



REGION ALSACE-CHAMPAGNE/ARDENNE-LORRAINE

**Direction régionale de
l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt
d'Alsace-Champagne-Ardenne-
Lorraine**

**Service régional de
l'alimentation**

Affaire suivie par :
Matthieu GERLIER-
Eric STOECKLIN
☎ 03 69 32 51 75 - 03 55 74 11 41
mail :
matthieu.gerlier@agriculture.gouv.fr
eric.stoecklin@agriculture.gouv.fr

**Compte rendu de la formation programmation SSA et de la
réunion régionale de coordination
des chefs de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments**

**Lundi 23 mai 2016-DDPP Moselle 10h00-18h30
Mardi 24 mai 2016 DRAAF Site de METZ 8h30-13h00**

Le 24 mai 2016

Présents :

Marc JANIN – Chef de Service hygiène alimentaire consommation et répression des fraudes de la Meuse
Thierry BREMONT–Adjoint Chef hygiène alimentaire consommation et répression des fraudes de la Meuse
Catherine ROZO – Chef de Service Sécurité Sanitaire des Aliments des Vosges
Cécile KERMIN – Chef du Service Sécurité sanitaire des aliments du Bas-Rhin
Maud MOINECOURT – Chef du Service Sécurité des Produits et des Services du Haut-Rhin_(23 mai journée)
Christelle GUIDAT – Adjoint chef du Service Sécurité des Produits et des Services du Haut-Rhin
Jean-Marie SANCHEZ – Chef du Service Sécurité des Produits et des Services de Moselle
Phillippe RODILHAT– Chef du Service Sécurité sanitaire des aliments de la Marne
Alain BOUNHOURE – Chef du Service Inspection en Abattoir de Moselle
Hélène SADONES - Chef du Service Sécurité Sanitaire des Aliments de Meurthe-et-Moselle
Jean PERCHET– Chef du Service Sécurité sanitaire des aliments de l'Aube
Maryse FLAMME– Chef du Service Sécurité sanitaire des aliments des Ardennes
Brigitte COLLIER – Chef du Service Sécurité sanitaire des aliments de Haute Marne
Anne-Geneviève LAPEYRE Ajointe à la Chef du Service Sécurité sanitaire des aliments de Haute-Marne
Laurent CLAUDET Directeur adjoint DDPP Meurthe et Moselle (23 mai 2016 matin)
Matthieu GERLIER - chef du Pôle coordination SRAL ACAL
David BERTASO-COSIR SRAL ACAL
Jean Michel LEROY-COSIR SRAL ACAL
Éric STOECKLIN - coordinateur SSA SRAL ACAL

- **Plan d'actions des suites de la réunion :**

Personnes concernées	Actions	Délai	Réalisation
Chefs SSA	Prescriptions avec les nouveaux pourcentages pour la stratégie de programmation 2016	15 juin	Fait
TB/ES	Proposition groupe de travail CCRF/DGAL	30 juin	Fait
JML/DB	Formation DEDAL	Septembre / Octobre	
ES	Validation dates des échanges des pratiques outils SSA 2016	01 Juin	Fait
ES	Retour DGAL sur OPIDA V1	01 Juin	Fait
Chefs SSA	Transmission au SRAL des commentaires sur le bilan du cycle des campagnes 2011-2015	16 juin	
ES	Mail à la DGAL pour stratégie remise directe et ventilation des inspections saisies sous Sigal en janvier dans les sous axes Résytal	30 juin	
ES	Mail DGAL pour demande de disposer de l'IT Programmation SSA 2017 avant le dialogue de gestion de l'automne	30 juin	
ES/chefs SSA	Réaliser une fiche de signalement pour difficultés au regard des retours des DD fin juin	13 juillet	
ES	Envoi aux chefs SSA de l'exposé restauration collective de la réunion	30 mai	Fait
MG/ES	Demander aux départements la saisie des prescriptions pour la programmation SSA 2016 . Réponse attendue pour le 15 juin.	06 juin	Fait
Chefs SSA	Proposition des chefs SSA d'identifier au niveau régional des correspondants techniques SSA pour valoriser leurs compétences et servir d'appui aux structures Grand Est	1er septembre	
Chefs SSA	Compléter les commentaires sur les bilans SSA 2015 pour ceux qui ne l'ont pas effectué.	16 juin	

- **Lundi 23 mai DDPP :Début de réunion:10 heures**

Préambule formation Résytal programmation

Présentation du projet de note de service Stratégie programmation SSA 2016 : Commentaires :

-Seules les prescriptions sont obligatoires dans la note stratégie Recommandations de programmer les inspections de l'axe de surveillance régulière.

-Souhait général des chefs SSA que les chiffres prescrits pour 2016 dans résytal totalisent les 12 mois de l'année y compris janvier 2016.

-Souhait général que les inspections réalisées en janvier et enregistrées dans Sigal soient ventilées dans les nouveaux sous axes résytal de 2016 par la DGAL.

-Il ne faut pas prescrire dans RESYTAL les inspections saisies dans SIGAL, elles seront ajoutées ultérieurement au moment du dialogue de gestion au nombre d'inspections faites via RESYTAL.

