Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2015-84** **29/01/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Rapport d'audit de l'office alimentaire et vétérinaire (OAV) relatif à la filière lait et produits laitiers

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : Le rapport final d'audit de l'OAV relatif à la filière « lait et produits laitiers » a été publié. Cette note en résume les principales conclusions.

Textes de référence :DGAL/SDSSA/2014-233 du 26 mars 2014
DGAL/SDSPA/2015-18 du 19 décembre 2014

1. Contexte

Une mission d'audit de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) de l'Union européenne relative à la filière lait et produits laitiers s'est déroulée du 10 au 21 février 2014.

Cette note de service, destinée principalement aux services en charge des inspections en filière laitière, dresse le bilan synthétique de cet audit et les principales recommandations qui s'imposent à nos services.

Le rapport d'audit complet est disponible sur le site Internet de l'OAV : http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm

2. Points d'attention

a. Points positifs

Globalement, la situation de la filière laitière est jugée correcte.

Les auditeurs ont considéré que le système de contrôle était bien établi (bonne organisation des contrôles officiels avec des procédures de contrôles appliquées). Les inspecteurs font les constats adéquats lors de leurs contrôles.

Les établissements visités respectaient à deux exceptions près les exigences en matière d'hygiène. Le niveau des élevages laitiers a été jugé bon.

Les auditeurs ont étudié avec attention les mesures de flexibilité pour les petits établissements de la filière laitière. Ces mesures sont décrites de façon détaillée dans le rapport et ne font pas l'objet de discussions de la part des auditeurs.

De la même manière, le système de laboratoires « reconnus » (laboratoires interprofessionnels laitiers) effectuant les analyses de contrôle de la qualité du lait cru a fait l'objet d'un examen approfondi et n'a pas suscité de remarques de la part des auditeurs.

b. Points à améliorer

Les auditeurs ont jugé que la fréquence des inspections définie par le PNI n'était pas suffisamment adaptée en fonction du contexte local. Ainsi, il a par exemple été rappelé que :

- Lors de travaux importants ou de modification conséquente du fonctionnement dans un établissement, les auditeurs considèrent qu'une inspection documentaire n'est pas suffisante pour valider ces évolutions ;
- Lors d'une alerte sanitaire, qu'elle soit locale, nationale ou européenne (RASFF), il convient de procéder à une évaluation systématique de la situation. Cette évaluation doit permettre de déterminer si une inspection complète de l'établissement est nécessaire ou non ;
- Si les inspecteurs sont amenés à réaliser des prélèvements officiels, cela doit être l'occasion de réaliser une inspection au moins partielle de l'établissement.

Des mesures de gestion des sous-produits animaux dans la filière sont à mettre en place rapidement. Les échanges de pratiques « lait et produits laitiers » 2014-2015 incluent un rappel réglementaire sur ce point. La note de service DGAL/SDSPA/2015-18 du 19/12/2014 relative à la gestion des sous-produits dans les industries laitières détaille les particularités de la filière et les actions attendues de la part des opérateurs et des DD(CS)PP. Elle doit être prise en compte sans délai lors des inspections de tous les établissements de la filière.

Les auditeurs ont constaté des défaillances dans la vérification des systèmes de traçabilité des entreprises. Les échanges de pratiques comportent également un chapitre sur ce point pour aider les inspecteurs à vérifier cet item de manière plus pertinente. Des tests de traçabilité amont et aval, ainsi qu'un suivi quantitatif des matières entrantes et sortantes, sont indispensables pour évaluer correctement l'efficacité d'un système de traçabilité.

Bien que le contrôle documentaire préalable à la délivrance des certificats sanitaires ait été jugé correct, la procédure de certification a été évaluée globalement non conforme à la directive 96/93/CE, en raison notamment de la faiblesse du nombre de contrôles physiques des lots de marchandises.

Enfin, de façon plus générale dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et comme d'autres audits ont pu le mettre en évidence, le suivi des non-conformités constatées doit être renforcé. Les inspecteurs font les bons constats sans toutefois vérifier systématiquement la mise en place effective d'actions correctives par les établissements dans des délais raisonnables. De même, la cohérence entre le constat d'une non-conformité, son évaluation dans la grille d'inspection, son impact sur l'évaluation globale du chapitre et, in fine, de l'atelier doit être assuré.

Vous veillerez à prendre en compte ces points d'amélioration dans la conduite des inspections des établissements de la filière laitière.

Vous voudrez bien me faire part des observations suscitées par cette note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International – C.V.O

Jean-Luc ANGOT