rôle de permettre la discussion et la concertation entre les représentants des consommateurs et usagers et ceux des professionnels (y compris les services publics) sur les sujets importants de consommation.

Les priorités autour desquelles doit se nouer le dialogue entre professionnels et consommateurs sont les suivantes : amélioration de la qualité des produits, lutte contre les causes structurelles de l'inflation,

prévention et mode de règlement des litiges, amélioration de l'information du consommateur et formation du jeune consommateur.

Il comprend un groupe permanent « Agro-alimentaire et nutrition » qui est consulté sur des projets de réglementation, des guides de bonnes pratiques et émet des avis et des propositions sur tous les sujets pouvant contribuer à améliorer l'information du consommateur.

Ainsi, au cours de l'année 2006, il a été amené à se prononcer sur les règles et modalités d'étiquetage des denrées alimentaires, ainsi que sur l'étiquetage nutritionnel. Ces réflexions ont permis de dégager une position française dans le cadre de la consultation menée par la Commission européenne.

66113 – le comité national de santé publique

Le Comité national de santé publique contribue à la définition, à court et moyen terme, des priorités de santé publique en matière de prévention et de sécurité sanitaire, à la coordination dans ces domaines des actions mises en oeuvre par les différents services de l'Etat et à la détermination des modalités d'évaluation de la politique publique dans ces domaines.

Présidé par le ministre chargé de la santé, il comprend également un directeur général de chaque ministère concerné.

Il peut se faire assister par des experts, désignés notamment parmi les personnels des établissements publics nationaux intervenant dans le domaine de la santé publique ou de la sécurité sanitaire. Il peut, en outre, en fonction des thèmes inscrits à l'ordre du jour, associer à ses débats les représentants de toute direction ou de tout service intéressé. Il peut décider de la création de groupes de travail composés de représentants des administrations membres et d'experts choisis en fonction des sujets inscrits à l'ordre du jour.

Le comité fournit un rapport annuel d'activité qui peut comporter toutes propositions de nature à renforcer les programmes et actions du Gouvernement en matière de prévention et de sécurité sanitaire.

66114 – le comité consultatif de la santé et de la protection animales

Placé auprès du ministre chargé de l'agriculture, ce comité peut être consulté sur la détermination des maladies des animaux pour lesquelles il est souhaitable de prévoir des mesures réglementaires, sur les projets de ces mesures et sur toute question relative à la santé et à la protection animales à l'exception des questions relatives à l'expérimentation animale et à l'identification des animaux.

Il comprend des représentants des services administratifs compétents en matière de prévention et de protection de la santé publique vétérinaire, des représentants d'établissements ayant des missions d'enseignement ou de recherche dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection animale, des représentants des organisations professionnelles vétérinaires et agricoles et des autres professions dont l'activité est en relation avec les animaux et des représentants des associations de protection des animaux.

Le président du comité peut inviter toute personne compétente dans les domaines relevant du comité à participer, sans voix délibérative, à ses travaux.

6612 – Locales

Dans le champ des politiques publiques relevant en tout ou partie de la compétence de l'Etat, il est institué, dans le département ou la région, des commissions qui réunissent, sous la présidence du Préfet, les représentants des autorités compétentes ainsi, le cas échéant, que les représentants des autres administrations, les représentants des organismes, établissements, entreprises ou associations intéressées et des personnalités qualifiées.

Indépendamment des attributions que lui confèrent les lois et règlements, chaque commission a vocation à se pencher sur l'ensemble des questions se rapportant aux politiques publiques dans le champ desquelles elle est instituée.

Dans le champ du présent PNCOPA, sont concernées les commissions suivantes :

- Le conseil départemental de la santé et de la protection animales ;
- La commission régionale de l'économie agricole et du monde rural ;
- Le conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques ;

66121 - Le conseil départemental de la santé et de la protection animales

Au titre de la santé animale, il est consulté sur les modalités de mise en œuvre des mesures de lutte contre les maladies animales ;

En matière d'identification des animaux, il est consulté sur les modalités et la mise en œuvre de l'identification des bovins, ovins, caprins et porcins.

Il est également consulté au titre du bien-être animal, comme évoqué au point 4144.

66122 - La commission régionale de l'économie agricole et du monde rural

Elle est notamment chargée d'examiner toute question relative à l'agriculture raisonnée ainsi qu'à la qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires.

66123 - Le conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques

Il concourt à l'élaboration, à la mise en œuvre et au suivi, dans le département, des politiques publiques dans les domaines de la protection de l'environnement, de la gestion durable des ressources naturelles et de la prévention des risques sanitaires et technologiques.

Il est notamment chargé d'émettre un avis, selon les modalités prévus par les dispositions législatives et réglementaires, sur les projets d'actes réglementaires et individuels en matière d'eaux destinées à la consommation humaine et d'eaux minérales naturelles.

Il peut également examiner toute question intéressant la santé publique liée à l'environnement.

662 – Moyens réglementaires

Les dispositions législatives françaises prévoient les modalités selon lesquelles les agents chargés des contrôles peuvent accéder aux lieux de contrôle et se procurer les documents inhérents.

Ces dispositions existent dans le Code Rural (article L 231-2-1) et le Code de la Consommation (article L 215-3).

Par ailleurs, ces mêmes codes prévoient des dispositions contraignantes dès lors que les administrés ne se soumettent pas aux exigences découlant de leur situation.

Lorsque le comportement de l'administré soumis au contrôle n'est pas compatible avec la réalisation du contrôle, l'arsenal juridique français permet soit de trouver une solution, soit de réprimer ce comportement.

Ainsi, l'article L 231-2-1 prévoit que : *« Lorsque le responsable ou le représentant de l'entreprise refuse l'accès de ses locaux aux agents visés à l'article L. 231-2, l'autorité administrative compétente peut saisir le président du tribunal de grande instance ou le magistrat délégué par lui selon les modalités prévues par décret en Conseil d'Etat »*

Par ailleurs, le décret 91-407 relatif au code rural dispose que : *« Sans préjudice des peines plus graves qui pourraient être encourues en vertu d'autres dispositions, seront punis des peines applicables aux contraventions de la cinquième classe (soit jusqu'à 1500 € d'amende) ceux qui auront mis opposition de quelque manière que ce soit à l'exercice des fonctions des agents… »*

Enfin, le code pénal (article 433-5) prévoit que : « *Constituent un outrage puni de 7500 € d'amende les paroles, gestes ou menaces, les écrits ou images de toute nature non rendus publics ou l'envoi d'objets quelconques adressés à une personne chargée d'une mission de service public, dans l'exercice ou à l'occasion de l'exercice de sa mission, et de nature à porter atteinte à sa dignité ou au respect dû à la fonction dont elle est investie »*

Les agents de l'Institut national de l'origine et de la qualité disposent de pouvoirs en vertu de la loi : dans le cadre de leur mission d'évaluation régulière des organismes chargés du contrôle du respect des cahiers des charges, les agents de l'INAO peuvent réaliser toute vérification utile auprès de tout opérateur impliqué dans le cahier des charges d'un produit bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine.

