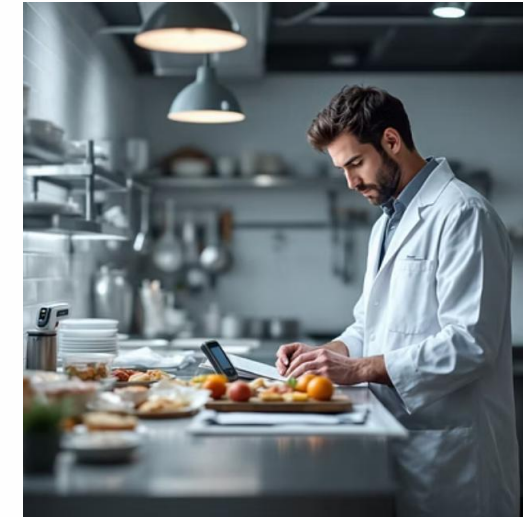




MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

*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.



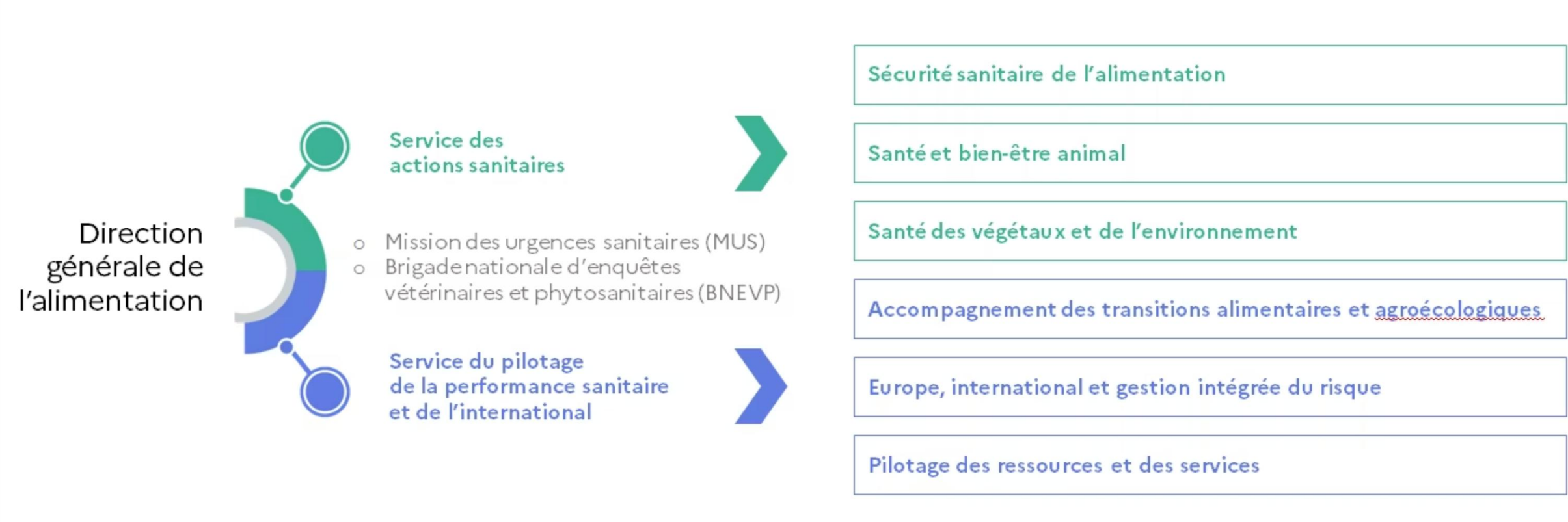
À l'échelon européen et international, la DGAL assure la promotion du modèle sanitaire et phytosanitaire français

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)



Direction générale de l'alimentation (DGAL)