-Comment prévoir au moment du dialogue de gestion la volumétrie qui sera définie pour la SSA pour l'année suivante en l'absence d'information de la SDSSA ? Faudra t-il faire une fiche de signalement si les objectifs convenus en dialogue de gestion peuvent être tenus, mais sont inférieurs à ceux définis par l'IT programmation qui arrive après le dialogue de gestion ?

A partir de la planification de la stratégie annuelle,il est indispensable que la DGAL informe les DdecPP avant le dialogue de gestion des orientations de l'année N+1.

-Souhait DGAL : avoir une alerte pour que les établissements à voir tous les 18 mois soient facilement réparables, en particulier s'ils ne sont pas fait.

-Difficulté pour les établissements multi-unités d'activité agréés : temps important pour remplir plusieurs grilles. Possibilité de propager le contenu aux autres grilles et de mettre une note globale. La fusion prochaine des grilles dans Résytal sera prochainement la meilleure solution.

-Stratégie régionale: Au regard de la transmission tardive de l'instruction technique il n'est pas possible d'en déterminer pour 2016. Toutefois au vu des échanges avec les chefs de service le secteur des producteurs fermiers pourrait mériter une action commune des services sous réserve de disposer de marges de manœuvre au-delà de la programmation nationale obligatoire. Cette option pourra être proposée aux directeurs pour la préparation du dialogue de gestion 2017

Stratégie 2017:

-Préparer pour le mois de septembre sur une proposition de programmation régionale argumentée pour DDG.

- Analyser pour chaque département le taux de couverture des inspections restauration commerciale réalisées par la CCRF pour disposer d'argument afin de réorienter si besoin les inspections DGAL vers d'autres sous axes en 2017

• **Bilan cycle programmation 2011-2015**

Retour sur le bilan: commentaires

-Pression importante dans tous les départements pour les établissements agréés mais le nombre est très variable selon les départements (rapport 1 à 10)

-Pression plutôt basse en Restauration commerciale sauf dans l'Aube et la Marne (6 à 10% d'établissements contrôlés chaque année)

-Le bilan du cycle ne fait pas apparaître les stratégies départementales où la pression d'inspection de la DGCCRF est importante, notamment en restauration commerciale. Il serait intéressant de savoir, pour les départements qui ont une faible pression pour la remise directe, s'ils ont pu s'appuyer sur les contrôles CCRF pour contrôler ce domaine d'activité. Comment faire la coordination entre inspections CCRF et DGAL pour la remise directe ?

Est-ce qu'on souhaite cibler sur certains secteurs en remise directe (exemple : centre ville en délaissant les campagnes). La DGAL devrait nous donner dans l'avenir des consignes sur l'analyse de risque.

-La pression est généralement faible en « remise directe autre »

- Producteurs fermiers : les contrôles enregistrés dans le sous axe est plutôt faible, mais il faut noter que cette filière est contrôlée sur le sous axe marché, notamment dans la Marne. Pour le département 88 les producteurs fermiers sont peu renseignés mais plutôt enregistrés en dérogetaires. La DD 54 a renforcé les contrôles des producteurs fermiers depuis 2014. Les producteurs fermiers sont-ils vraiment enregistrés dans SIGAL/RESYTAL notamment les ventes de viande à la ferme? Besoin de toilettage des producteurs fermiers : vente à la ferme, vente sur le marché ou agréés. Difficultés à recenser les différentes sources pour les producteurs fermiers. Enjeux sanitaires pour ceux qui commencent à faire des bœufs et des steacks hachés.

-Pression forte pour le lait cru en DD 67

-Entrepôts agréés nombreux en 67 car liés à de nombreux transformateurs agréés.

-Intérêt d'essayer de faire des supervisions croisées au regard des notes plus ou moins sévères entre départements

Fin de réunion 18 h30

• **Mardi 24 mai DRAAF : début de réunion 8h30**

• **Tour de table actualités**

- **Aube 10**: Changement de direction à partir du 01 juin.

Ouverture prochaine d'un abattoir de volailles à Nogent sur Seine.

-**Moselle 57**: audit chinois à l'abattoir Charal de Metz .Bilan global plutôt positif.

Problèmes des abattoirs de volailles à cause de l'absence de VO pour cette activité.

L'abattoir de Sarreguemines (multi-espèces sauf porcs) projette une réouverture fin août début septembre.

Tonnage prévu : 5 à 6000 T

La réouverture de cet abattoir va impacter la capacité à réaliser les inspections SSA hors abattoir

Un adjoint SSA est annoncé.

-Meurthe et Moselle 54 : projet de déménagement du site de Pixérécourt pour se regrouper vers le centre ville de Nancy en 2017.

Départ d'un inspecteur spécialiste des volailles et producteurs fermiers et difficulté à prévoir pour son remplacement.

Secteur des volailles prioritaire en 2016 mais baisse prévue de la pression des entrepôts.

Un projet d'abattoir de volaille Hallal en plus des 4 ABV déjà existants mais difficulté d'aboutir en raison d'un dossier d'agrément non conforme.

