Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2019-504** **05 juillet 2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Modalités d'organisation pour la participation des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) dans le dispositif de publication des résultats des contrôles officiels « Alim'confiance » en collaboration avec les DD(CS)PP , les DAAF et les DRAAF.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction synthétise les modalités d'organisation entre les DD(CS)PP, les DAAF et les DRAAF pour l'intégration des résultats des contrôles en sécurité sanitaire des aliments (SSA) des SCHS. Elle détaille notamment les habilitations des SCHS, leurs modalités de contrôle en SSA, leurs méthodes et outils, leurs formations ainsi que les partenariats possibles entre les structures.

Textes de référence :
- Règlement (CE) n°882/2004 (remplacé par le règlement (CE) n°2017/625 à partir du 14 décembre 2019) ;
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels
- Arrêté ministériel du 28 février 2017 relatif aux modalités d'application du décret n° 2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant organisant la publication des résultats des contrôles officiels

Table des matières

1 – Contexte....2
2 - Rappel historique sur les SCHS....2
3 - Habilitations et codes de référence des SCHS....2
4 - Méthodes et outils d'inspection en sécurité sanitaire des aliments pour les SCHS....2
5 - Application métier RESYTAL....4
6 - Formation des agents des SCHS volontaires....4
7 - Possibilité de partenariat entre les DD(CS)PP/DAAF et les SCHS....5
ANNEXE 1 – codes de référence des SCHS....6
ANNEXE 2 – liste des SCHS volontaires au 1er avril 2019....8
ANNEXE 3 – liste des BMH historiques....12
ANNEXE 4 – grille d'inspection SCHS....17
ANNEXE 5 – rapport d'inspection SCHS....18

1 - Contexte

La transparence des contrôles des autorités compétentes est inscrite dans le règlement (CE) n°882/2004 du Paquet hygiène relatif aux contrôles officiels remplacé par le règlement (CE) n°2017/625 à partir du 14 décembre 2019. L'article 45 de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAAF) modifie le Code rural et de la pêche maritime pour introduire la publication des résultats de contrôle en hygiène alimentaire.
Le décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organise la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Les services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) peuvent intervenir dans le domaine de l'hygiène alimentaire et sont donc concernés par la mise en transparence de leurs résultats de contrôle.

Une expérimentation de la publication des résultats des contrôles menés par les SCHS d'Aix-en-Provence et de Lille a été conduite fin 2018. Forte de cette expérience positive, la DGAL a souhaité rendre possible la participation au dispositif Alim'confiance à l'ensemble des SCHS. La liste des SCHS volontaires au 1er avril 2019 est présentée en annexe 2. La liste étant amenée à évoluer, elle sera mise à jour dans l'espace documentaire de RESYTAL.

2 - Rappel historique sur les SCHS

La loi du 15 février 1905 a créé les bureaux municipaux d'hygiène (BMH) dans les villes de plus de 20 000 habitants en leur attribuant, sous l'autorité du maire, l'application des dispositions relatives à la protection générale de la santé publique.

La loi du 29 décembre 1983 complète la loi n°83-663 du 22 juillet 1983 en laissant transitoirement aux BMH leurs anciennes attributions en matière de vaccination, de désinfection et de contrôle administratif et technique des règles d'hygiène et ce, en contrepartie d'une dotation globale de décentralisation (DGD).
En 1986, la loi n°86-972 du 19/08/1986 rend cette exception «temporaire» définitive et les 208 BMH deviennent officiellement des SCHS (cf. annexe 3).

3 - Habilitations et codes de référence des SCHS

Afin d'exercer leurs missions, les agents des SCHS sont habilités par arrêté nominatif du préfet du département, sur proposition du maire de la commune, et assermentés par le tribunal de grande instance selon le décret n°2007-75 du 22 janvier 2007 relatif à l'habilitation des agents des collectivités territoriales chargés de constater les infractions en matière de contrôle sanitaire précise les conditions de l'habilitation et de l'assermentation des agents des SCHS.

Les différents codes de référence pour l'exercice des missions en sécurité sanitaire des aliments des SCHS sont précisés en annexe 1. Ces informations ne sont pas exhaustives mais ont vocation à donner quelques références utiles.

4 - Méthodes et outils d'inspection en sécurité sanitaire des aliments pour les SCHS

Les outils utilisés par les SCHS volontaires pour intégrer le dispositif Alim'confiance sont les mêmes outils que ceux utilisés par les agents de la direction générale de l'alimentation (DGAL).

