



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Gestion des TIAC - DDPP de la Moselle

Direction générale de l'alimentation (DGAL)

La DGAL élabore et met en œuvre la politique du gouvernement français dans une approche *Une seule santé* et dans trois domaines principaux.

- La qualité et la sécurité sanitaire de l'alimentation
- La santé et le bien-être des animaux
- La santé et la protection des végétaux



Mission

La mission de la DGAL est de garantir une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous :

- en élaborant la réglementation ;
- en contrôlant les différents maillons de la chaîne alimentaire, y compris à l'import et à l'export ;
- en gérant les crises en santé animale, en santé des végétaux et en sécurité sanitaire des aliments;
- en luttant contre les trafics ;
- en mettant en œuvre des mesures incitatives.

À l'échelon européen et international, la DGAL assure la promotion du modèle sanitaire et phytosanitaire français

La DGAL interagit avec de nombreux acteurs :

- institutions européennes et organisations internationales ;
- agences d'évaluation du risque et autres ministères ;
- professionnels agricoles, vétérinaires et de la chaîne alimentaire ;
- consommateurs, associations.



Direction générale de l'alimentation (DGAL)

Organisation

Organigramme simplifié du siège (Paris)



23 - 24/06/2025

Direction générale de l'alimentation (DGAL)

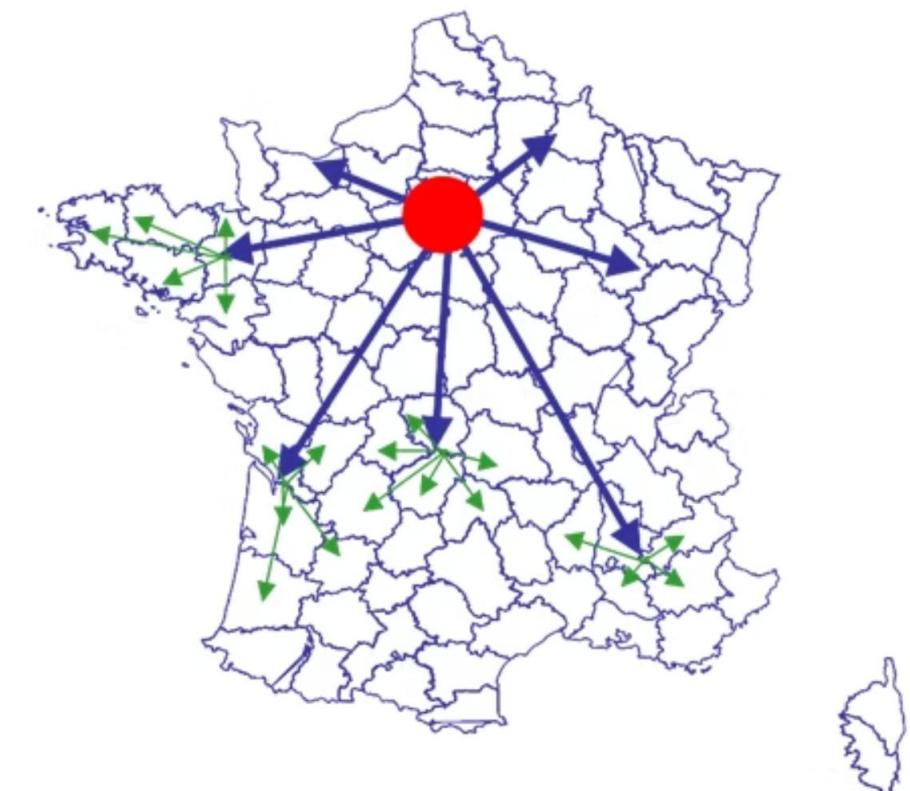
Organisation

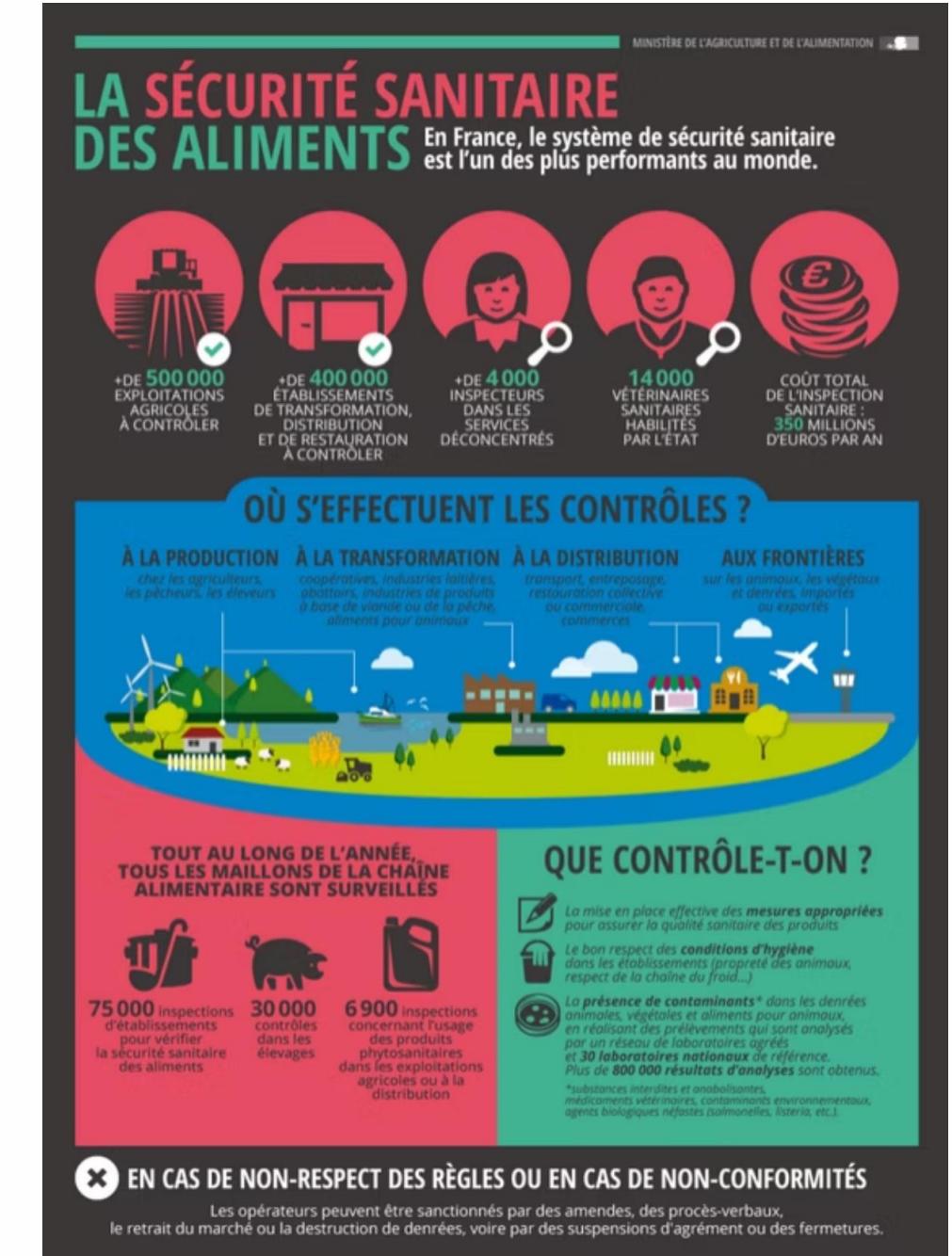
La DGAL s'appuie sur les services déconcentrés de l'État en régions et dans les départements, qui relèvent localement de l'autorité des préfets.

Elle a une autorité fonctionnelle sur ces services :

- les **directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF ou DAAF en Outre-mer)**
- les **directions départementales de la protection des populations (DDPP)**
- les **directions départementales de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP) dans les départements.**

Les DRAAF exercent certaines missions en santé végétale, tandis que les DDETSPP interviennent en santé animale et réalisent les inspections en sécurité sanitaire des aliments pour la sécurité des consommateurs.





