



Circulaire juridique n°34.19

06/12/2019

Hygiène alimentaire : obligation de déclarer les autocontrôles défavorables à la DDPP

L'article 50 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 impose aux propriétaires et détenteurs de denrées alimentaires d'informer la DDPP de tout résultat d'autocontrôle, tant sur les denrées elles-mêmes que sur les locaux et équipements, qui puisse présenter un risque pour la santé humaine. Tout manquement à cette réglementation peut être sanctionné de six mois d'emprisonnement et de 150 000 euros d'amende.

Pour être applicable, cet article a été complété par une instruction technique de la DGAL le 30 juillet 2019 et par un formulaire cerfa de déclaration de l'autocontrôle et du plan d'action correspondant pour y remédier, mis à jour en septembre 2019.

Cette circulaire vous informe de cette obligation et les modalités pour y répondre.

Principe de l'obligation

Tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires doit informer immédiatement la DD(CS)PP lorsqu'il considère qu'il y a un risque possible pour la santé humaine dans deux cas :

- En cas d'autocontrôle sur une **denrée alimentaire** qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué
- En cas de résultat d'examen sur les **locaux, installations et équipements** utilisés pour la manipulation ou le stockage de denrées alimentaire, susceptible d'avoir contaminé les produits alimentaires

Il faut transmettre à la DD(CS)PP **le constat** (résultat d'autocontrôle, résultat d'examen, observation, etc.) **et les mesures prises pour y remédier et éviter que cela se reproduise.**

Rappel sur les obligations existantes en matière d'hygiène

L'article 50 de la loi du 30 octobre 2018 et l'instruction technique n°2019-555 du 30 juillet 2019 de la DGAL détaillent cette obligation de remontée d'information à la DD(CS)PP. **Ces textes ne modifient ni l'obligation de résultats, ni les obligations de moyens qui existent déjà pour la profession :**

- **Déclarer l'établissement auprès de la DD(CS)PP** grâce au Cerfa 13984*04 en cas d'ouverture ou de modification d'activité notamment (voir la circulaire juridique n°10.19)
- **Posséder et utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur** (voir la circulaire juridique n°41.16)
- **Suivre une formation** à l'hygiène alimentaire de 14 heures ou satisfaire à l'obligation (voir la circulaire formation professionnelle n°02.12)
- **Avoir un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** décrivant les mesures prises pour assurer l'hygiène (sécurité et salubrité) des aliments produits (voir la circulaire juridique n°30.16). L'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 (ci-jointe) donne des éléments complémentaires en termes de flexibilité par rapport au PMS dans un établissement de restauration commerciale.

La circulaire juridique n°11.17 constitue également un récapitulatif relatif aux contrôles d'hygiène.

Changements concrets pour l'exploitant et mise en œuvre

Cette réglementation n'instaure pas de nouvelles obligations par rapport à la gestion de la maîtrise des risques sanitaires par l'exploitant. À ce titre, les éléments listés ci-dessous et dans les circulaires précédentes restent valides.

La nouveauté réside dans l'obligation d'informer immédiatement la DD(CS)PP 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.