Les outils comprennent donc :

- une grille générale au domaine de la SSA ;
- un vademecum général au domaine de la SSA ;
- un vademecum sectoriel pour chaque secteur du domaine.

Les outils sont à disposition sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation « Alim'agri »[1] mais aussi dans l'espace documentaire de l'application RESYTAL[2] .

Dans un premier temps, la complétude de tous les items et sous-items n'est pas obligatoire pour les SCHS volontaires (cf. annexe 4 grille d'inspection SCHS).
Chaque inspection en SSA des SCHS volontaires fera l'objet de la rédaction et de l'envoi systématiques d'un rapport d'inspection (cf. annexe 5).
Les inspections des agents des SCHS volontaires sont saisies dans l'application RESYTAL (cf. paragraphe 5).

La politique des suites administratives est la même que celle de la DGAL.
Les quatre niveaux d'hygiène de l'évaluation globale sont suivis de suites administratives telles que mentionnées dans le tableau suivant :

Évaluation globale	Suites administratives	
A : Niveau de maîtrise des risques satisfaisant	Simple transmission du rapport d'inspection	
B : Niveau de maîtrise des risques acceptable	Avertissement (ou rappel réglementaire)	
C : Niveau de maîtrise des risques insuffisant	Phase 1	Injonction de mise en conformité (ou mise en demeure)
	Phase 2	Fermeture/arrêt d'activité
D : Perte de maîtrise des risques (urgence)	Fermeture/arrêt d'activité	

Le décret n°2016-1750 organisant la publication des résultats de contrôle officiel en matière de SSA est fondé exclusivement sur les suites administratives données aux contrôles.
C'est pourquoi, la transparence des résultats des contrôles en SSA des SCHS s'organise ainsi :

Nature des suites	**Niveau d'hygiène Alim'confiance**
Absence de suite administrative	Très satisfaisant
Avertissement (rappel réglementaire)	Satisfaisant
Injonction de mise en conformité (ou mise en demeure)	A améliorer
Fermeture administrative / arrêt d'activité	A corriger de manière urgente

Les SCHS transmettent en main propre aux professionnels le dépliant d'information sur

1 https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0

2 Vous êtes ici > Espace documentaire > Documentation Applications > Programmation et Gestion des Inspections > 1. Programmation et Gestion des Inspections

Alim'confiance lors du contrôle officiel et par courrier aux professionnels l'affichette correspondant au niveau d'hygiène attribué à l'issue du contrôle.

Dans un premier temps, les SCHS font remonter leurs besoins en documents « Alim'confiance » sur la boite mail du BASCA (basca.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) avant que leur soit créé un espace individuel sur le portail du SEP-RIEP (Service de l'emploi pénitentiaire – Régie industrielle des établissements pénitentiaires) de Melun.

Pour l'année 2019, il est possible également qu'une entente locale permette la fourniture en direct par la DD(ec)PP du département du siège du SCHS des documents (affichettes, dépliants, pochettes plastique).

5 - Application métier RESYTAL

Depuis le 9 avril 2019, les services communaux d'hygiène et de santé volontaires ont accès à plusieurs briques de l'application RESYTAL :

- la brique Usagers en lecture
- la brique PGI en écriture
- la brique Suites en écriture

Cet accès est réalisé *via* Internet.
Pour ce faire, chaque DD(CS)PP/DAAF concerné a nommé un GLA (Gestionnaire Local Agricoll) afin d'enregistrer les agents SCHS du département dans l'annuaire Agricoll.
Cette phase d'identification est suivie d'une phase d'habilitation à RESYTAL par les administrateurs délégués habituels.

Les contrôles réalisés par les SCHS sont enregistrés dans l'application RESYTAL sous l'axe « SCHS » et le sous-axe « SCHS : Inspection en hygiène alimentaire » rattachés au domaine SSA1.
La création des inspections n'est possible que pour les structures SCHS.

Les SCHS n'ayant que l'accès en lecture sur la brique "Usagers", la DD(CS)PP/DAAF se chargera de la création et/ou modification des unités d'activité qui ont été inspectées par les agents des SCHS. Chaque DD(CS)PP/DAAF fixera les modalités d'organisation pour répondre à ces demandes (exemple : nomination d'un point de contact SCHS au sein du service SSA, ...). En fonction de la volumétrie des demandes, des droits de création et/ou modification des unités d'activité pourraient être donnés directement aux SCHS.