La direction départementale de la protection des populations

met en œuvre les politiques publiques de protection des populations



Bénéfices

- accès simplifié aux services de l'Etat
- regroupement de l'expertise technique de l'Etat
- approche cohérente des besoins de la population

1- Règlements Européens

Les cinq règlements du Paquet Hygiène

- Le règlement (CE) n°178/2002 est le texte clé du Paquet Hygiène : la Food Law
 - => **Responsabilité de la sécurité des denrées aux professionnels qui les placent sur le marché.**
 - => **Art 19 : information des autorités compétentes**
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire
 - => HACCP
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- Le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels

1- Règlements Européens

Règlements complémentaires :

- Règlement (CE) n°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (UE) n°931/2011 relatif aux exigences en matière de traçabilité

2/ En France



Réglementation nationale
Cadre juridique spécifiquement français pour les denrées alimentaires.



Code de la Santé Publique
Inclut la gestion des maladies à déclaration obligatoire pour la protection de la santé publique.



Restauration collective
Exigences spécifiques pour les écoles, entreprises, hôpitaux, avec l'obligation de plats témoins et de déclaration.



Dispositions nationales
Mesures particulières mises en place pour certains agents ou situations spécifiques sur le territoire français.

Dispositions nationales pour certains agents pathogènes

- Listeriose
- Salmonellose
- SHU (syndrome hémolytique et urémique) ex : E.coli 0157H7
- Coquillages
- Ciguatera
- Bacillus

Restauration collective



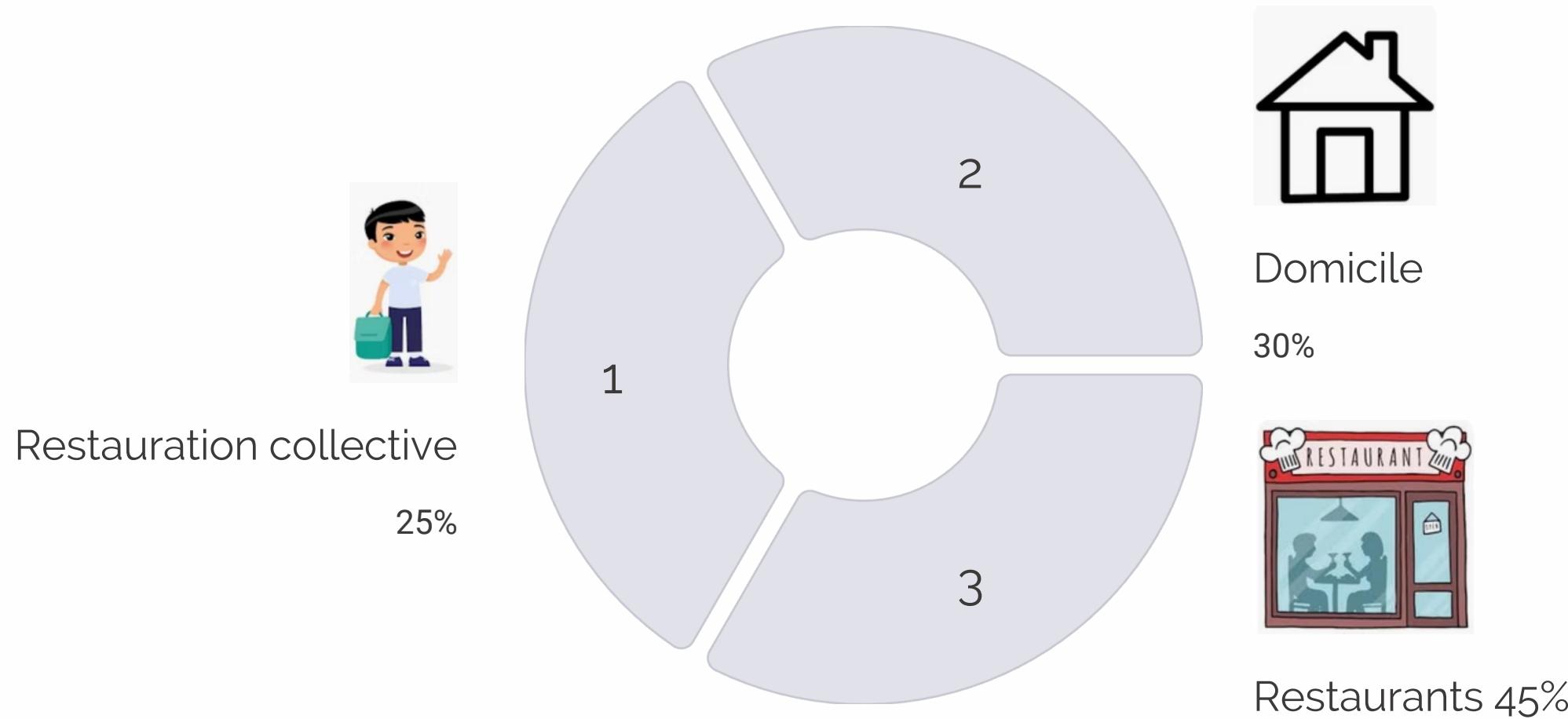
- Notion définie dans les textes français. En résumé : les hôpitaux, les crèches, les écoles, les restaurants d'entreprise.
- Obligation :
 - Déclaration TIAC sans délai
 - Réalisation d'échantillons témoins

