



Ordre de méthode

**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**  
**Dossier suivi par Sébastien REMY-FERNANDES**  
**Tél. : 0149558155**

**Instruction technique**  
**DGAL/SDSSA/2019-555**

**30/07/2019**

**Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes**  
**Sous-direction 4 – Produits alimentaires et marchés agricoles et alimentaires**  
**Bureau 4 B – qualité et valorisation des denrées alimentaires**  
**59 boulevard Vincent Auriol**  
**75703 PARIS CEDEX 13**  
**Dossier suivi par Claude DUCHEMIN**  
**Tél. : 0144972960**

**Date de mise en application** : Immédiate  
**Diffusion** : Tout public

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**  
**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**  
**Nombre d'annexes** : 2

**Objet** : Modalités d'application de l'article 50 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, modifiant l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime

### **Destinataires d'exécution**

DRAAF  
DAAF  
DD(CS)PP

**Résumé** : Cette instruction présente le contenu et les objectifs de l'article 50 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 et décrit ses modalités d'application.

**Textes de référence :**

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux abrogé par le Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ;
- Articles L. 231-1, L. 201-7 et D. 201-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime.

## I. Contexte

Avant la publication de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGAlim, les deuxième et troisième alinéas de l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime étaient rédigés ainsi :

*« Tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux soumis aux prescriptions prévues à l'article L. 231-1 et tout laboratoire sont tenus de communiquer immédiatement à l'autorité administrative tout résultat d'examen indiquant qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué, distribué ou analysé présente ou est susceptible de présenter un danger sanitaire de première catégorie. »*

*« Les vétérinaires et les laboratoires communiquent immédiatement à l'autorité administrative tout résultat d'analyse conduisant à suspecter ou constater la présence d'un danger sanitaire de première catégorie ou la première apparition sur le territoire national d'un danger sanitaire. »*

Ces dispositions n'avaient pas été mises en œuvre en l'absence de catégorisation des dangers sanitaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

A la suite de l'entrée en vigueur de l'article 50 de la loi n°2018-938 le 2 novembre 2018, ces dispositions ont été modifiées comme suit :

*« Tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux soumis aux prescriptions prévues à l'article L. 231-1 informe immédiatement l'autorité administrative désignée par décret lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale.*

*Dès qu'il a connaissance de tout résultat d'examen indiquant que des locaux, installations et équipements utilisés pour la manipulation ou le stockage de denrées alimentaires et aliments pour animaux sont susceptibles de rendre des produits préjudiciables à la santé humaine, le propriétaire ou détenteur mentionné au deuxième alinéa du présent article informe immédiatement l'autorité administrative des mesures prises pour protéger la santé humaine ou animale.*

*En outre, dans le cadre des contrôles officiels réalisés en application de l'article L. 231-1, les laboratoires sont tenus de communiquer immédiatement tout résultat d'analyse sur demande motivée de l'autorité administrative et d'en informer le propriétaire ou détenteur des denrées concernées. »*

De plus, l'article L. 237-2 a été modifié afin d'ajouter les sanctions liées au non-respect des dispositions précitées, soit six mois d'emprisonnement et 150 000 € d'amende.

## II. Principes et objectifs de cette nouvelle disposition

L'article 50 de la loi n°2018-938 s'inscrit dans le principe fondateur de la réglementation européenne du Paquet Hygiène (règlement (CE) n°178/2002) selon lequel les exploitants du secteur alimentaire et/ou du secteur de l'alimentation animale doivent s'assurer que les denrées alimentaires et/ou aliments pour animaux qu'ils mettent sur le marché répondent aux prescriptions de la législation alimentaire. Les articles 19 et 20 du règlement (CE) n°178/2002 précisent en particulier la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale en matière de sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché.

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) des opérateurs prévoit déjà les actions à mettre en œuvre en cas de résultats d'autocontrôles défavorables sur les produits et/ou sur l'environnement de production (locaux, installations, équipements). Dans la présente instruction, le terme « résultats d'autocontrôles défavorables » doit se lire comme les autocontrôles sur les denrées alimentaires ou aliments pour animaux ou sur l'environnement (locaux, installations, équipements) dont les résultats sont susceptibles d'indiquer un risque pour la santé humaine ou animale.