Pour la réalisation de ces contrôles, les agents de l'INAO peuvent, à tout moment où une activité professionnelle en rapport avec l'objet du contrôle susmentionné est en cours, accéder à tous locaux, terrains ou moyens de transport à usage professionnel.

Le professionnel, est tenu de fournir tous les éléments d'information relatifs aux contrôles prévus réalisés par les organismes en cause.

Les agents de l'INAO, impliqués dans les contrôles des signes d'identification de la qualité et de l'origine sont assermentés à cet effet. Un arrêté détermine l'étendue de la compétence territoriale de cette assermentation.

CHAPITRE 7

Révision du plan

La révision du présent plan n'est pas dissociable des travaux qui seront conduits par les autorités compétentes afin d'élaborer le rapport annuel prévu par l'article 44 du règlement (CE) n°882/2004.

Cette révision se fera conformément aux dispositions de ce règlement, mais ses modalités pratiques ne sont pas arrêtées.

Annexe 1 : Laboratoires de référence nationaux

LNR	Analyte	Autorité compétente
Denrées alimentaires et aliments pour animaux : <u>Contaminants microbiologiques</u>		
AFSSA LERAP Ploufragan	Campylobacter	DGAL
	Salmonellose et agents responsables	DGAL
AFSSA LERMVD(+ AFSSA LERAP et AFSSA LERQAP)	Résistance antimicrobienne	DGAL
AFSSA LERPAZ Maisons-Alfort	Trichinella, Anisakis	DGAL
AFSSA LERQAP - Maisons-Alfort	Lait et produits laitiers : qualité sanitaire du lait cru (germes totaux, cellules somatiques, phosphatase)	DGAL
	Listeria monocytogenes	DGAL
	Résistance antimicrobienne	DGAL
	Staphylocoques à coagulase positive / entérotoxines staphylococciques	DGAL
AFSSA LERRPAS - Nancy	Echinococcus	DGAL
LNR en cours de désignation (2 candidatures reçues).	Escherichia Coli (y compris vérotoxigènes)	DGAL
IFREMER Nantes	Contaminations bactériennes et virales des mollusques bivalves	DPMA - DGAL
Denrées alimentaires et aliments pour animaux : <u>Contaminants chimiques / physiques</u>		
AFSSA Fougères - LERMVD	Résidus de médicaments vétérinaires et colorants (sauf glucocorticoïdes)	DGAL
AFSSA LERQAP - Maisons-Alfort	Biotoxines marines	DPMA - DGAL
	Métaux lourds dans les denrées alimentaires d'origine animale	DGAL
	Mycotoxines dans les denrées alimentaires d'origine animale	DGAL
	Radionucléides	DGAL

LNR	Analyte	Autorité compétente
	Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine animale (PCB indicateurs inclus)	DGAL
Laboratoire Bordeaux-Pessac	Métaux lourds dans les denrées alimentaires d'origine végétale Matériaux au contact des denrées alimentaires	SLC-Minefi
Laboratoire Montpellier	Résidus de pesticides	SLC-Minefi
Laboratoire Paris Massy	Résidus de pesticides	SLC-Minefi
Laboratoire Rennes	Détection de protéines animales dans les aliments pour animaux	SLC-Minefi
	Mycotoxines dans les denrées alimentaires d'origine végétale et les aliments pour animaux Additifs utilisés dans l'alimentation des animaux	SLC-Minefi
LABERCA	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	DGAL
LABERCA - ENVN	Anabolisants	DGAL
	Dioxines, PCB-dioxine-like	DGAL
	Glucocorticoïdes	DGAL
Désignation de l'AFSSA Boulogne prévue en 2007 par arrêté	Histamine	DGAL
Laboratoire de Strasbourg	OGM	SLC-Minefi
Santé animale et animaux vivants		
AFSSA Brest - LERPP	Anémie infectieuse du saumon	DGAL
	Nécrose hématopoiétique infectieuse	DGAL
	Septicémie hémorragique virale	DGAL
AFSSA Dozulé - LERPE	Métrite contagieuse des équidés (MCE)	DGAL
AFSSA Fougères - LERMVD	Tuberculose bovine: contrôle officiel des tuberculines et des réactifs pour le test à la tuberculine et le dosage de l'interféron gamma	DGAL
AFSSA Lyon - LERPBHV	EST	DGAL
	IBR (Rhinotrachéite Infectieuse Bovine)	DGAL
	Leucose bovine enzootique (LBE)	DGAL
AFSSA Lyon LERPBHV	Péripneumonie contagieuse bovine (PPCB)	DGAL

LNR	Analyte	Autorité compétente
AFSSA Maisons-Alfort LERPAZ	Anémie infectieuse des équidés (AIE)	DGAL
	Artérité virale équine (AVE)	DGAL
	Babésioses équines	DGAL
	Brucellose	DGAL
	Dourine	DGAL
	Encéphalite West-Nile	DGAL
	Fièvre aphteuse	DGAL
	Maladie vésiculeuse	DGAL
	Morve	DGAL
	Paratuberculose	DGAL
	Peste équine	DGAL
	Stomatite vésiculeuse	DGAL
	Stomatite vésiculeuse	DGAL
	Tuberculose	DGAL
AFSSA Nancy - LERRPAS	Rage	DGAL
AFSSA Niort - LERC	Arthrite-encéphalite caprine à virus (CAEV)	DGAL
AFSSA Ploufragan - LERAP	Influenza aviaire	DGAL
	Maladie de Newcastle	DGAL
	Mycoplasmoses aviaires	DGAL
	Peste porcine africaine (PPA)	DGAL
	Peste porcine classique (PPC)	DGAL
	Salmonelloses aviaires	DGAL
AFSSA Sophia LERPRA	Maedi-Visna	DGAL
	Pathologies des abeilles (varroase, acariose, nosémose, loques américaines et européennes, infestations à Aethina tumida et à Tropilaelaps)	DGAL
AFSSA Sophia LERPRA ou INRA Tours ?	Fièvre Q	DGAL
CIRAD-EMVT	Fièvre catarrhale ovine (FCO)	DGAL