Délai moyen entre les symptômes et la déclaration

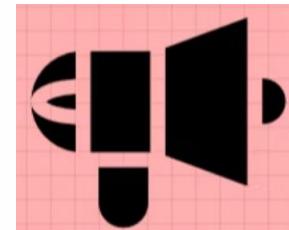
- 1 jour : 22 %
- 1 à 3 jours : 42 %
- 1 semaine : 66 %
- 1 à 2 semaines : 80 %



Les TIAC : où?



Exemple de la DDPP 57 – Lieux



24 alert(e)s en 2024

1 Etablissement de soins pour handicapés

→ 9 personnes

10 restaurants

→ 2 à 12 personnes

1 lycée

→ 28 lycéens

1 crèche

→ 7 enfants

4 supermarchés

→ 2 à 3 personnes

3 cas familiaux

→ 2 à 6 personnes

1 association de sport

→ + de 20 malades sur 3 pays

1 étal de marché

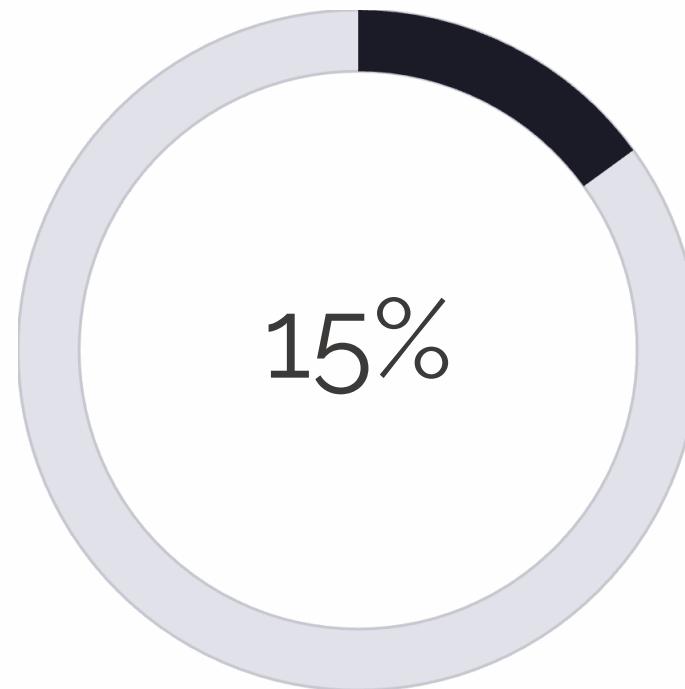
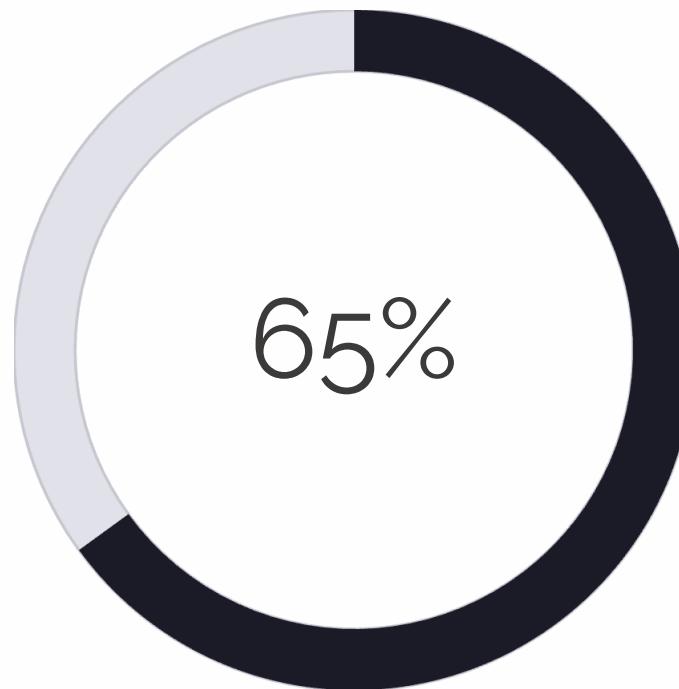
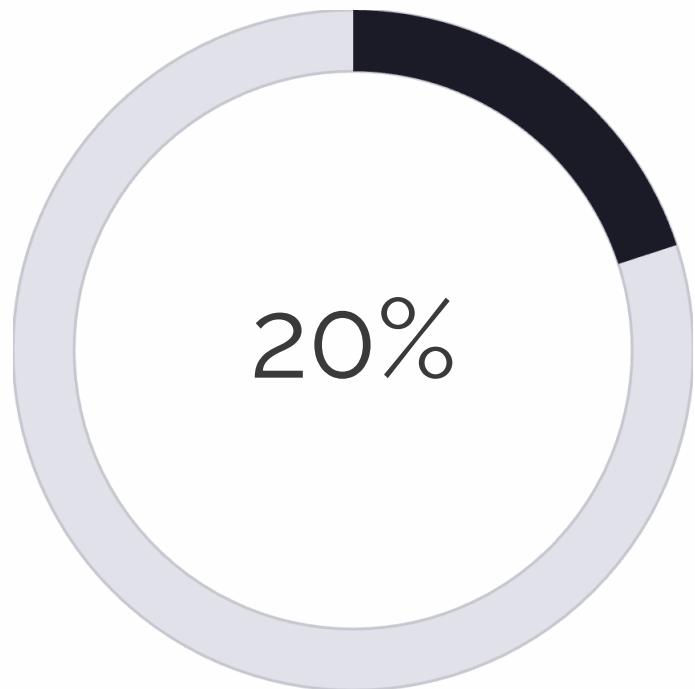
→ 1 mort

TAIEX Management of foodborne outbreaks

23 - 24/06/2025

Made with

Identification de l'agent





Agent confirmé : **Salmonella**

- Confirmation via :
- Prélèvements humains (coproculture) : 60 %
- Prélèvements alimentaires : 30 %
- Prélèvements humains ET alimentaires : 10 %

Agent suspecté



- 73 % : bactéries productrices de **toxines**
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium perfringens*
- *Bacillus cereus*

Mesures correctives



Inspections

- Nettoyage des installations
- Travaux de maintenance et de réparation
- Formation du personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène
- Fermeture temporaire ou définitive en cas de non-conformité grave



Retraits et rappels chez les producteurs

Mise en place de procédures de retrait ou de rappel des produits défectueux ou contaminés auprès des consommateurs et des distributeurs pour prévenir tout risque pour la santé publique.

Conclusion

- Nombre de TIAC et de malades déclarés augmentent
- Meilleur signalement
- Agents principaux : *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Clostridium*, *Bacillus cereus*
- Prélèvements humains pour l'identification de l'agent
- Population fragile (décès)
- Importance du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Conclusion



Déclaration & Investigation

La déclaration obligatoire et une investigation approfondie sont essentielles pour la traçabilité et la compréhension des incidents.



Identification & Mesures Correctives

Identifier les causes des incidents permet de mettre en place rapidement des mesures correctives efficaces.



Stopper & Prévenir

Il est crucial de stopper rapidement toute épidémie et de prévenir la répétition d'événements similaires.



Sécurité Alimentaire

Ces actions contribuent à une amélioration continue de la sécurité sanitaire des aliments pour tous.