Une requête DEDAL permet de suivre la réalisation des contrôles SCHS dans un département (requête INS_001_RESY_TDB_Suivi-inspections-2019, onglet « Récapitulatif National, Régional Et Départemental Sous-Axes RESYTAL » avec un filtre sur le macro-domaine technique SSA et un filtre sur le département).

6 - Formation des agents des SCHS volontaires

Dans le cadre de cette intégration au dispositif Alim'confiance, une formation des agents des SCHS est nécessaire. Le dispositif de formation comprend 2 volets :

→ 1 journée de formation sur le déroulement d'un contrôle officiel,
→ 1 journée de formation à l'application métier RESYTAL .

Plusieurs modalités pour les sessions de formation peuvent se mettent en place selon les

départements, sur la base du volontariat :

- le BASCA (bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire) de la DGAL se charge des 2 modules de formation ou seulement d'un module,
- un formateur interne DGAL identifié dans le réseau des formateurs « méthodes et suites » (cf. IT 2019/320 du 17 avril 2019) se charge de la formation pour le module 1,
- le COSIR (coordinateur des systèmes d'information au niveau régional) référent se charge de la formation pour le module 2,
- le service SSA de la DD(CS)PP/DAAF se charge des formations (modules 1 et/ou 2) dans le cadre d'un partenariat local.

Les formations sur l'outil RESYTAL nécessitent la mise à disposition de matériel informatique.
Les DRAAF ou DD(CS)PP/DAAF peuvent disposer de ce matériel et peuvent proposer d'organiser les journées de formation.

Une FOAD (formation ouverte à distance) est en cours de création par le BASCA et devrait être proposée par l'INFOMA (Institut de formation du ministère de l'agriculture). Cette FOAD pourra permettre la formation des nouveaux arrivants ou une mise à niveau régulière.

Un document d'appui intitulé « Modalités de réalisation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) à destination des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) » est mis à disposition sur l'espace documentaire de Resytal [3] et prochainement sur le réseau RESE, accessible aux agents des SCHS. Dans l'attente, il est remis en main propre à chaque agent des SCHS à l'issue de la formation. Ce document sera amené à évoluer en fonction des retours du terrain.

7 - Possibilité de partenariat entre les DD(CS)PP/DAAF et les SCHS

Pour accompagner cette intégration des SCHS au dispositif Alim'confiance, les DD(CS)PP/DAAF peuvent mettre en place des échanges réguliers au niveau local.
Ces échanges peuvent couvrir les sujets suivants : les périmètres d'action, la programmation partagée, la réalisation de contrôles conjoints, l'organisation de formations ou d'échanges de pratique, la mise en place de tutorats, etc.

Certaines DD(CS)PP/DAAF travaillaient déjà avec les SCHS de leurs départements. Cette dynamique est à encourager et à étoffer sur l'ensemble du territoire.

***

Je vous remercie pour votre implication dans le bon déroulement de cette intégration des services communaux d'hygiène et de santé (SCHS) dans le dispositif de publication des résultats des contrôles officiels « Alim'confiance ».

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO
Loïc EVAIN

3 Vous êtes ici > Espace documentaire > Documentation Applications > Programmation et Gestion des Inspections > 1. Programmation et Gestion des Inspections

ANNEXE 1 – CODES DE RÉFÉRENCE DES SCHS

CODE DE LA SANTE PUBLIQUE :
L'article L1422-1 du CODE DE LA SANTE PUBLIQUE (livre IV titre II Chapitre II : Services communaux d'hygiène et de santé) précise :
« Les ... services communaux d'hygiène et de santé relèvent de la compétence des communes ...
Les services communaux d'hygiène et de santé qui, ..., exercent effectivement des attributions en matière de vaccination ou de désinfection ainsi qu'en matière de contrôle administratif et technique des règles d'hygiène continuent d'exercer ces attributions par dérogation aux articles 38 et 49 de ladite loi (loi 83-663). »

Différents articles du code de la santé publique précisent les conditions d'exercices des missions des agents des SCHS : Article L. 1421-1 : qui. Articles L. 1421-2, 1421-3 : comment.

CODE DE LA CONSOMMATION :
Les agents des SCHS sont habilités également sur le livre IV - conformité et sécurité des produits et services – du CODE DE LA CONSOMMATION.
Leur habilitation est précisé à l'article L. 511-22.