L'article 50 ne prévoit pas de nouvelles dispositions sur la gestion de la maîtrise des risques sanitaires par l'exploitant. Le fait nouveau introduit est l'obligation de l'information immédiate de la direction départementale en charge de la protection des populations (DD(CS)PP) par l'exploitant lorsque celui-ci considère que, sur la base d'un résultat d'autocontrôle défavorable, les produits sont susceptibles d'être préjudiciables à la santé humaine ou animale même s'ils n'ont pas été mis sur le marché.

Ainsi, à la lecture de l'article L. 201-7, l'information obligatoire concerne un résultat défavorable sur un produit avant ou après sa mise sur le marché (2<sup>ème</sup> paragraphe modifié de l'article L. 201-7) ou sur l'environnement de production (3<sup>ème</sup> paragraphe modifié de l'article L. 201-7).

Cette information ne doit pas se limiter à la transmission à l'autorité administrative du/des résultats défavorables. Les mesures correctives déjà prises et/ou les mesures prévues, assorties d'un échéancier de réalisation, seront également précisées.

La transmission de ces éléments complémentaires revêt un caractère informatif mais elle ne saurait justifier des délais dans la mise en œuvre des mesures prévues par l'exploitant.

Cette information à l'autorité administrative doit être immédiate.

La priorité absolue reste toutefois les alertes, *i.e* les résultats défavorables concernant les produits déjà mis sur le marché et pour lesquels la notification à l'autorité administrative doit être faite sans aucun délai (cf. guide de gestion des alertes).

Le dernier paragraphe de l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime prévoit une sollicitation facilitée des laboratoires par l'autorité administrative. En revanche, il ne s'agit pas d'une obligation faite aux laboratoires de fournir les résultats défavorables en dehors de toute demande. La demande est effectuée par l'autorité administrative du département où est enregistré l'exploitant, même si le laboratoire est situé en dehors de ce département. Cette demande est motivée en droit en référence à l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime.

Le tableau suivant résume les principales évolutions liées à l'article 50 de la loi EGalim s'agissant de l'information obligatoire **dès lors que le professionnel estime que le produit (denrée alimentaire ou aliment pour animaux) présente un risque pour la santé publique ou animale :**

Résultats d'autocontrôles défavorables*	Situation avant publication de la loi (avant le 30 octobre 2018)	Situation depuis la loi EGalim
<p><b>PRODUIT</b></p> <p>(denrée alimentaire, aliment pour animaux)</p>	<p>Information immédiate de la DD(CS)PP <b>lorsque le produit est mis sur le marché</b>, et mesures mises en œuvre par l'exploitant.</p> <p>Pour les produits sous la responsabilité de l'exploitant : sur demande lors du contrôle officiel.</p>	<p>Information immédiate de la DD(CS)PP pour le produit <b>encore sous la responsabilité</b> de l'exploitant ou le produit <b>déjà mis sur le marché</b>.</p> <p>Cette information est constituée, au vu de ce résultat d'autocontrôle défavorable, d'une analyse de risques conduite par l'exploitant et des mesures prévues et/ou déjà mises en œuvre. Elle ne se limite pas à la transmission du résultat brut.</p>
<p><b>ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION</b></p> <p>(installations, locaux, équipements)</p>	<p>Pas d'information immédiate.</p> <p>Mesures examinées lors du contrôle officiel.</p>	<p>Information immédiate de la DD(CS)PP sur les mesures prévues ou déjà mises en place.</p> <p>Cette information est constituée, au vu de ce résultat d'autocontrôle défavorable, d'une analyse de risques conduite par l'exploitant et des mesures prévues et/ou déjà mises en œuvre. Elle ne se limite pas à la transmission du résultat brut.</p>

\* Autocontrôles défavorables : autocontrôles dont les résultats sont susceptibles d'indiquer un risque pour la santé humaine ou animale

Les objectifs de cette évolution sont les suivants :

- une meilleure connaissance par l'administration des événements dans les entreprises susceptibles de rendre les produits préjudiciables pour la santé, à des stades précoces et dans la mesure du possible, en prévention de la survenue des risques ;
- des échanges plus systématiques entre le professionnel et l'administration sur l'évolution du plan de maîtrise sanitaire ;
- une meilleure prise en compte de ces éléments pour la programmation et le ciblage des contrôles ;
- une sollicitation facilitée des laboratoires par les services de contrôle.