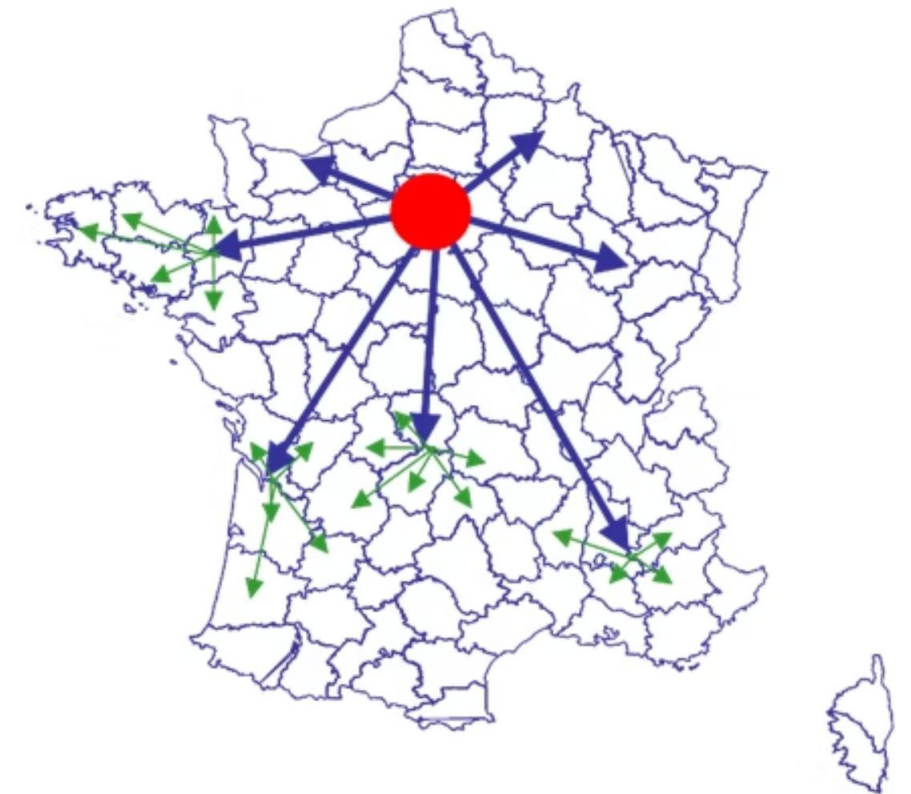
Organisation

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 SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

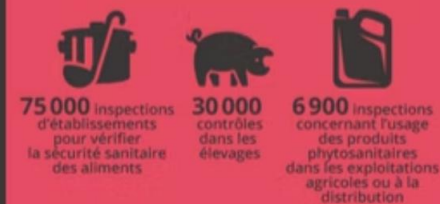
En France, le système de sécurité sanitaire est l'un des plus performants au monde.



OÙ S'EFFECTUENT LES CONTRÔLES ?



TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE SONT SURVEILLÉS



QUE CONTRÔLE-T-ON ?

- La mise en place effective des **mesures appropriées** pour assurer la qualité sanitaire des produits
 - Le bon respect des **conditions d'hygiène** dans les établissements (propreté des animaux, respect de la chaîne du froid...)
 - La **présence de contaminants*** dans les denrées animales, végétales et aliments pour animaux, en réalisant des **prélèvements** qui sont analysés par un réseau de laboratoires agréés et **30 laboratoires nationaux de référence**. Plus de **800 000 résultats d'analyses** sont obtenus.
- *substances interdites et anabolisantes, médicaments vétérinaires, contaminants environnementaux, agents biologiques néfastes (salmonelles, listeria, etc.).

✕ EN CAS DE NON-RESPECT DES RÈGLES OU EN CAS DE NON-CONFORMITÉS

Les opérateurs peuvent être sanctionnés par des amendes, des procès-verbaux, le retrait du marché ou la destruction de denrées, voire par des suspensions d'agrément ou des fermetures.