L'article L. 511-12 mentionne les liens avec le CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME :
« Les agents sont habilités à rechercher et à constater :
1° Les infractions aux dispositions réglementaires prises en application du II de l'article L. 231-1, des articles L. 231-5, L. 231-6, L. 236-1, L. 236-2 et L. 236-4 du code rural et de la pêche maritime, à l'exception de celles relatives à la production primaire et de celles relatives aux abattoirs ;
2° Les infractions et les manquements aux dispositions des règlements suivants et des règlements européens qui les modifieraient ou seraient pris pour leur application :
- règlement (CE) n° 178/2002 ; n° 852/2004 ; n° 853/2004 ; n° 882/2004 ; n° 183/2005 à l'exception des dispositions applicables à la production primaire. »
L'article L. 511-13 précise :
« Les agents sont habilités à rechercher et à constater les infractions aux dispositions :
1° Du titre IV du livre VI du code rural et de la pêche maritime et aux textes pris pour son application ;
2° Du chapitre VII du titre V du livre V du code de l'environnement lorsqu'elles concernent des produits destinés aux consommateurs

Leurs pouvoirs d'enquête et de suites données aux contrôles sont validés par le livre V du code de la consommation au Titre II : Mesures consécutives aux contrôles et notamment les mesures de police administrative en chapitre I.
L'article L521-5 (Sous-section 1 : Mesures spécifiques applicables aux établissements et aux produits) précise les modalités pour les injonctions de mise en conformité et les fermetures ou arrêts d'activité.

CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME :
En complément des éléments déjà cités précédemment, l'article L231-1 précise que « Dans l'intérêt de la protection de la santé publique, il doit être procédé : … 3° Au contrôle officiel des produits d'origine animale, des denrées alimentaires en contenant, des sous-produits animaux, des produits dérivés de ces derniers et des aliments pour animaux ;
4° A la détermination et au contrôle officiel des conditions d'hygiène dans lesquelles les produits d'origine animale, les denrées alimentaires en contenant, les sous-produits animaux, les produits dérivés de ces derniers et les aliments pour animaux sont préparés, transformés, conservés ou

éliminés, notamment lors de leur transport et de leur mise en vente ;
5° Au contrôle officiel de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et des systèmes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser, en application de l'article 10 du règlement (CE) n° 882 / 2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 ;
6° Au contrôle officiel des conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.
Les résultats des contrôles effectués en application du plan national de contrôles officiels pluriannuel sont rendus publics selon des modalités fixées par voie réglementaire.»

CODE DE L'ENVIRONNEMENT :
Les agents des SCHS sont également habilités sur le livre V : Prévention des pollutions, des risques et des nuisances, titre IV : Déchets.
L' article 541-44 stipule qu'« Outre les officiers et agents de police judiciaire et les inspecteurs de l'environnement mentionnés à l'article L. 172-1, sont habilités à rechercher et à constater les infractions aux dispositions du présent chapitre et des textes pris pour son application :
… 3° Les autres agents mentionnés à l'article L. 1312-1 du code de la santé publique ; »