### III. Définitions et périmètre

#### A. Définitions réglementaires

- Définition d'une denrée alimentaire :

(Art. 2 du règlement (CE) n°178/2002)

*« Aux fins du présent règlement, on entend par « denrée alimentaire » (ou « aliment »), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.*

*(...)*

*Le terme « denrée alimentaire » ne couvre pas:*

- a) les aliments pour animaux;*
  - b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine;*
  - c) les plantes avant leur récolte;*
- etc ..... »*

- Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

(Art. 14 du règlement (CE) n°178/2002)

*« Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.*

*Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :*

- a) préjudiciable à la santé ;*
- b) impropre à la consommation humaine.*

*Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :*

- a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;*
- b) des effets toxiques cumulatifs probables ;*
- c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lors que la denrée alimentaire lui est destinée. »*

Le guide de gestion des alertes précise qu'une denrée alimentaire peut être considérée comme susceptible d'être préjudiciable à la santé, notamment du fait de :

- *« pratiques frauduleuses, malveillantes ou accidentelles à toutes les étapes de la production, de la transformation et de sa distribution ;*
- *la présence de corps étrangers susceptibles de provoquer une blessure ;*
- *l'altération des caractéristiques d'une denrée alimentaire (par exemple gonflement de boîte de conserve, moisissures, goût ou odeur inhabituels), en prenant en compte dans l'évaluation de la situation des éléments comme les 'retours clients' et les 'plaintes consommateurs' ;*
- *nouvelles données scientifiques concernant une substance autorisée par la législation ;*
- *répétition de contrôles libérateurs non conformes (d'autres lots produits par le même établissement et déjà mis sur le marché après des contrôles libérateurs satisfaisants peuvent être considérés comme susceptibles d'être préjudiciables) ;*
- *l'existence d'un lien épidémiologique avec des cas humains même sans la mise en évidence d'un danger dans la denrée alimentaire. »*

- Prescriptions relatives à la sécurité des aliments pour animaux :

(Art. 15 du règlement (CE) n°178/2002)

« 1. Aucun aliment pour animaux n'est mis sur le marché ou donné à des animaux producteurs de denrées alimentaires s'il est dangereux.

2. Un aliment pour animaux est dit dangereux compte tenu de l'utilisation prévue s'il est considéré qu'il :

- a un effet néfaste sur la santé humaine ou animale;
- rend dangereuses pour la consommation humaine les denrées alimentaires dérivées des animaux producteurs de denrées alimentaires. »

- Définition de la mise sur le marché :

(Art. 3 du règlement (CE) n°178/2002)

« La détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites. »

- Définition de l'autocontrôle :

(Art. R. 200-1 du Code rural et de la pêche maritime)

« Tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité d'un propriétaire ou détenteur d'animaux, d'une entreprise du secteur alimentaire, de l'alimentation animale ou de la production végétale ou de leurs délégataires afin de s'assurer par eux-mêmes du respect des dispositions des titres II, III et V du présent livre et des textes pris pour leur application. »

## **B. Périmètre**

Les exploitants concernés sont tous les exploitants des établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale localisés en France.

Tous les maillons de la chaîne alimentaire sont concernés, à l'exclusion de la production primaire. Cependant le producteur qui transforme ses produits est concerné au titre de la transformation. Le producteur qui vend ses produits directement aux consommateurs et/ou à un commerce de détail est également concerné au titre de la remise directe.

Les prescriptions prévues à l'article L. 231-1 concernent les « prescriptions générales de la législation relative à l'hygiène alimentaire et les règles sanitaires applicables aux exploitants du secteur alimentaire, du secteur des sous-produits animaux et du secteur de l'alimentation animale ».