La direction départementale de la protection des populations

met en œuvre les politiques publiques de protection des populations



Assurer la protection
des consommateurs
et la régulation
des marchés

La DDPP regroupe

- les services vétérinaires
- la concurrence, consommation,
répression des fraudes



Assurer la santé
et la protection
des animaux

Assurer la qualité
et la sécurité
de l'alimentation



Prévenir et contrôler
les risques liés aux
productions animales



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°1831/2003 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

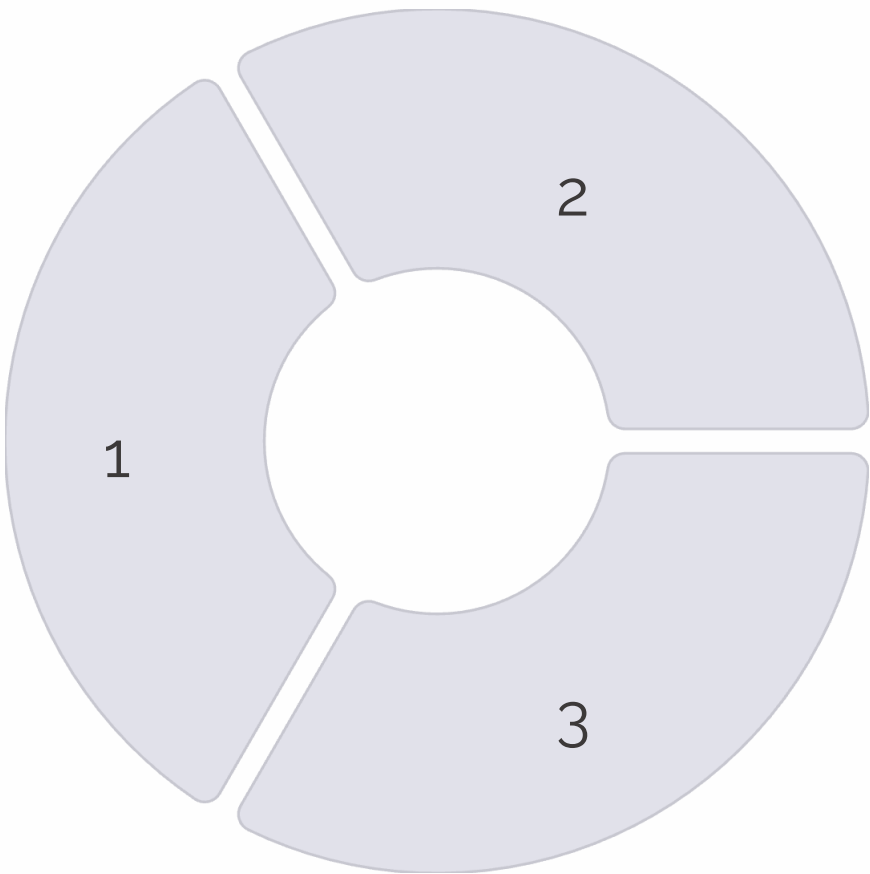
- 1 jour : 22 %
- 1 à 3 jours : 42 %
- 1 semaine : 66 %
- 1 à 2 semaines : 80 %



Les TIAC : où?