ANNEXE 2 – LISTE DES SCHS VOLONTAIRES au 1er avril 2019

Région	dépt	Commune	Coordonnées S.C.H.S
Auvergne-Rhône-Alpes	38	FONTAINE	Mairie de Fontaine - Service Hygiène et salubrité - 2 allée de Gève – 38600 FONTAINE
	42	ROANNE	Mairie de Roanne - Service Sécurité Accessibilité Santé Publique et Développement Durable (SASPDD) – Centre Administratif Paul Pillet – Place de l'Hôtel de Ville – BP 90512 – 42328 ROANNE CEDEX
	42	SAINT-ETIENNE	Mairie de Saint Etienne - Direction Social, santé publique, lutte contre les discriminations – service social santé publique – hôtel de ville – BP 503 – 42007 SAINT ETIENNE
	69	LYON	Mairie de Lyon - Direction de l'Ecologie Urbaine – Service Hygiène Urbaine – 60 rue de Sèze – 69006 LYON
	69	VENISSIEUX	Mairie de Vénissieux – Service Communal d'Hygiène et de Santé – Hôtel de Ville – 5 avenue Marcel Houël – 69200 VENISSIEUX
Centre-Val-de-Loire	41	BLOIS	Mairie de Blois - Service Santé sécurité Accessibilité – Agglopolys – 1 rue Honoré de Balzac – 41000 BLOIS
Grand-Est	10	TROYES	Mairie de Troyes – Direction sécurité et santé publique - Place Alexandre Israël – BP 767 – 10026 TROYES CEDEX
	54	NANCY	Mairie de Nancy - Service Hygiène et Santé Publique – Hôtel de Ville – CO N° 1 – 54035 NANCY CEDEX
	57	METZ	Mairie de Metz – Service Hygiène et Risques Sanitaires – Hôtel de Ville – Place d'Armes Blondel – BP 21025 – 57036 METZ CEDEX 01
	67	STRASBOURG	Mairie de Strasbourg - Service Hygiène et santé environnementale – 1 parc de l'Etoile – 67076 STRASBOURG
	68	MULHOUSE	Mairie de Mulhouse - Service Communal d'Hygiène et de Santé – Pôle Prévention et Sécurité – 2 rue Pierre et Marie Curie – BP 10020 – 68948 MULHOUSE CEDEX 9
Hauts-de-France	59	LILLE	Mairie de Lille – Direction habitat – Risques sanitaires et urbains – Service communal d'hygiène et de santé – Hôtel de ville - CS 30667 - 59033 LILLE CEDEX
	59	ROUBAIX	Mairie de Roubaix – Service Communal d'Hygiène et de Santé – 9 rue des Fabricants – 59100 ROUBAIX
	62	CALAIS	Mairie de Calais – Service Hygiène Alimentaire – Place du Soldat Inconnu – CS30329 – 62107 CALAIS CEDEX
	80	AMIENS	Mairie d'Amiens - Service Communal d'Hygiène et de Santé Environnementale Place de l'Hôtel de Ville – BP 2720 80027 AMIENS Cedex 1

Île-de-France	78	POISSY	Mairie de Poissy – Service Hygiène et Sécurité – 112 ter rue du Général de Gaulle – 78300 POISSY
	91	EVRY	Mairie d'Evry – Place des Droits de l'Homme et du Citoyen – 91011 EVRY
	91	MASSY	Mairie de Massy - Direction Hygiène et Prévention des Risques – 1 avenue du Général de Gaulle – 91300 MASSY
	92	BOULOGNE BILLANCOURT	Mairie de Boulogne Billancourt – Service Hygiène et Salubrité – 26 avenue André Morizet – 92100 BOULOGNE BILLANCOURT
	92	GENNEVILLIERS	Mairie de Gennevilliers – Service Communal d'Hygiène et de Sécurité – 177 avenue Gabriel Péri – 92230 GENNEVILLIERS
	93	DRANCY	Mairie de Drancy – SCHS de Drancy – place de l'Hôtel de Ville – 93700 DRANCY
	93	LA COURNEUVE	Mairie de La Courneuve - Service Communal d'Hygiène et de Santé – 3 Mail de l'Egalité - 93120 LA COURNEUVE
	93	MONTREUIL	Mairie de Montreuil – SCHS de Montreuil – Direction de la Santé – Hôtel de Ville – Place Jean Jaurès -93100 MONTREUIL
	93	NOISY LE GRAND	Mairie de Noisy le grand – Hôtel de Ville – Place de la Libération – BP 49 – 93161 NOISY LE GRAND cedex
	93	SAINT OUEN	Mairie de Saint Ouen – Service Communal d'Hygiène, de Santé et d'Environnement – 32 rue Anselme – 93400 SAINT OUEN
	94	CACHAN	Mairie de Cachan – Service communal d'hygiène et de santé – 7 avenue Cousin de Méricourt – 94230 CACHAN
	94	CHAMPIGNY SUR MARNE	Mairie de Champigny sur marne - Service Communal Hygiène Santé – 14 rue Louis Talamoni – 94500 CHAMPIGNY SUR MARNE
	94	IVRY SUR SEINE	Mairie d'Ivry sur seine – Direction du développement urbain – Esplanade Georges Marrane – 94205 IVRY SUR SEINE Cedex
	94	VILLEJUIF	Mairie de Villejuif – Service hygiène et prévention des risques – Hôtel de ville – Esplanade Pierre Yves Cosnier – 94807 VILLEJUIF Cedex
	94	VILENEUVE LE ROI	Mairie de Villeneuve le roi – Service communal d'hygiène et de santé – 154 ter avenue de la République – 94290 Villeneuve le Roi
	94	VITRY SUR SEINE	Mairie de Vitry sur Seine – Service Environnement – Secteur Hygiène et Santé – 2 avenue Youri Gagarine – 94400 VITRY SUR SEINE
	95	ARGENTEUIL	Mairie d'Argenteuil – Service hygiène publique – Hôtel de Ville – 12-14 Bd Léon Feix – 95100 ARGENTEUIL
	95	CERGY PONTOISE	Mairie de Cergy – Direction de l'Aménagement et de l'Urbanisme – Unité Salubrité et Sécurité