Ainsi l'article L. 201-7 concerne les denrées alimentaires d'origine animale, les denrées alimentaires d'origine végétale, et l'alimentation animale, au dernier stade du process pour un opérateur donné. Le produit concerné est donc le produit prêt à quitter en l'état l'établissement de fabrication ou bien la denrée alimentaire au stade de la distribution. Par exemple, toute pièce de découpe à la sortie d'un atelier de découpe est concernée, quelle que soit sa destination (transformation ou vente en l'état au consommateur final).

Les autocontrôles sur les produits intermédiaires au cours du process de production ne sont pas concernés par les dispositions de l'article L. 201-7, sauf si ceux-ci reflètent l'état sanitaire du produit en fin de process de production.

NB : à l'abattoir, la transmission de certains résultats d'autocontrôles à l'autorité administrative fait l'objet de dispositions réglementaires européennes (règlement (CE) n°854/2004, annexe I, section IV, chapitre IX) : il s'agit aujourd'hui des critères d'hygiène des procédés pour *Salmonella* sur

carcasses de porcs selon l'article 5, paragraphe 5, du règlement (UE) n°2073/2005, dans le cadre du point 2.1.4 de l'annexe I dudit règlement. Ces dispositions seront prochainement étendues selon le règlement (UE) n°2017/625 (remplaçant le règlement (CE) n°854/2004) aux carcasses d'animaux de boucherie, poulets de chair et dindes, ainsi que pour *Campylobacter* aux carcasses de poulets de chair. Dans les cas précités, il est déjà prévu que les services d'inspection de l'abattoir soient informés, sur la base des résultats d'autocontrôles et analyses des tendances, des mesures correctives mises en place sur le procédé par le professionnel. Aussi, l'utilisation du Cerfa mentionné en annexe I de la précédente instruction n'est pas requise, l'information étant donnée par ailleurs.

## IV. Modalités d'application

### A. Évaluation à conduire par le professionnel

En préambule, il est important de rappeler que doivent être portées à la connaissance de l'administration les résultats d'autocontrôles pour lesquels l'exploitant estime, au vu des résultats défavorables, que les denrées/aliments pour animaux sont susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine ou animale.

Lorsque ces produits sont sur le marché, il s'agit d'une notification d'alerte conformément à la procédure de gestion des alertes. Dans les autres cas, il s'agit d'une information de l'autorité administrative concernant des résultats d'autocontrôles défavorables. Cette information n'exonère pas le professionnel de ses responsabilités prévues à l'article 17 du règlement (CE) n°178/2002.

En cas de résultats d'autocontrôles défavorables sur des produits sous la responsabilité du professionnel :