LNR	Analyte	Autorité compétente
ENVA - Maisons-Alfort	Maladie d'Aujeszky	DGAL
IFREMER La Tremblade	Maladies des mollusques bivalves	DGAL
Institut Pasteur de Lyon - CNR des arboviroses	Encéphalites virales autres que West-Nile (japonaise, de type Est, de type Ouest, de type Venezuela)	DGAL
LABOGENA	EST (génotypage)	DGAL
LVD 21	Hypodermose clinique	DGAL

Annexe 2 : bases juridiques des compétences des autorités

Tous domaines	Décret du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des Préfets et à l'organisation des services de l'Etat dans les régions et les départements
Ministère de l'Agriculture **DGAL** **DPMA** **INAO**	Code rural , livre II (santé publique vétérinaire et protection des végétaux)
	Code rural, livre VI (productions et marchés)
	Décret n° 84-428 du 5 juin 1984, relatif à la créat ion, à l'organisation et au fonctionnement de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER°
	Décret n° 84-1191 du 28 décembre 1984 relatif à l'o rganisation des services extérieurs du ministère de l'Agriculture
	Décret n° 84-1192 du 28 décembre 1984 relatif à l'o rganisation et aux attributions des directions régionales de l'agriculture et de la forêt
	Décret n° 97-156 du 19 février 1997, portant organi sation des services déconcentrés des affaires maritimes
	Décret n° 99-555 du 2 juillet 1999 fixant l'organis ation de l'administration centrale du ministère de l'agriculture et de la pêche
	Décret n° 2002-234 du 20 février 2002 portant créat ion des directions départementales de services vétérinaires
	Décret n° 2003-1082 du 14 novembre 2003 relatif à l 'organisation et aux attributions des directions départementales de l'agriculture et de la forêt
Ministère de l'Economie, des finances et de l'industrie : **DGCCRF** **DGDDI**	Code de la Consommation
	Décret n° 2001-1178 du 12 décembre 2001 relatif à l a direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
	Décret n° 2001-1179 du 12 décembre 2001 relatif aux services déconcentrés de la direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
	Arrêté du 10 juin 2005 portant organisation de l'administration centrale à la direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
	Arrêté du 14 mars 2006 portant création d'un service à compétence nationale dénommé « service commun des laboratoires du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie
	Sur le site du port du havre, la DGDDI intervient sur la base du code de la consommation, et en particulier son article L.215-2-2
	Par ailleurs, à titre général, la DGDDI intervient en tant qu'autorité douanière, au sens de l'article 24 du règlement (CE) n° 882/2004, sur la base du code des douanes communautaires et du code des douanes applicable sur le territoire métropolitain et des départements d'outre-mer, dans le cadre de deux protocoles signés avec les autorités compétentes : la DGCCRF d'une part, la DGAL d'autre part

Ministère de la santé : **DGS**	Administrations déconcertées de l'Etat : Articles L.1421-1 à L.1421-3, L.1425-1 et L.1425-2 du code de santé publique (CSP)
	Contrôle sanitaire des eaux minérales naturelles : L.1322-13, R.1322-33 à R.1322-44 du CSP
	Contrôle sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles : L.1321-10, R.1321-15 et suivants, R.1321-26 à R.1321-30 du CSP
	Constat des infractions : L.1312-1, L.1324-2 du CSP (pour les eaux) et L.215-1 du code de la consommation (pour les denrées alimentaires)
	Sanctions : L.1324-3, R.1324-1 à R.1324-6 du CSP
	Décret n° 2000-685 du 21 juillet 2000 relatif à l'organisation centrale du ministère de l'emploi et de la solidarité et aux attributions de certains services
	Arrêté du 21 juillet 2000 portant organisation de la direction générale de la santé en services et sous direction modifié par arrêtés du 5 septembre 2002 et du 14 octobre 2004
	Arrêté du 24 janvier 2005 relatif aux conditions d'agrément des laboratoires pour la réalisation des prélèvements et des analyses du contrôle sanitaire des eaux
	Circulaire DGS du 20 août 2001 relative aux pôles de compétences sur la sécurité sanitaire des aliments et diffusant une lettre interministérielle
	Circulaire DGS/DAGPB n° 162 du 29 mars 2004 relative aux missions des directions régionales et départementales des affaires sanitaires et sociales en santé environnementale
Ministère de la défense : DCSSA	Code rural , livre II (santé publique vétérinaire et protection des végétaux), titre III et titre II (mandat sanitaire)
	Décret n° 91-685 du 14 juillet 1991 fixant les attributions du service de santé des armées
	Décret n° 2004-534 du 14 juin 2004 portant statut particulier des praticiens des armées
	Instruction n° 3300/DEF/DCSSA/OSP/OORI/ORG du 11 mai 2005 relative à l'organisation et au fonctionnement des directions régionales du service de santé des armées
	Instruction ministérielle n° 2115/DEF/DCSSA/AST/VET relative aux missions des vétérinaires des armées exerçant sous l'autorité d'un directeur régional du service de santé des armées ou assurant un soutien vétérinaire hors métropole
	Instruction n° 3228/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 novembre 2005 relative à l'organisation et au fonctionnement de la cellule qualité pour l'exercice des compétences vétérinaires rattachées au service de santé des armées

Annexe 3

PROTOCOLE DE COOPERATION DANS LE DOMAINE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS, APPLIQUE A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Le présent protocole vient éclairer l'action des services officiels de contrôle dans la mise en œuvre des nouvelles dispositions en matière d'hygiène de la chaîne alimentaire. En promouvant et en formalisant la coopération entre services dans le respect des compétences de chacun, il entend contribuer à rendre l'action de l'Etat plus lisible et plus efficace et à améliorer ainsi le service rendu à la collectivité, conformément aux objectifs fixés en matière de modernisation de l'Etat.

Ainsi, la circulaire du Premier ministre du 16 novembre 2004 relative à la réforme de l'administration départementale de l'Etat a conduit à l'instauration de missions inter-services de sécurité sanitaire des aliments (MISSA), de pôles de compétence ou de délégations inter-services de sécurité sanitaire des aliments (DISSA) qui, sous l'autorité des préfets, sont chargés d'organiser l'action publique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

De plus, la politique publique de sécurité sanitaire des aliments se décline en mode LOLF dans une mission interministérielle « sécurité sanitaire » et un programme (206) intitulé «sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation ». Le programme « régulation et sécurisation des échanges de biens et services » de la mission ministérielle « développement et régulation économiques» concourt également à cette politique, au travers de son action « sécurité des consommateurs ».

