

La qualité et la sécurité de nos aliments



CONTROLES ITINÉRANTS

Programmés selon une analyse des risques nationale et/ou départementale

INSPECTION PERMANENTE

RÉALISATION DE PRÉLÈVEMENTS

pour rechercher les contaminations et surveiller la qualité de votre alimentation

IMPORT / EXPORT / ECHANGES

T.I.A.C. (TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE)

Origine : salmonelles, staphylocoques, Clostridium...

Lieu : repas de famille, collectivités, grandes et moyennes surfaces, traiteurs...

Notre mission : en rechercher l'origine en s'appuyant sur l'analyse des plats témoins et l'enquête épidémiologique.

HACCP = ANALYSE DES RISQUES, POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE

Surveillance de la salubrité des denrées par un plan de maîtrise des risques écrit et élaboré par le professionnel : chaîne du froid, hygiène des manipulations, suivi des conditions de fabrication (cuisson, stérilisation...), autocontrôles.

TRAÇABILITÉ

Ascendante : faire le lien entre un lot de produits finis et les lots de matières premières entrant dans sa composition.

Descendante : faire le lien entre un lot de matières premières et les lots de produits finis correspondants.

ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS

RESPONSABLES DE LA PREMIERE MISE SUR LE MARCHÉ

L'agrément sanitaire est symbolisé par l'apposition d'une marque d'identifiant (estampille) sur les produits commercialisés par l'entreprise.

RESTAURATION COLLECTIVE

Établissements de santé (hôpitaux, centres médico-sociaux...), d'enseignement, restaurants d'entreprises, colonies de vacances, centres de détention.

ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL

Grandes et moyennes surfaces, restaurants, bouchers-charcutiers, traiteurs, poissonniers, vente à la ferme, commerces non sédentaires (marchés).

EN ABATTOIRS

Contrôle des animaux vivants (identification, traçabilité, bon état de santé) et inspection des carcasses après abattage et réalisation des tests ESB.

De façon inopinée ou orientée:

- Dans le cadre d'inspections pour vérifier si un produit est propre à la consommation et apprécier l'hygiène de l'établissement.
- Dans le cadre de plans de surveillance nationaux (recherche de substances interdites, pesticides, métaux lourds, dioxines...).
- Recherche d'agents pathogènes en cas de TIAC (*voir ci-dessous*) ou d'alertes nationales sur un produit impropre à la consommation.

De façon systématique : tests ESB en abattoir sur les bovins âgés de 72 mois et plus.

- ⇒ Contrôle des conditions d'exportation des denrées et des sous-produits et signature des certificats et des attestations d'exportation.
- ⇒ Importations / Échanges intracommunautaires : contrôle des documents d'accompagnement et des étiquetages.
- ⇒ Contrôles routiers.