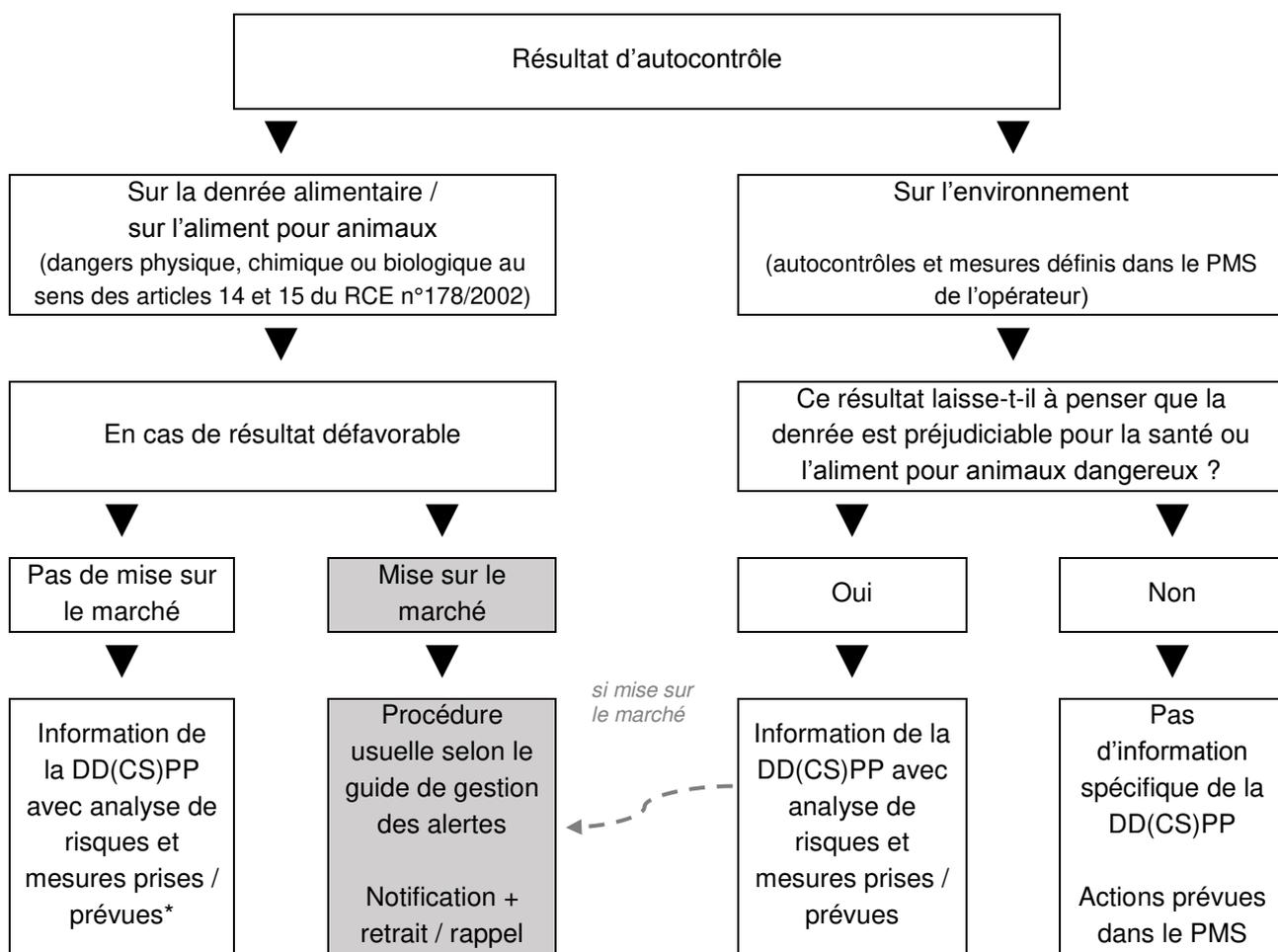
- si les moyens de maîtrise sont prévus dans le PMS, régulièrement mis en œuvre et font preuve de leur efficacité au vu de la non-conformité détectée, l'information de l'autorité administrative n'est pas indispensable (par exemple traitement thermique en cas de détection de pathogènes ou destruction des produits) ;
- si les moyens de maîtrise ne sont pas prévus dans le PMS ou s'ils sont inadaptés, les résultats d'autocontrôles défavorables sont le signe d'une maîtrise des risques sanitaires insuffisante (par exemple récurrence de résultats d'autocontrôles défavorables concernant le même danger sur le produit ou identification d'un nouveau danger). Dans ces cas, l'autorité administrative doit être informée immédiatement des résultats accompagnés des mesures mises en œuvre (dont la modification du PMS).

En cas de résultats d'autocontrôles défavorables<sup>1</sup> sur l'environnement de production (locaux, installations, équipements), l'opérateur doit informer l'autorité administrative en indiquant les mesures correctives mises en œuvre ou prévues. Sur la base de son PMS, du process de fabrication et de la configuration des locaux, l'opérateur peut prédéterminer les résultats d'autocontrôles défavorables sur l'environnement qui nécessiteront une information de l'autorité administrative. Cela n'exonère toutefois pas le professionnel de conduire une analyse de risque pour les situations non pré-identifiées, pouvant aboutir à une information des services de contrôle.

Le diagramme ci-après présente ce qui est attendu des professionnels. Il y a lieu de différencier les autocontrôles résultant du contrôle des produits (denrée alimentaire/aliment pour animaux) de ceux résultant de la vérification des procédés de fabrication et de l'environnement de production.

