



La sécurité sanitaire des aliments en Martinique en 2023

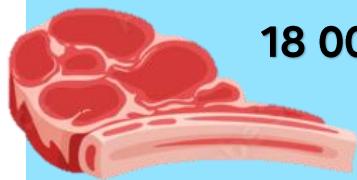
300 Contrôles à la production

Les élevages

100 contrôles sanitaires en exploitations agricoles

200 inspections et visites

Les végétaux



18 000 contrôles à l'abattoir

Près de **20 000** Contrôles à la transformation

200 inspections dans la transformation de viande et de poisson

40 contrôles sur les aliments pour animaux



Dont 80 en restauration commerciale

280 Contrôles à la distribution

110 en remise directe aux consommateurs

90 en restauration collective



Sur les denrées animales

+ de 300 lots de viande contrôlés à l'importation

170 contrôles sur l'importation de poisson frais

Plus de **8 500** Contrôles aux frontières



Sur les denrées végétales

6 500 lots contrôlés à l'importation
1 700 lots contrôlés à l'exportation



EN CAS DE NON-RESPECT DES REGLES OU EN CAS DE NON CONFORMITE
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