			Civile – 3 place Olympe de Gouges – BP 48000 CERGY – 95801 CERGY PONTOISE CEDEX
	95	ENGHIEN LES BAINS	Mairie d'Enghien les bains – Service communal d'hygiène et de santé – 57 rue du Général de Gaulle – 95880 ENGHIEN LES BAINS
	95	GONESSE	Mairie de Gonesse – Service Communal d'Hygiène et Salubrité – 66 rue de Paris – 95500 GONESSE
	95	SARCELLES	Mairie de Sarcelles – Service communal d'hygiène et de santé – Centre Administratif – 4 place de Navarre – 95200 SARCELLES
Normandie	14	CAEN	Mairie de Caen - Service Communal d'Hygiène et de Santé – 15 rue de la Girafe – 14000 CAEN
	76	PORT JEROME SUR SEINE	AGGLO CAUX SEINE - Police Municipale Intercommunale – avenue Victor Hugo – 76330 PORT JEROME SUR SEINE
	76	ROUEN	Mairie de Rouen - Service communal d'hygiène et de santé - 2 place du Général de Gaulle - CS 31402 – 76037 Rouen cedex
	76	SOTTEVILLE LES ROUEN	Mairie de Sotteville lès rouen - Place de l'Hôtel de Ville – 76300 SOTTEVILLE LES ROUEN
Nouvelle-Aquitaine	16	ANGOULEME	Mairie d'Angoulême – Direction solidarité – Service communal hygiène santé publique SCHSP – 8 rue Charles Petit – 16000 ANGOULEME
	33	ARCACHON	Syndicat intercommunal du bassin d'Arcachon – Service intercommunal d'hygiène et de santé – 16 allée Corrigan – 33120 ARCACHON
	33	BORDEAUX	Bordeaux Métropole – Direction Générale des Territoires – Direction Prévention – Service Santé Environnement – 4 rue Claude Bonnier – 33077 BORDEAUX
	33	LIBOURNE	Mairie de Libourne – Service d'hygiène et de santé – 1 rue Montesquieu – 33500 LIBOURNE
	87	LIMOGES	Mairie de Limoges - Service Communal d'Hygiène et de Santé - 9 place Léon Betoulle – 87031 LIMOGES
Occitanie	30	NIMES	Mairie de Nîmes - Service hygiène - 1 place de l'hôtel de ville – 30033 Nîmes Cedex 9
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur	05	GAP	Mairie de Gap – Service Communal Hygiène et Santé – 3 rue Colonel Roux – 05000 GAP
	06	CAGNES-SUR-MER	Mairie de Cagnes sur mer - Service Communal Hygiène et Santé (SCHS) Direction Générale des Services Place de l'hôtel de ville 06800 Cagnes-sur-Mer
	06	GRASSE	Mairie de Grasse - Service Communal d'Hygiène et de Santé - Place du Petit Puy - BP 12069 - 06131 GRASSE
	06	MENTON	Mairie de Menton – Service Hygiène Santé Sécurité – BP 69 – 06502 MENTON CEDEX
	13	AIX EN PROVENCE	Mairie d'Aix en provence – Direction Santé

			Publique et Handicap - 3 avenue Paul Cézanne - 13100 AIX-EN-PROVENCE
	83	LA SEYNE SUR MER	Mairie de la Seyne sur mer - Service Communal Hygiène et Santé – 4 rue Calmette & Guérin – 83500 LA SEYNE SUR MER
	83	SAINT RAPHAEL	Communauté d'agglomération Var Estérel Méditerranée – Service Intercommunal d'Hygiène et de Santé – 624 chemin Aurélien – CS 50133 – 83707 SAINT RAPHAEL CEDEX

ANNEXE 3 – LISTE DES BMH HISTORIQUES

Annexe IV à la liste des SCHS mentionnés à l'article L. 1422-1 du code de la santé publique (liste fixée par l'arrêté du 9 septembre 1985 fixant le montant des charges et des ressources transférées aux communes au titre des bureaux municipaux d'hygiène - *JO* du 15 octobre 1985)