-Ardennes 08 :

Incertitude sur la pérennité de l'abattoir de Rethel en difficulté importante.

Demande d'ouverture d'un poste mixte pour l'abattoir de Charleville et pour assurer des missions en gibier et ICPE.

Nomination de Formateur interne HACCP pour Caroline Brosse Inspectrice

-Bas-Rhin 67 : dépôt de bilan de l'abattoir de COOPVIAL (24 000 T). Un repreneur est attendu dans les 2 mois.

-Haute-Marne 52 : début d'année chaotique.

Absences récurrentes d'agents pour cause de maladie ou accident de la route.

Départ d'un inspecteur (secteurs boucherie entrepôt) avec recrutement prévu d'un contractuel

Accident de la route camion avec pollution de l'environnement et possible contamination du bétail du secteur concerné (dangers chimiques).

1 Abattoir de volailles en cours d'agrément en plus des deux ABV existants mais problématiques récurrentes de formation des opérateurs pour ce secteur.

Voir formation organisée par chambre d'agriculture 54.

-Vosges 88 : changement de direction au 1^{er} juin.

Un vétérinaire ISPV risque de partir sans être remplacée rapidement.

Quid de la nomination un inspecteur principal du service pour gérer les agents CCRF alors qu'ils sont actuellement sous l'autorité du chef de service SSA ?

-Haut-rhin 68 :

Départ d'un agent début mars et non remplacé pour l'instant.

Probable départ d'un agent SSA vers SPA au sein de la DD.

-Marne 51 : Audit égyptien plutôt positif à l'abattoir de Vitry le François. A noter un souci documentaire au niveau de l'enregistrement de l'adresse.

Difficulté pour recruter un VO en abattoir. Candidature refusée du MAAF au prétexte que la fiche de poste n'est pas assez motivée

-Meuse 55 :

Départ en retraite du VO de l'abattoir de Belleville en fin d'année. Attente des résultats de la CAP pour le recrutement.

Recherche de Superviseurs en produits laitiers dans le Nord du département. La DD 08 peut proposer son aide ainsi que la DD 52. (sous réserve de disponibilités des agents concernés)

Fermeture administrative de 13 jours du restaurant Planète WOK à Verdun, pour des problématiques graves d'hygiène.

Réouverture après stage obligatoire à l'hygiène.

- **Utilisation d'OPIDA (instruction des dossiers d'agrément) :**

Critiques générales des chefs de service pour l'utilisation de l'outil actuel.

Mise en page inadaptée, case du tableur protégée.

Traitement de texte compliqué avec ce tableur.

Impossibilité d'envoyer au professionnel un rapport d'instruction avec les résultats complets (conformes ou pas).

Un courriel sera envoyé au Sral pour faire remonter les commentaires.

Remarque: une version 2 est proposée depuis le 01 juin par la DGAL.

- **Restauration collective** : (Voir diaporama pour l'exposé complet des informations)

-L'information allergènes aux consommateurs

Présentation de Marc Janin DD 55 de la position DGCCRF sur ce sujet.

Exposé des différentes situations en restauration collective mais prise en compte également en restauration commerciale. Il est admis que les inspecteurs SSA ne sont pas à l'aise sur ce sujet et un travail commun DGCCRF/DGAL pourrait amener prochainement une orientation régionale pour appliquer cette réglementation. MJ et TB (chefs et adjoint de la DD 55) se proposent de faire une proposition d'action dans ce sens en tenant compte aussi de la position de la DIRECCTE Grand Est.

-Evolutions 2016:

Projection modification NS commerce de détail/ NS agrément sanitaire

-Simplification avec absence d'agrément pour les cuisines centrales ayant le même siren que ses propres restaurants satellites dans la limite de cinq points de livraison.

-Nouvelle possibilité pour ce type de cuisine centrale de se fournir auprès de transformateurs agréés de leur environnement local (circuits courts)

-Les agréments cuisines centrales en 2016 ne seront plus considérés dans le champ communautaire car la section UE dans la future NS est sans objet.

• Formations et échanges des pratiques SSA en 2016

-Trois échanges des pratiques nouveaux outils sont proposés fin juin au niveau de la région Grand Est :

-23 juin Nancy

-28 juin Chalons

-30 juin Obernai

Formateurs/Animateurs:

Christelle Guidat DdcsPP 68-Frédérique Velfringer DdcsPP 52-Eric Stoecklin SRAL

Marion Contreras du BASCA sera présente à Nancy en tant qu'observatrice pour la DGAL

-Echange des pratiques entrepôt programmé 1^{ère} ou 2^{ème} semaine de novembre à Metz.

-Module HACCP dangers chimiques programmé en octobre à Metz

• Bilan SSA 2015 :

Présentation rapide des bilans 2015 envoyés à chaque DDecPP .

Analyse et commentaires à faire pour les départements qui ne l'ont pas fait à ce jour.

• Divers :

-Rappels : Inducteurs avant le 30 juin en particulier les abattoirs (notamment volailles)

-Information :Le séminaire SDSSA DGAL 2016 aura lieu à Strasbourg (site de l'ENA) les 16,17 et 18 novembre.