Restauration collective
25%



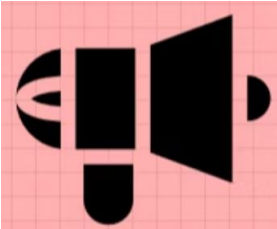
Domicile
30%



Restaurants 45%

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

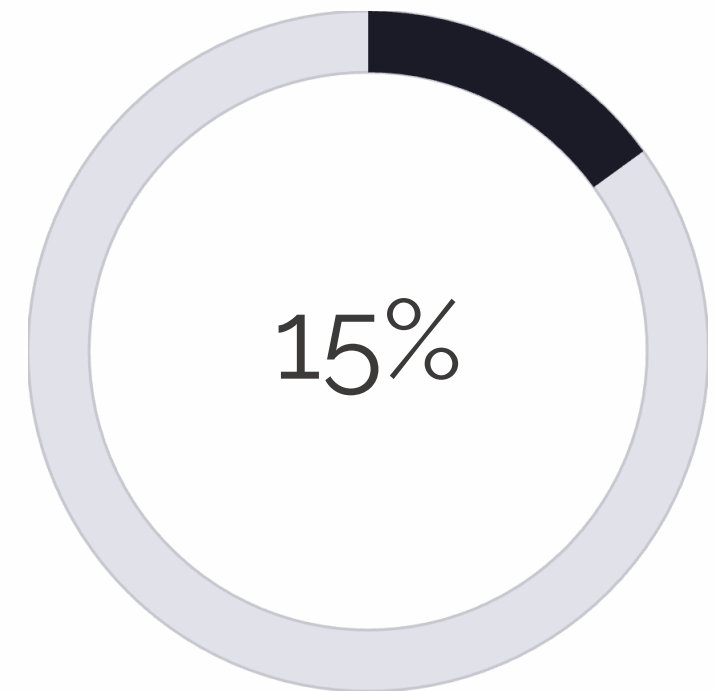
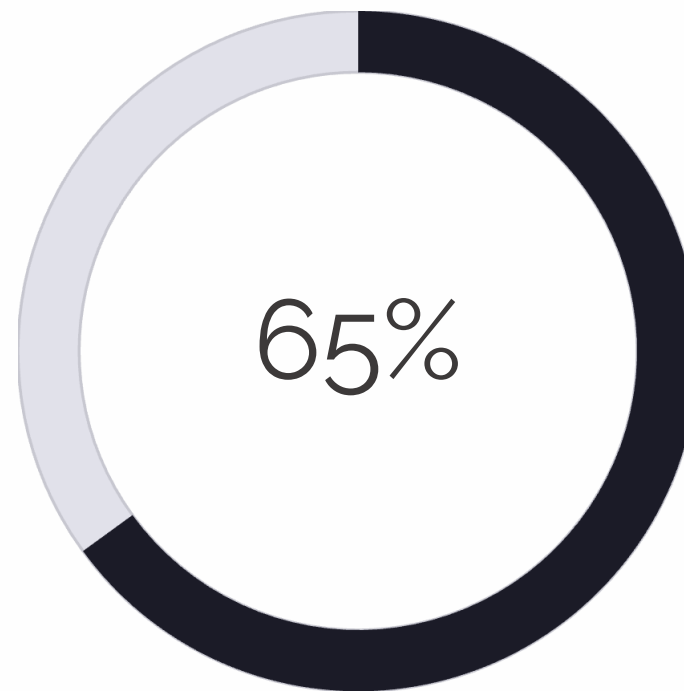
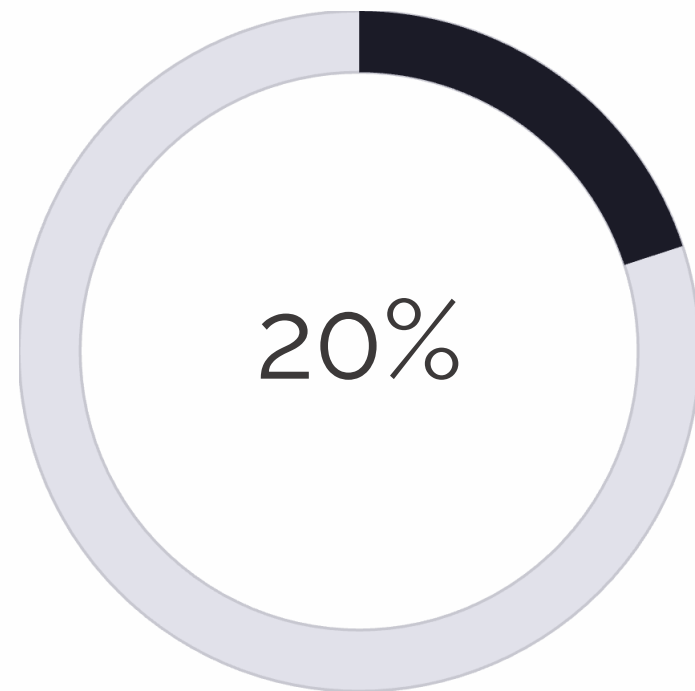
1 étal de marché

→ 1 mort

TAIEX Management of foodborne outbreaks

23 - 24/06/2025

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.