



## PREFET DE VAUCLUSE

Avignon, le 15/10/19

Direction départementale  
de la protection des populations  
Adresse postale : Services de l'État en Vaucluse  
84905 AVIGNON CEDEX 9  
Affaire suivie par : Magali BRETON  
Téléphone : 04.88.17.88.31  
Courriel : magali.breton@vaucluse.gouv.fr  
Mettre toujours en copie: ddpp-shsa@vaucluse.gouv.fr

Mesdames et Messieurs les représentants  
des organisations professionnelles du  
secteur alimentaire

### Références réglementaires :

- Règlement CE n°178/2002 établissant des principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, (...) et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Loi 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable, et accessible à tous
- Articles L.201-7 et L. 237-2 du code rural et de la pêche maritime
- Instruction DGAL/SDSSA/2018-924 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité

### Document joint :

- Lignes directrices en ce qui concerne les plans d'auto-contrôles

### **Objet : Obligation d'information de l'autorité administrative en cas d'autocontrôles défavorables**

Madame, Monsieur,

J'ai l'honneur de vous informer de certaines évolutions réglementaires introduites par l'article 50 de la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable, et accessible à tous, dite **Loi Egalim**, et de vous faire part de lignes directrices concernant les autocontrôles microbiologiques qui doivent être mis en œuvre dans les établissements du secteur alimentaire.

#### **1. Transmission d'informations sanitaires à l'autorité administrative : les nouveautés introduites par la Loi Egalim**

Avant d'introduire ces évolutions, reprises à l'article L.201-7 du code rural et de la pêche maritime, je vous rappelle que l'article 19 du règlement CE n°178/2002 dispose que les exploitants du secteur alimentaire doivent informer les autorités compétentes dès lors qu'ils considèrent ou ont des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'ils ont mis sur le marché peut présenter un risque pour la santé des consommateurs.

En effet, **tout résultat défavorable obtenu sur un produit déjà mis sur le marché doit être notifié dans les plus brefs délais à l'autorité administrative**. Cette notification doit être réalisée par l'établissement dans lequel le défaut a été constaté ou par le premier détenteur de l'information.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi Egalim, **cette obligation d'information immédiate de l'autorité administrative est étendue aux autocontrôles défavorables sur les produits non encore mis sur le marché, et aux autocontrôles défavorables obtenus dans l'environnement de production**, dès lors que ces résultats d'autocontrôles laissent penser que les denrées sont susceptibles d'être préjudiciables à la santé humaine.

Cette information ne se limite pas à la transmission du résultat brut. Elle sera considérée comme réalisée et complète uniquement si elle accompagnée d'une analyse des risques, et des mesures prévues (plan d'action).

La transmission de ces informations se fait au moyen d'un formulaire *Cerfa* spécifique, le *Cerfa* n°15989, accessible sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> ou <https://formulaires.modernisation.gouv.fr>. Ce *Cerfa* peut être rempli en ligne ou transmis à mes services par mail ou par courrier.

En complément, la loi Egalim facilite la sollicitation des laboratoires par les services de contrôle.

Ces évolutions ont pour objectif de **renforcer le suivi des établissements par l'administration** et de **prévenir, si possible, la survenue de certains risques**.

Aussi, je vous engage à relayer ces informations auprès des professionnels du secteur que vous représentez, afin qu'ils restent en conformité avec la réglementation.

Une attention toute particulière sera portée au respect de ces dispositions, lors des prochains contrôles officiels.

## 2. Lignes directrices sur la réalisation d'analyses microbiologiques

Mes services ont élaboré un document qui établit des lignes directrices en ce qui concerne les plans d'autocontrôle (lieux, nature, fréquence des analyses) à mettre en œuvre dans les structures éligibles à la flexibilité<sup>1</sup>.

J'ai décidé de mettre ce document à disposition des professionnels concernés, afin de les aider à adapter leur plan d'autocontrôle à leur activité, aux process mis en œuvre, et des risques spécifiques à certains process. Je le joins au présent courrier afin que vous relayiez ces informations auprès des professionnels relevant de votre organisation.

J'attire votre attention sur le fait que ce document n'a pas de valeur réglementaire et n'est pas opposable à des tiers, quels qu'ils soient. De plus, ces lignes directrices peuvent nécessiter des adaptations au cas par cas, en fonction des spécificités de chaque établissement (niveau de respect des bonnes pratiques d'hygiène, volume d'activité, maîtrise des process, historique de contrôle...).

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer l'expression de mes salutations respectueuses.

*Le directeur départemental de la protection des populations*

Yves ZELLMAYER



<sup>1</sup> - Il s'agit des établissements de petite taille (jusqu'à 5 personnes travaillant au contact des denrées, tonnages réduits...), cf. note de service 2018-924 visée en référence du courrier.