

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rennes, le 21 octobre 2015

Inspections vétérinaires en hygiène alimentaire

Rappel des conditions de contrôles réalisés de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP)

Le métier d'inspecteur vétérinaire en hygiène alimentaire fait partie des métiers de la fonction publique d'État. Dépendant de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) qui est une direction du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt, **les inspecteurs réalisent des contrôles sur le terrain dans des industries agro-alimentaires, en abattoirs, dans les services de restauration collective ou dans des restaurants.**

Ils sont affectés :

- dans les services implantés en département (Directions Départementales de la Protection des Populations (DDPP) ou Directions Départementales de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP),
- et dans les services implantés en région (Directions Régionales de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF).

Les inspecteurs vétérinaires sont habilités par le code rural. Ils disposent d'une carte de fonctionnaire et d'une carte d'assermentation qu'ils doivent montrer aux professionnels contrôlés.

Le nom des inspecteurs du service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation de la DDCSPP 35 est vérifiable par téléphone en appelant le : 02 99 59 89 41

Après leur inspection, les inspecteurs envoient systématiquement un rapport rédigé selon une grille nationale officielle du ministère de l'agriculture (SIGAL) listant les points de contrôle susceptibles d'être évalués au cours d'une inspection.

Cette grille constitue le support des résultats enregistrés de l'inspection. A la fin du rapport d'inspection, une évaluation globale sur le fonctionnement, les équipements et locaux ainsi que sur la gestion documentaire (traçabilité des denrées alimentaires par exemple) est précisée par l'inspecteur.

Le rapport d'inspection est enregistré, signé par l'inspecteur et transmis systématiquement à l'inspecté, accompagné d'un courrier d'accompagnement/de décision, précisant les suites à donner (remise en état, travaux de nettoyage, traçabilité des denrées etc.).

En aucun cas un établissement ne peut être fermé sur le champ. Selon la procédure, un arrêté préfectoral de fermeture de l'établissement est proposé à la signature du préfet de département et remis par les forces de l'ordre au professionnel.

Les inspecteurs peuvent être amenés à consulter des documents sur place, mais jamais à les emmener avec eux. Ils peuvent par contre être amenés à réaliser des retraits de denrées, qui seront détruites sur place par le professionnel, sous le contrôle des inspecteurs. Une attestation de retrait est alors signée par le professionnel et par l'inspecteur.

Des contrôles en hygiène alimentaire et loyauté des prix peuvent également être réalisés par les inspecteurs du service de la Protection du Consommateur et de la Régulation Économique, de la DDCSPP 35. Leur identité est également contrôlable en téléphonant à la DDCSPP.