---

<sup>1</sup> Pour mémoire : autocontrôles défavorables = autocontrôles dont les résultats sont susceptibles d'indiquer un risque pour la santé humaine ou animale



\*A l'exclusion des résultats d'autocontrôles défavorables pour lesquels les moyens de maîtrise prévus dans le PMS sont régulièrement mis en œuvre et ont fait preuve de leur efficacité au vu de la non-conformité détectée.

La procédure d'information prévue par l'article 50 de la loi EGAlim est distincte de la procédure prévue par le guide de gestion des alertes, qui s'applique toujours pour les produits mis sur le marché (en grisé dans le schéma ci-dessus).

## B. Transmission, enregistrement des informations des professionnels et valorisation

Le formulaire Cerfa en annexe I est mis à la disposition des exploitants en ligne<sup>2</sup> pour leur faciliter la transmission des informations aux DD(CS)PP. A défaut, les exploitants peuvent transmettre le formulaire papier par courrier<sup>3</sup>. Un accusé de réception de l'information est envoyé et rappelle les responsabilités du professionnel (cf. modèle type de courriel en annexe II).

A réception du formulaire, celui-ci peut également être jugé incomplet si le professionnel a uniquement transmis des résultats d'autocontrôles bruts sans réaliser d'analyse de risque et/ou sans informer l'autorité administrative des mesures déjà prises et/ou prévues.

Dans le cas de figure précité, un courriel de demande de renseignement est envoyé à l'exploitant (cf. modèle type de courriel en annexe II).

Tout formulaire complet doit ainsi comprendre :

- l'identité de l'établissement (dont son numéro SIRET) ;

<sup>2</sup> [http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/obtenir-un-droit-une-autorisation-71/article/transmettre-des-informations?id\\_rubrique=28&rubrique\\_all=1](http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/obtenir-un-droit-une-autorisation-71/article/transmettre-des-informations?id_rubrique=28&rubrique_all=1)

<sup>3</sup> [https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa\\_15989.do](https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_15989.do)

- l'adresse de courriel de l'établissement, ainsi qu'un numéro de téléphone (téléphone portable de préférence), sur lequel un responsable de l'entreprise peut être joint en urgence ;
- le résultat d'autocontrôle dit « défavorable » ;
- l'analyse de risque réalisée et le plan d'action constitué des mesures déjà prises et des mesures prévues assorties d'un échéancier de réalisation.

La suite à donner par la DD(CS)PP à l'information du professionnel repose sur les critères d'analyse de risque usuellement mis en œuvre en sécurité sanitaire des aliments (pathogénicité, établissements de classe de risque III et IV, établissements de production de produits consommés crus, de produits destinés à des publics sensibles...).

A l'issue de l'évaluation de l'information, deux cas de figure peuvent se présenter :

- un contrôle ciblé est programmé dans les plus brefs délais pour vérifier le bien-fondé des mesures prises par le professionnel ;
- les éléments envoyés suffisent à considérer que le risque est maîtrisé : une inspection n'est pas indispensable et cette information est intégrée aux éléments du dossier de l'établissement.

Quelles que soient les suites immédiates données à l'information, les éléments doivent être pris en compte dans le cadre de la programmation.

Si la DD(CS)PP/DAAF/DIECCTE reçoit simultanément plusieurs informations en provenance d'établissements différents, elle applique les critères d'analyse de risque habituels pour déterminer l'ordre d'instruction des dossiers.

#### i. Enregistrement des courriers

L'ensemble des DD(CS)PP et des DIECCTE est invité à utiliser SORA pour gérer les courriers.

À l'arrivée, les courriers des professionnels sont enregistrés comme démarche « Information d'autocontrôle défavorable (L.201-7 c. rural) ». Cette démarche est disponible, à l'instar des autres démarches, avec le type de courrier « Demande de travail » et en renseignant comme origine « Professionnel ».

La réponse au professionnel se fait par l'une des deux lettres types (accusé de réception typé en « Avis de complétude de dossier » ou demande de compléments typé en « Demandes de compléments et d'information »). Les modèles de ces lettres types sont en annexe II de la présente instruction.

Les signalements de retrait/rappel des professionnels continueront à être enregistrés séparément avec la démarche « Signalement de retrait-rappel alimentaire (L.452-5 c. conso.) » (anciennement « Signalement pro : produits alimentaires »).