La sécurité sanitaire des aliments constitue donc une politique transversale et partenariale dont la performance est liée à la qualité de la coopération inter-services.

Ce protocole a également pour but de faciliter la mise en place d'une organisation des contrôles officiels de l'hygiène de la chaîne alimentaire répondant aux obligations fixées par le règlement n° 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels.

Article 1er : Objet du protocole

Les Pouvoirs publics doivent vérifier que les opérateurs respectent la réglementation. Le domaine de la sécurité sanitaire des aliments appliquée à l'hygiène alimentaire est régi par un corpus de textes constitué :

de règlements communautaires cités en annexe I ;

de mesures nationales complémentaires.

Suite à la mise en oeuvre récente du " paquet hygiène", ce corpus s'appuie désormais essentiellement sur des textes européens.

Ce protocole doit permettre à la France de répondre à ses obligations communautaires en la matière. Il doit également prévoir la souplesse nécessaire au niveau local afin de prendre en compte la spécificité de chaque département.

Il a donc pour objet de définir les modalités d'intervention des services, leur information mutuelle, et de donner des orientations pour sa mise en œuvre par les MISSA, pôles de compétence ou DISSA, dans le respect des obligations du règlement (CE) n° 882/20 04 relatif aux contrôles officiels, pour favoriser une coordination effective et efficace.

Il s'applique dans le respect des spécificités des missions de chacun des services concernés, et notamment des priorités et objectifs qui leur sont assignés dans le cadre de la LOLF. Il ne remet pas en cause leurs attributions et responsabilités respectives.

Le renforcement de la coordination entre les services doit permettre également aux directions d'optimiser l'utilisation de leurs moyens respectifs en favorisant la complémentarité de leur action et les synergies.

Ce protocole ne fait pas obstacle aux autres protocoles en vigueur, notamment concernant la gestion de crise.

Article 2 : Modalités d'intervention des services

1. ***Quand la compétence juridique est exclusive***, elle implique l'intervention de la seule structure habilitée pour le contrôle. Ainsi la DGAL et ses services déconcentrés ont une compétence exclusive pour :

- la délivrance et le contrôle de l'agrément tel qu'il est prévu dans les règlements (CE) n° 1774/2002, 183/2005, 852/2004, 853/2004 et 854/2004 ;
- l'inspection sanitaire des abattoirs ;
- la production primaire dans les exploitations agricoles ;
- les sous-produits animaux au sens du règlement (CE) n°1774/2002 ;
- la certification sanitaire des produits animaux et denrées en contenant, production primaire animale incluse, des aliments pour animaux et des sous-produits animaux.

Cependant, des services peuvent être amenés à intervenir dans les établissements concernés au titre d'autres réglementations. Dans l'hypothèse où ils constateraient alors une non-conformité majeure au paquet hygiène, ils doivent en informer le service responsable à titre exclusif.

En outre, ces dispositions ne font pas obstacle à la coopération de plusieurs structures pour la réalisation de contrôles ou situations particulières notamment celles prévues par des circulaires interministérielles dans des domaines particuliers.

2. ***Quand la compétence juridique est partagée***, elle peut être exercée à titre principal par un service de contrôle.

2.1 Lorsqu'un service intervient à titre principal, d'autres services peuvent être amenés à intervenir dans les établissements concernés au titre d'autres réglementations. Dans l'hypothèse où ils constateraient alors une non-conformité au paquet hygiène, ils doivent mettre en place les mesures conservatoires nécessaires à la protection de la santé publique et donner les suites appropriées à leurs constatations. Dans tous les cas, ils informent le service responsable à titre principal.

2.2 Quand il n'y a pas d'exercice du contrôle à titre principal, il doit y avoir une coordination entre services dès la programmation dans le cadre des MISSA, pôles de compétence ou DISSA pour éviter des redondances et assurer une couverture optimale du terrain. En outre, l'équité due à l'administré doit conduire les administrations à développer des méthodes d'inspection harmonisées. Les administrations centrales veilleront à la cohérence entre les méthodes d'inspection nationales.

Article 3 : Domaines d'intervention

1 - Règles générales

La répartition des secteurs d'activité entre services figurant dans les tableaux suivants est une orientation nationale. Pour les établissements agréés, elle suit généralement la ligne directrice selon laquelle l'administration qui délivre l'agrément est celle qui inspecte l'établissement. Dans des cas exceptionnels, par exemple en situation de crise, cette partition pourra provisoirement être modulée localement, dans le cadre des MISSA, des pôles de compétence ou des DISSA, pour permettre l'adéquation des moyens de l'Etat avec le nombre d'établissements concernés.

PRODUCTION ET TRANSFORMATION[2] (hors abattoirs et production primaire)				
		DGAL/DDSV/SRPV	**DGCCRF/DDCCRF**	**DGS/DDASS**
Viande et produits à base de viande de boucherie (y compris gibier)		Principal		
Viande et produits à base de viande de volaille		Principal		
Œufs et ovoproduits		Principal		
Lait et produits laitiers		Principal		
Produits de la pêche et coquillages		Principal		
Produits contenant à la fois des ingrédients animaux ou d'origine animale et des ingrédients végétaux ou d'origine végétale	Agréés	Principal		
	Non agréés	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*
Gélatine, collagène, graisses animales fondues, cretons, estomacs, vessies et boyaux traités destinés à l'alimentation humaine		Principal		
Escargots, grenouilles		Principal		
Boissons autres qu'eaux conditionnées			Principal	
Eaux conditionnées				Principal
Compléments alimentaires et aliments destinés à une alimentation particulière			Principal	
Miel		Principal		
Produits végétaux ou d'origine végétale			Principal	

[2] REG 852/2004 : "transformation" : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés ;

ALIMENTATION ANIMALE (hors transport)			
	DGAL/DDSV/SRPV	**DGCCRF/DDCCRF**	**DGS/DDASS**
Exploitations agricoles (alimentation / fabrication à la ferme)	Principal		
Etablissements **agréés** au titre du R 183/2005	Principal		
Etablissements **enregistrés** au titre du R 183/2005 et repérés par la lettre **X** dans l'annexe II du présent protocole	Principal		
Autres établissements **enregistrés** au titre du R 183/2005		Principal	

TRANSPORT (denrées alimentaires – aliments des animaux et sous-produits)			
	DGAL/DDSV/SRPV	**DGCCRF/DDCCRF**	**DGS/DDASS**
Tous secteurs	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*

STOCKAGE (denrées alimentaires et sous-produits)			
	DGAL/DDSV/SRPV	**DGCCRF/DDCCRF**	**DGS/DDASS**
Etablissements agréés autres que les plates-formes de distribution	Principal		
Etablissements non agréés		PRINCIPAL	
Plates-formes de distributions agréées	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*

RESTAURATION COLLECTIVE			
	DGAL/DDSV/SRPV	**DGCCRF/DDCCRF**	**DGS/DDASS**
Secteur médico-social (public et privé)	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*
Autres secteurs	Principal		

En ce qui concerne **la remise directe** (dont la restauration commerciale), il appartient aux MISSA, aux pôles de compétence et aux DISSA d'en organiser les contrôles. Ainsi, une répartition peut être envisagée par secteurs géographiques, par secteurs professionnels ou par périodes chronologiques. Dans l'hypothèse d'une organisation s'appuyant sur les secteurs professionnels, la clé de répartition pourrait être celle présentée dans le tableau figurant en annexe III.