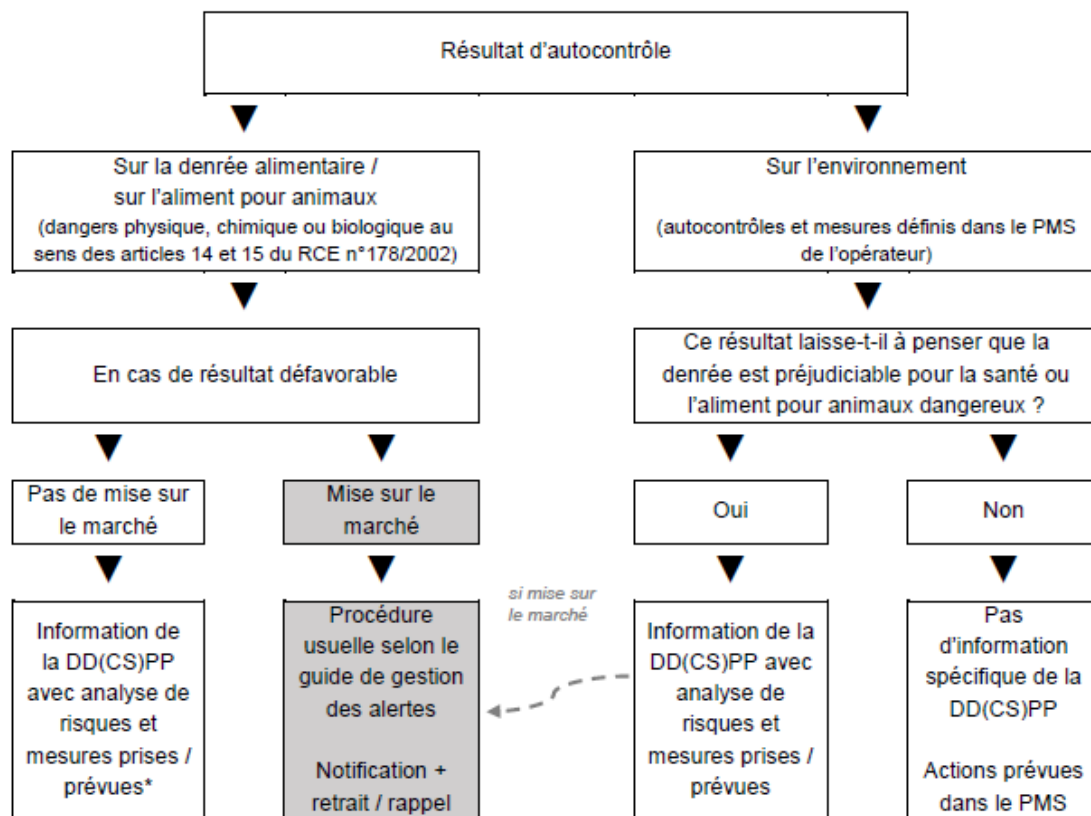
Dans ce cas de figure, l'exploitant doit envoyer à la DD(CS)PP à la fois :

- **Le(s) résultat(s) défavorable(s) d'autocontrôle,**
- **Les mesures correctives déjà prises/ou prévues avec un échéancier de réalisation.**

Par rapport aux résultats d'autocontrôles, il peut y avoir différents cas de figures :

- Dans le cas d'un **résultat d'autocontrôle défavorable sur les produits** (denrées alimentaires) :
 - **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 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 qui n'ont pas été pré-identifiées, pouvant aboutir à une information des services de contrôle.

Les différents cas de figure sont récapitulés dans le diagramme ci-dessous.



*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.

Modalités d'envoi du formulaire

Deux méthodes sont possibles pour informer la DD(CS)PP :

- Directement en ligne sur le site du ministère de l'agriculture à l'adresse suivante : 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
- Par courrier postal en adressant le formulaire Cerfa n°15989*02 (ci-joint), accessible à l'adresse suivante : https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_15989.do

Ce nouveau formulaire fait l'objet d'une notice d'information, le cerfa n°52288*01 (ci-joint en annexe) qui détaille les différentes informations qui doivent être renseignées dans le formulaire.

Annexes :

Annexe 1 – Formulaire cerfa n°15989*02

Annexe 2 – Notice n°52288*01 d'information sur le cerfa n°13984*04

Annexe 3 – Instruction technique DGAL 2019-555

Annexe 4 – Loi n°2017-938 du 30 octobre 2018

Annexe 5 – Extrait de l'instruction technique DGAL 2018-924 sur la flexibilité au niveau du PMS en restauration commerciale

Ressources complémentaires :

[Guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur](#)

[Vade-mecum utilisé dans les contrôles d'hygiène pour le secteur de la remise directe \(dont la restauration commerciale\)](#)

[Grille de contrôle générale en Sécurité Sanitaire des Aliments](#)

[Instruction DGAL/SDSSA/2018-924 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire](#)

[Coordonnées des DDPP et DDCSPP](#)