01 Bourg-en-Bresse
02 Saint-Quentin
03 Montluçon
03 Néris-les-Bains
03 Vichy
04 Gap
06 Antibes
06 Cannes
06 Grasse
06 Menton
06 Nice
08 Charleville-Mézières
10 Troyes
11 Carcassonne
11 Narbonne
13 Aix-en-Provence
13 Arles
13 Marseille
13 Salon-de-Provence
14 Caen
14 Lisieux
16 Angoulême
17 Rochefort
17 La Rochelle
17 Saintes
18 Bourges
19 Brive-la-Gaillarde
2A Ajaccio
2B Bastia
21 Dijon
22 Saint-Brieuc
24 Bergerac
24 Périgueux
25 Besançon
26 Romans-sur-Isère
26 Valence
28 Chartres
29 Brest
29 Quimper
30 Alès
30 Nîmes
31 Toulouse
32 Auch
33 Arcachon (SIBA)

33 Bordeaux
33 Libourne
34 Béziers
34 Montpellier
34 Sète
35 Fougères
35 Rennes
36 Châteauroux
37 Tours
38 Bourgouin-Jallieu
38 Fontaine
38 Grenoble
38 Saint-Martin-d'Hères
38 Vienne
41 Blois
42 Roanne
42 Saint-Etienne
44 Nantes
44 Saint-Nazaire
45 Orléans
47 Agen
49 Angers
50 Cherbourg
51 Châlons-sur-Marne
51 Epernay
51 Reims
54 Lunéville
54 Nancy
56 Lorient
56 Vannes
57 Metz
58 Nevers
59 Cambrai
59 Croix
59 Douai
59 Denain
59 Dunkerque
59 Lille
59 Roubaix
59 Tourcoing
59 Valenciennes
62 Boulogne-sur-Mer
62 Calais
63 Clermond-Ferrand
63 Royat
64 Bayonne
64 Biarritz
64 Pau
65 Bagnères-de-Bigorre
65 Tarbes

66 Perpignan
67 Strasbourg
68 Colmar
68 Mulhouse
69 Lyon
69 Vénissieux
69 Villefranche-sur-Saône
69 Villeurbanne
71 Châlon-sur-Saône
71 Mâcon
71 Montceau-les-Mines
72 Le Mans
73 Chambéry
74 Annecy
74 Evian
74 Passy
74 Thonon-les-Bains
76 Dieppe
76 Fécamp
76 Le Havre
76 Rouen
76 Sotteville-lès-Rouen
78 Le Chesnay
78 Houilles
78 Mantes-la-Jolie
78 Les Mureaux
78 Poissy
78 Saint-Germain-en-Laye
78 Sartrouville
78 Versailles
79 Niort
80 Amiens
81 Albi
81 Castres
82 Montauban
83 Fréjus-Saint-Raphaël
83 Hyères
83 La Seyne-sur-Mer
83 Toulon
84 Avignon
86 Châtellerault
86 Poitiers
87 Limoges
88 Saint-Dié
89 Auxerre
90 Belfort
91 Massy
92 Antony
92 Asnières
92 Bagneux

92 Bois-Colombes
92 Boulogne-Billancourt
92 Châtenay-Malabry
92 Chaville
92 Clamart
92 Clichy
92 Colombes
92 Courbevoie
92 Garches
92 La Garenne-Colombes
92 Gennevilliers
92 Issy-les-Moulineaux
92 Levallois-Perret
92 Malakoff
92 Meudon
92 Montrouge
92 Nanterre
92 Neuilly-sur-Seine
92 Le Plessis-Robinson
92 Rueil-Malmaison
92 Saint-Cloud
92 Suresnes
92 Vanves
92 Villeneuve-la-Garenne
93 Aubervilliers
93 Aulnay-sous-Bois
93 Bagnolet
93 Le Blanc-Mesnil
93 Bobigny
93 Bondy
93 Drancy
93 Epinay-sur-Seine
93 Livry-Gargan
93 Médan
93 Noisy-le-Sec
93 Pantin
93 Romainville
93 Saint-Denis
93 Saint-Ouen
93 Tremblay-lès-Gonesse
94 Alfortville
94 Arcueil
94 Cachan
94 Champigny-sur-Marne
94 Charenton-le-Pont
94 Choisy-le-Roi
94 Créteil
94 Fontenay-sous-Bois
94 L’Hay-les-Roses
94 Ivry-sur-Seine