2 - Cas particuliers

a) **Certification officielle** : de façon générale, les certificats officiels sont délivrés par l'administration en charge du contrôle de routine de l'établissement. Cependant, si le certificat doit être établi par un vétérinaire officiel (existence de mentions relevant des compétences spécifiques), sa délivrance se fera sur la base d'une information écrite établie par l'administration en charge du contrôle de l'établissement. Les modalités d'information entre les services feront l'objet d'une procédure écrite.

b) Les établissements qui sont **adossés** à des établissements relevant de la compétence exclusive ou principale d'un service relèvent par extension de la compétence de ce même service. Il en est ainsi, par exemple, d'un atelier de découpe adossé à un abattoir ou d'une ferme-auberge adossée à une fromagerie agréée.

c) Dans le cas particulier des **exploitations agricoles valorisant sur place tout ou partie de leur production primaire** (production et/ou vente à la ferme, ferme auberge, etc…), la compétence de la DGAL s'exerce à titre exclusif sur l'activité de production primaire. Cependant, conformément aux orientations définies par le ministre de l'agriculture et de la pêche en matière de rationalisation des inspections en exploitation agricole, la compétence de la DGAL s'exercera également, à titre principal, sur les autres activités de transformation de l'exploitation. L'organisation d'interventions conjointes doit être encouragée pour permettre un contrôle exhaustif de telles exploitations, y compris au regard de réglementations n'entrant pas dans le cadre du présent protocole.

d) Le contrôle des activités de courtage, sans détention des produits, fait l'objet d'une compétence partagée et sera organisé dans le cadre des MISSA, pôles de compétence ou DISSA.

Article 4 : Information mutuelle

L'information est réalisée dans le cadre de l'article L. 215-3-1 du code de la consommation : « Les agents mentionnés à l'article L. 215-1 peuvent se communiquer spontanément les informations et documents détenus ou recueillis dans l'exercice de leurs missions respectives en matière de conformité ou de sécurité des produits. »

De manière générale, les services sont invités, dans le cadre du présent protocole, à procéder aux échanges d'informations utiles à leurs missions.

Ils veilleront tout particulièrement à échanger localement :

- leurs programmes d'enquête ;
- les bilans de contrôles
- mais aussi tout élément observé à l'occasion de leurs enquêtes présentant un intérêt pour un autre service.

L'objectif de cet échange d'informations est double : assurer la couverture du terrain et optimiser l'action des services au regard de leurs moyens.

Article 5 : Mise en œuvre du protocole par les MISSA, pôles de compétence et DISSA

Les MISSA, les pôles de compétence ou les DISSA sont constitués par la direction départementale des services vétérinaires, par la direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, par la direction départementale des affaires sanitaires et sociales auxquelles peut être associé tout autre service ou organisme assurant une mission de service public dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Placés sous l'autorité du Préfet, MISSA, pôles de compétence et DISSA sont les garants de la cohérence et de l'efficacité de l'action de l'Etat dans ce domaine. Ils sont le lieu privilégié d'application du présent protocole.
Dans le cadre du présent protocole, MISSA, pôles de compétence et DISSA veilleront particulièrement à :

- proposer au préfet un programme annuel d'action, assorti d'outils de suivi de ces actions. Ce programme annuel doit être fondé sur une analyse de risque départementale qui portera sur tous les maillons de la chaîne alimentaire. Cette analyse de risque permettra de dégager les priorités d'action de la mission ;

- rechercher la complémentarité des services. Les directions sont ainsi invitées à programmer des interventions conjointes sur des sites sélectionnés à partir d'indices justifiant de telles interventions. Dans ce cas, les sanctions les plus appropriées aux infractions constatées seront retenues. Ces inspections conjointes doivent permettre une synergie dans l'action des services, par exemple en permettant un contrôle exhaustif d'une entreprise y compris au regard de réglementations n'entrant pas dans le cadre du présent protocole ;

- renforcer la coordination interministérielle par la recherche d'une répartition optimale des ressources mobilisables par chacun des services en fonction des priorités définies par l'analyse de risque, et pour une bonne couverture du territoire et des différents secteurs d'activité ;

- mettre en place un dispositif départemental d'alerte, de coordination des moyens et d'intervention axé sur la gestion des situations de crise dans tous les secteurs impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments ;

- développer des procédures partagées notamment en matière de communication et d'information mutuelle entre services ;

- permettre l'échange de pratiques ou l'harmonisation des inspections entre les agents de différents services. Des interventions conjointes peuvent également être organisées à cette fin ;

- organiser des formations interministérielles destinées aux agents partageant des besoins communs sur des aspects techniques et/ou réglementaires ;

- évaluer les résultats obtenus par la production d'un bilan d'activité harmonisé entre les services ;

- développer une politique de communication et d'information vis-à-vis du public et des consommateurs.