Chaque DAAF tient à jour un tableur permettant de suivre les non-conformités notifiées par établissement.

#### ii. Enregistrement des inspections et des enquêtes

Dans Resytal, les inspections réalisées par les agents DGAI à la suite de l'information d'une non-conformité seront signalées lors de leurs enregistrements dans l'onglet « informations complémentaires » de PGI (Programmation et Gestion des Inspections).

Une FAQ sera mise en place sur l'intranet et abondée au fur et à mesure de l'expérience acquise.

Chaque année, lors des entretiens de dialogue de gestion, un bilan du nombre de dossiers instruits par région sera réalisé. Ce bilan sera notamment établi par l'exploitation des informations complémentaires saisies dans Resytal.

Annuellement, il sera demandé aux SRAL de fournir le nombre d'informations reçues, ainsi que le nombre d'informations ayant donné lieu à une inspection.

Les enquêtes réalisées par les agents CCRF à la suite de l'information d'un résultat d'autocontrôle défavorable doivent être enregistrées dans SORA et liées au dossier de la Tâche Nationale « Egalim : Contrôle suite à une information d'autocontrôle défavorable ».

Le Bureau 4B pourra produire à tout moment le nombre d'informations reçues ainsi que le nombre de contrôles à la suite d'une information.

\*\*\*

Nous vous demandons de mettre en œuvre cette instruction et de nous informer des éventuelles difficultés rencontrées dans son application.

Loïc EVAÏN  
Directeur général adjoint de l'alimentation

Virginie BEAUMEUNIER  
Directrice générale de la  
concurrence, de la consommation  
et de la répression des fraudes



### MENTIONS LÉGALES : VOS DROITS

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

### ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e) (nom et prénom) : .....

- certifie pouvoir représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire et dossier ci-joint ;
- m'engage à faire une actualisation des informations fournies si nécessaire.

Fait le

*Format jj/mm/aaaa*

Signature :

### RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION À L'USAGE DE LA DD(CS)PP/DAAF/DIECCTE – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION

#### RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION

Demande reçue le |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|\_|

Signature :

**Accusé de réception:**

Madame, Monsieur,

J'accuse réception de votre formulaire de déclaration de l'autocontrôle relatif à votre produit (compléter nom, n° de lot) et/ou votre environnement de production, au regard des dispositions de l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime.

Cette information ne constitue pas une alerte en raison de l'absence de mise sur le marché de la denrée et/ou de l'aliment pour animaux concerné(e). Si la denrée et/ou l'aliment pour animaux a été mis sur le marché, vous devez le notifier de toute urgence à la DD(CS)PP. Pour plus d'information sur cette notification obligatoire, vous pouvez vous référer au guide de gestion des alertes<sup>1</sup>.

Je vous rappelle que la présente information ne vous exonère pas des dispositions prévues par le règlement (CE) n°178/2002 selon lequel les exploitants du secteur alimentaire et/ou du secteur de l'alimentation animale doivent s'assurer que les denrées alimentaires et/ou aliments pour animaux qu'ils mettent sur le marché répondent aux prescriptions de la législation alimentaire.

[Formule de politesse]

Signature

**Demande de compléments en cas d'information incomplète :**

Madame, Monsieur,

Vous avez transmis à la DD(CS)PP XX une information au sujet de résultats d'autocontrôles concernant votre produit (compléter nom, n° de lot) et/ou votre environnement de production, selon les dispositions de l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime.

Cette information est incomplète : elle doit être accompagnée de l'analyse de risques réalisée et/ou des mesures déjà prises et/ou prévues. Je vous demande donc de bien vouloir compléter votre information dans les plus brefs délais.

[Formule de politesse]

Signature

---

<sup>1</sup>[https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/\\_Guide\\_Gestion\\_Alerte\\_Revision\\_2\\_jlt\\_2009\\_COMPLETEE\\_VDef\\_\\_cle09fc34.pdf](https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/_Guide_Gestion_Alerte_Revision_2_jlt_2009_COMPLETEE_VDef__cle09fc34.pdf)