94 Maisons-Alfort
94 Orly
94 Saint-Maur-des-Fossés
94 Villejuif
94 Villeneuve-le-Roi
94 Villeneuve-Saint-Georges
94 Vitry-sur-Seine
95 Argenteuil
95 Enghien-les-Bains
95 Franconville
95 Gonesse
95 Garges-lès-Gonesse
95 Sarcelles
972 Fort-de-France

ANNEXE 4 – GRILLE D'INSPECTION SCHS

A. Identification de l'établissement		
B. Locaux et équipements		
B1	Conception et circuits de l'établissement	
B2	Équipements adaptés à la production et engins de transport	
B3	Lutte contre les nuisibles	
B4	Maintenance	
B5	Nettoyage/désinfection des locaux et équipements	Obligatoire
C. Maitrise de la chaine de production		
C1	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	
C2	Identification des points déterminants	
C3	Contrôle à réception et conformité des matières premières	Obligatoire
C4	Mesures de maîtrise de la production	
C401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	Obligatoire
C402	Gestion des conditionnements et emballages	
C403	Autres mesures de maîtrise de la production	
C5	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	
C6	Conformité des produits finis	Obligatoire
C7	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	
D. Traçabilité et gestion des non-conformités		
D1	Système de traçabilité et archivage des documents	
D2	Réactivité	
E. Gestion des déchets, des sous produits animaux		
E1	Gestion des déchets	
E2	Gestion des sous produits animaux	
F. Gestion du personnel		
F1	Hygiène et équipements du personnel	Obligatoire
F2	Formation et instructions à disposition du personnel	

ANNEXE 5 – RAPPORT D'INSPECTION SCHS

VILLE ……..
Rapport d'inspection N°AA-012345

Date de l'inspection :

Partie administrative

Structure d'inspection SCHS de

Adresse Mairie de ….. - Service hygiene ….

Inspecteur(s)

Accompagnant(s)

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination

Enseigne établissement/Dénomination

N° SIRET

Adresse postale

Interlocuteur(s)

Unité d'activité

Lieu d'intervention

Informations complémentaires :

Prélèvement réalisé

Locaux inspectés

Locaux non inspectés

Référence des instruments de mesure

Référence(s) réglementaire(s) - Méthode

VADE-MECUM

Règlements européens du Paquet Hygiène ;
Code de la santé publique ;
Code de l'environnement ;
Code de la consommation ;
Code rural et de la pêche maritime ;
Règlement sanitaire départemental (RSD) ;
Arrêtés municipaux ad'hoc en matière de santé publique.

Méthode Grille générale en sécurité sanitaire des aliments

A (*)	**Identification de l'établissement**
B (*)	**Locaux et équipements**
B01 (*)	**Conception et circuits de l'établissement**
B02 (*)	**Équipements adaptés à la production et engins de transport**
B03 (*)	**Lutte contre les nuisibles**
B04 (*)	**Maintenance des locaux et équipements**
B05 (*)	**Nettoyage et désinfection des locaux et équipements**
C (*)	**Maîtrise de la chaîne de production**
C01 (*)	**Diagrammes de fabrication et analyse des dangers**
C02 (*)	**Identifications des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise**
C03 (*)	**Contrôle à réception et conformité des matières premières**
C04 (*)	**Mesures de maîtrise de la production**
C0401 (*)	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires
C0402 (*)	Gestion des conditionnements et emballages
C0403 (*)	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)
C05 (*)	**Gestion de l'eau propre et de l'eau potable**
C06 (*)	**Conformité des produits finis**
C07 (*)	**Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis**
D (*)	**Traçabilité et gestion des non-conformités**
D01 (*)	**Système de traçabilité et archivage des documents**

D02 (*)	**Réactivité**
E (*)	Gestion des déchets, des sous-produits animaux et des eaux usées
E01 (*)	**Gestion des déchets et des eaux résiduaires**
E02 (*)	Gestion des sous-produits animaux
F(*)	**Gestion du personnel**
F01 (*)	**Hygiène et équipements du personnel**
F02 (*)	**Formation et instructions à disposition du personnel**

Évaluation globale de l'inspection :

Évaluation de l'inspection : **Maîtrise des risques satisfaisante**

Commentaire global :

Signature(s) :

Inspecteur(s) : Nom Prénom 1 Date :

Nom Prénom 2