Fait à Paris, le 29 décembre 2006

Le directeur général de l'alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Guillaume CERUTTI

Le directeur général de la santé

Didier HOUSSIN

Annexe I du protocole

Textes régissant la sécurité sanitaire des aliments au titre du présent protocole

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, en tant qu'il concerne l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ;

Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 modifié établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, en tant qu'il concerne l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ;

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Annexe II du protocole

Etablissements enregistrés (E) au titre du règlement 183/2005 et contrôlés pour l'hygiène à titre principal par la DGAL

Catégorie de produits selon le R (CE) n°1831/2003 sauf exceptions **Opérateurs**	Additifs nutritionnels : • Vitamines A et D • Oligo-éléments : cuivre et sélénium	▪ Additifs technologiques : antioxydants pour lesquels une teneur maximale est fixée dans l'aliment ▪ Additifs sensoriels (colorants) : caroténoïdes et xanthophylles ▪ Additifs nutritionnels : autres vitamines et oligo-éléments ▪ Additifs zootechniques : Améliorateurs de digestibilité et stabilisateurs de la flore intestinale (enzymes et micro-organismes selon Dir 70/524/CEE)	*Autres additifs technologiques et sensoriels pour lesquels une teneur maximale dans l'aliment complet est fixée* ▪ substances aromatiques; ▪ émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants; ▪ conservateurs; ▪ liants, anti-agglomérants; ▪ correcteurs d'acidité; ▪ substances pour le contrôle de contamination de radionucléides ; ▪ colorants exceptés les caroténoïdes et les xanthophylles
Fabrication et/ou mise sur le marché d'additifs			***X***
Fabrication et/ou mise sur le marché de prémélanges		***X***	
Fabrication et mise sur le marché d'aliments composés et fabrication à la ferme d'aliments composés	**X**	***X***	

Annexe III du protocole

Clé de répartition « métier » des activités de contrôle de la remise directe et de la restauration commerciale

REMISE DIRECTE ET RESTAURATION COMMERCIALE			
	DGAL/DDSV/SRPV	**DGCCRF/DDCCRF**	**DGS/DDASS**
Bouchers	*Compétence partagée** *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*		
Charcutiers	Principal		
Volaillers	Principal		
Tripiers	Principal		
Traiteurs	Principal		
Crémiers/ Fromagers	Principal		
Poissonniers/produits de la pêche	Principal		
Boulangers		PRINCIPAL	
Pâtissiers		PRINCIPAL	
Glaciers		PRINCIPAL	
Confiseurs / Chocolatiers		PRINCIPAL	
Commerce de détail et GMS [3]	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*
Marchés	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*
Restauration commerciale	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*	*Compétence partagée* *MISSA, pôle de compétence ou DISSA*

* Le renvoi aux MISSA, pôles de compétence et DISSA pour les bouchers tient compte du fait qu'il existe déjà une répartition définie au niveau local entre la DGAL et la DGCCRF pour assurer le contrôle du retrait des vertèbres de bovins et de moelle épinière d'ovins.

[3] Hors laboratoire traitant des DAOA

GLOSSAIRE

AFSSA	Agence française de sécurité sanitaire des aliments
CNA	Conseil National de l'Alimentation
COPERCI	Comité permanent de coordination des inspections
DDAF	Direction départementale de l'agriculture et de la forêt
DDAM	Direction départementale des Affaires Maritimes
DDSV	Direction départementale des services vétérinaires
DESUS	Département des situations d'urgence sanitaire
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGDDI	Direction générale des douanes et droits indirects
DGS	Direction générale de la santé
DPMA	Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture
DRAM	Direction Régionale des Affaires Maritimes
DRAF	Direction régionale de l'agriculture et de la forêt
ENSP	Ecole nationale de santé publique
ENSV	Ecole nationale des Services vétérinaires
FNGDS	Fédération nationale des groupements de défense sanitaire
GDS	Groupements de défense sanitaire
IES	Ingénieur d'Etude Sanitaire
IFREMER	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
IGS	Ingénieur du Génie Sanitaire
IGVIR	inspecteurs généraux vétérinaires en charge des inter régions
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
INFOMA	Institut National de Formation des Personnels du Ministère de l'Agriculture
ISPV	Inspecteur de santé publique vétérinaire
MAFI	Mission d'animation des fonctions d'inspection
MRIICE	Mission régionale et interdépartementale d'inspection, de contrôle et d'évaluation
MISSA	Mission interservices de sécurité sanitaire des aliments
MISP	Médecins inspecteurs de santé publique

PRIICE	Programme régional et interdépartemental d’inspection, de contrôle et d’évaluation
RésAQ	Réseau Assurance Qualité
SSA	Service de Santé des Armées
TS	Techniciens sanitaires
UAS	Unité d’audit sanitaire

BIBLIOGRAPHIE

Code bibliographie	
DGAL	A + n°d'ordre
DPMA	P + n°D'ordre
DGCCRF	C + n°d'ordre
DGS	S + n°d'ordre
INAO	I + n°d'ordre
DGDDI	D + n°d'ordre
SSA	V+ n°d'ordre

A1	Loi n°2004-806 du 9 août 2004 relative à la politiq ue de santé publique
A2	Loi n°83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligation des fonctionnaires
A3	Décret n°2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouv oirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'Etat dans les régions et départements.
A4	Décret n°88-622 du 6 mai 1988 relatif aux plans d' urgence, pris en application de la loi n°87-565 du 22 juillet 1987 relative à l'organisation de la sécurité civile, à la protection de la forêt contre l'incendie et à la prévention des risques majeurs
A5	Décret n°84-1191 du 28 décembre 1984 relatif à l'o rganisation des services extérieurs du ministère de l'agriculture
A6	Décret n°99-555 du 2 juillet 1999 fixant l'organis ation de l'administration centrale du ministère de l'agriculture et de la pêche
A7	Décret n°2006-7 du 4 janvier 2006 relatif aux labo ratoires nationaux de référence
A8	Décret n°2003-1082 du 14 novembre 2003 relatif à l'organisation et aux attributions des directions départementales de l'agriculture et de la forêt ;
A9	Décret n°2002-234 du 20 février 2002 portant créat ion de directions départementales des services vétérinaires
A10	Agrément et enregistrement des établissements dans le secteur de l'alimentation animale : coexistence de fabrications d'aliment standard, médicamenteux et supplémenté en additif. (DGAL/SDSPA/N2003-8013 du 22 janvier 2003)
A11	Application du règlement 1774/2002 du 3 octobre 2002 modifié (LOS n°2004-0426 du 2 décembre 2004)
A12	Classement des abattoirs de volailles et de lagomorphes agréés CE ; enregistrement dans SIGAL (DGAL/SDSSA/N2006-8233 du 26 septembre 2006)
A13	Conditions de fonctionnement des postes d'inspection frontaliers (DGAL/MCSI/N98-8016 du 21 janvier 1998)

A14	Conduite à tenir en poste d'inspection frontalier pour les analyses microbiologiques et leur interprétation (LOS n°2006-0372 du 10 juillet 2006)
A15	Contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 - Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire) (DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005)
A16	Contrôle officiel réalisé au niveau d'une direction départementale des services vétérinaires ou d'un poste d'inspection frontalier lors de l'importation de produits destinés à l'alimentation animale originaires de pays tiers.(DGAL/SDSPA/N2005-8158 du 26 juin 2005)
A17	Coordination des contrôles dans le secteur de l'alimentation animale (DGAL/SDSPA/99-8146 du 30 septembre 1999)
A18	Création des DDSV - Rédaction de la partie "formation continue" du document d'organisation DDAF / DDSV (DGA/SDDPRS/N2002-1043 du 12 février 2002)
A19	Déclaration de politique qualité du DGAL (DGAL/SDRRCC/N2006-8102 du 25 avril 2006)
A20	Dispositif de formation continue des vétérinaires sanitaires à la lutte contre la fièvre catarrhale (DGAL/SDSPA/N2006-8224 du 13 septembre 2006)
A21	Dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2007 (DGAL/SDRRCC/N2006-8279 du 1er décembre 2006)
A22	Enquête autour des cas de toxi-infection alimentaire collective par les DDSV (DGAL/SDSSA/N2002-8149 du 21 octobre 2002)
A23	Gestion administrative centrale et déconcentrée des cas humains groupés de listériose et rôle des DDSV (DGAL/SDSSA/N2005-8294 du 20 décembre 2005)
A24	Gestion des non-conformités des denrées alimentaires (DGAL/SDHA/N.98/N°8088 du 12 mai 1998)
A25	Gestion des non-conformités des denrées animales et d'origine animale : Listeria monocytogenes (DGAL/SDSSA/N2006-8008 du 5 janvier 2006)
A26	Guide d'inspection relatif à l'exercice de la pharmacie vétérinaire par les groupements agréés (DGAL/SDSPA/N2005-8186 du 20 juillet 2005)
A27	Guide d'inspection relatif à l'exercice de la pharmacie vétérinaire par les vétérinaires praticiens (DGAL/SDSPA/N2005-8187 du 20 juillet 2005)
A28	Guide d'inspection relatif à l'utilisation des médicaments vétérinaires en élevages (DGAL/SDSPA/N2005-8188 du 20 juillet 2005)
A29	Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié (DGAL/SDSSA/N2005-8174 du 6 juillet 2005)
A30	Guide de saisie des informations dans l'application de GEstion de l'Utilisation et de la Distribution des Intrants (GEUDI) (DGAL/SDQPV/N2006-8248 du 16 octobre 2006)
A31	Inspection des établissements pharmaceutiques vétérinaires (DGAL/SDSPA/N2005-8020 du 17 janvier 2005)

A32	Inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire.(DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 7 juin 2006)
A33	Manuel d'aide à la réalisation de l'évaluation des risques relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires par filière de production végétale.(DGAL/SDQPV/N2005-8096 du 4 avril 2005)
A34	Méthodes d'inspection (DGAL/SDSSA/N2004-8153 du 1er juin 2004)
A35	Méthodes d'inspection relatives à la santé des végétaux - Tome 1 : Méthode d'inspection des végétaux, produits végétaux et autres objets dans le cadre de l'importation.(DGAL/SDQPV/N2006-8213 du 29 août 2006)
A36	Mise en oeuvre de protocoles locaux de coopération entre les services déconcentrés de la Direction générale des douanes et droits indirects et de la Direction générale de l'alimentation (LOS n°2003-0472 du 11 juin 2003)
A37	Mise en place d'une fonction d'audit interne des activités de la direction générale de l'alimentation dans le champ de la santé publique vétérinaire.(DGAL/N2006-8047 du 20 février 2006)
A38	Mise sous assurance qualité des DDSV; application obligatoire des plans qualité concernant la gestion des compétences, la gestion des ordres de service d'inspection, la programmation des inspections et les méthodes et rapports d'inspection; guide de rédaction d'un manuel qualité.(DGAL/MASCS/N2005-8010 du 11 janvier 2005)
A39	Missions des délégués régionaux à la formation continue (DGA/SDDPRS/N2001-1083 du 8 mars 2001)
A40	Note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL sur l'application de la traçabilité dans le cadre du règlement (CE) n°178/2002 (DGAL/SDRRCC/N2005-8026 du 20 janvier 2005)
A41	Notification des non-conformités à la DGAL (DGAL/SDSSA/N2005-8044 du 8 février 2005)
A42	Nouvelles procédures dans le cadre des contrôles à destination.(DGAL/SDSSA/N2006-8208 du 21 août 2006)
A43	Nouvelles procédures dans le domaine des transports. (DGAL/SDSSA/N2005-8024 du 20 janvier 2005)
A44	Note d'orientation pour la formation continue des personnels du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche en 2007 (SG/SRH/SDDPRS/N2006-1176 du 3 juillet 2006)
A45	Prélèvements alimentaires en cas de survenue d'un cas de listériose neuro-méningée en dehors d'une période d'alerte. (DGAL/SDSSA/N2004-8279 du 29 novembre 2004)
A46	Procédure administrative de fermeture d'établissement préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (DGAL/SDSSA/N2004-8199 du 3 août 2004)
A47	Programmation des inspections itinérantes des ateliers soumis à autorisation préalable, fondée sur une hiérarchisation des risques (DGAL/SDSSA/N2003-8150 du 26 août 2003)
A48	Protocole de gestion et de communication à l'attention du public autour du risque alimentaire lié à Salmonella spp dans des denrées alimentaires (DGAL/SDSSA/N2004-8188 du 26 juillet 2004)
A49	Répartition des inspections en matière de pharmacie vétérinaire (LOS n°475 du 7 octobre 2003)

A50	Transmission du protocole de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire (DGAL/SDRRCC/C2007-8001 du 16 janvier 2007)
C1	Ordonnance n°2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer
C2	Décret 2001-1178 du 12 décembre 2001 relatif à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
C2	Décret 2001-1179 du 12 décembre 2001 relatif aux services déconcentrés de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
C3	Arrêté du 10 juin 2005 portant organisation de l'administration centrale à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
C4	Arrêté du 14 mars 2006 portant création d'un service à compétence national dénommé »service commun des laboratoires du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie »
C5	Instruction générale 2006-02 relative aux missions et à l'organisation des services de la DGCCRF
C6	Instruction générale relative aux enquêtes et au contentieux
C7	Instruction générale 2006-03 relative à l'Inspection générale et d'Audit de service.
C8	Note de service 2005-22 contrôle de la première mise sur le marché
C9	Note de service 2006-08 contrôle de la première mise sur le marché
C10	Note de service 2007-07 protocole de coopération DGAL/DGS/DGCCRF dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l´hygiène alimentaire.
C11	Note de service 2006-11 protocole de coopération entre la DGCCRF et la DGDDI
C12	Instruction générale 2004-04 relative à la formation
C13	Programmes 2005-2006 de formation initiale pour les contrôleurs stagiaires, inspecteurs stagiaires et ingénieurs de laboratoires stagiaires
C14	Programme 2006 de formation continue
C15	Note de service n°2000-73 relative à la gestion des alertes
C16	Note de service n°2004-08 relative au signalement p ar les professionnels
C17	Note de service n°2002-42 relative à la gestion de crise
C18	Manuel Qualité
C19	Note de service 2006-52 modalité d'enregistrement des « données d'enquêtes » et des 'données de contrôles « dans SORA
C20	SORA : livre des procédure
C21	Modèle de rapport de contrôle
S1	Circulaire DGS du 20 août 2001 relative aux pôles de compétence sur la sécurité sanitaire des aliments et diffusant une lettre interministérielle

S2	Circulaire DGS/DAGPB n° 162 du 29 mars 2004 relativ e aux missions des directions régionales et départementales des affaires sanitaires et sociale en santé environnementale
S3	Circulaire interministérielle DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 6 juillet 2005 relative aux conditions d'utilisation des eaux et au suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire
S4	Note de service DGS/SD7D/2007/86 du 1er mars 2007 relative au protocole du 29 décembre 2006 de coopération DGAL/DGCCRF/DGS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire
S5	Guide IGAS des bonnes pratiques d'inspection. Inspection par les DRASS et les DDASS, juin 2002.
S6	Lettre circulaire DGS/SD7A n° 1973 du 20 décembre 2 001 relative aux aliments préparés par les parents d'élèves et distribués dans les établissements scolaires
S7	Textes relatifs aux eaux destinées à la consommation humaine : -eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles • code de la santé publique : constat des infractions (article L. 1312-1) et surveillance relative à l'obligation de faire vérifier la qualité de l'eau (article L. 1321-5) • code de la santé publique articles R. 1321-1 et suivants) Eaux minérales naturelles : - directive européenne n° 80/777/CEE du 15/07/80 mo difiée et directive n° 2003/40/CE, -code de la santé publique : articles R. 1322-1 et suivants
I1	Décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la va lorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer
V1	Instruction n°3300/DEF/DCSSA/OSP/OORI/ORG du 11 mai 2005 relative à l'organisation et au fonctionnement des directions régionales du service de santé des armées
V2	Instruction ministérielle n°2115/DEF/DCSSA/AST/VET relative aux missions des vétérinaires des armées exerçant sous l'autorité d'un directeur régional du service de santé des armées ou assurant un soutien vétérinaire hors métropole
V3	Instruction n° 3228/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 novembr e 2005 relative à l'organisation et au fonctionnement de la cellule qualité pour l'exercice des compétences vétérinaires rattachées au service de santé des armées
V4	Procédure relative au déroulement général de la visite d'évaluation d'un organisme de restauration collective
V5	Instruction relative à l'élaboration du compte-rendu d'évaluation
V6	Référentiel d'évaluation d'un organisme de restauration collective
V7	Fiche d'évaluation de l'hygiène des aliments et de la restauration collective
V8	Compte-rendu de la visite d'évaluation d'un organisme de restauration collective
V9	Fiche de synthèse de compte-rendu de visite d'évaluation sanitaire
V10	Compte-rendu de la visite d'évaluation d'un organisme de restauration collective
V11	Instruction relative à l'élaboration du compte-rendu infrastructure

V12	Instruction relative à la réalisation d'un prélèvement de denrée alimentaire en vue d'une analyse microbiologique
V13	Instruction relative à l'évaluation sanitaire d'une section équestre militaire
V14	Procédure relative à la visite d'évaluation d'un chenil
V15	Instruction(s) relative(s) à la visite d'évaluation d'un chenil
V16	Référentiel d'évaluation sanitaire d'un chenil
V17	Fiche d'évaluation sanitaire d'un chenil
V18	Procédure « Départ d'un chien hors de France métropolitaine »
V19	Instruction « Visite de départ d'un chien hors de France métropolitaine »
V20	Procédure « Retour d'un chien en France métropolitaine »
V21	Instruction « Visite de retour d'un chien en France métropolitaine »
V22	Procédure relative à la conduite à tenir en cas de zoonose
V23	Procédure de surveillance vétérinaire des animaux mordeurs
V24	Procédure de maîtrise des animaux errants dans les emprises militaires
V25	Procédure relative au contrôle officiel des animaux de rente séjournant sur une emprise militaire
V26	Procédure relative à la détention d'animaux sauvages conservés à titre de mascotte dans les enceintes militaires
V27	Décret n 91-685 du 14 juillet 1991 fixant les attributions du service de santé des armées
V28	Arrêté du 9 juillet 2003 portant organisation du service de santé des armées
V29	Arrêté du 9 juillet 2003 portant organisation des sous-directions de la direction centrale du service de santé des armées
V30	Arrêté du 26 juillet 2004 fixant les attributions des inspecteurs techniques du service de santé des armées
V31	Instruction n°915/DEF/DCSSA/AJA/2/D du 1er août 200 3 portant organisation de la Direction Centrale du Service de Santé des Armées
V32	Instruction n°946/DEF/DCSSA/OL/OME relative aux dir ections interarmées du service de santé hors métropole

Liste des tableaux et organigrammes

Tableau 1	Champ d'intervention des autorités compétentes
Tableau 2 :	Champs de contrôle dans le domaine du paquet hygiène
Tableau 3	Ressources humaines de la DGAL et de ses services déconcentrés
Tableau 4	Les objectifs du programme « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation »
Tableau 5	Actions du programme « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation »
Tableau 6	Ressources humaines de la DGS et de ses services déconcentrés
Tableau 7	Ressources humaines de l'INAO
Tableau 8	Ressources humaines de la DPMA et de ses services déconcentrés
Tableau 9	Ressources humaines du Service de santé des armées
Tableau 10	Inspections relatives au médicament vétérinaire
Tableau 11	Répartition des contrôles en alimentation animale
Tableau 12	Contrôles partagés entre DGCCRF et INAO
Tableau 13	Contrôles partagés entre DGS et DGCCRF
Tableau 14	Contrôles partagés entre DGAL et DGCCRF
Tableau 15	Répartition du suivi des actions des professionnels
Tableau 16	Plans d'urgence : extrait du programme 206
Tableau 17	Coordonnées des autorités compétentes
Tableau 18	Bases légales d'habilitation
Tableau 19	Bases légales des mesures administratives
Tableau 20	Bases légales des mesures et sanctions pénales
Tableau 21	Les incontournables d'un rapport d'inspection (norme ISO 17020)