



# Réunion d'information relative à la conformité des marchés de détail



**PRÉFET  
DE LA  
MARTINIQUE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de  
la Forêt de Martinique - Novembre 2024**

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : pourquoi des obligations et des contrôles

---

- Prévenir les Toxi-Infections Alimentaires et les maladies transmissibles par les denrées
- Assurer aux consommateurs que les denrées sont produites, transformées, entreposées, transportées, préparées et distribuées dans des conditions correctes et réglementaires de sécurité alimentaire

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : bases réglementaires

---

## Code rural et de la pêche maritime : articles L 230-2 à L237-4

dispositions générales relatives au contrôle de la qualité nutritionnelle et de la sécurité sanitaire

## Code de la consommation : articles L 511-1 à 26

Contrôles conformités et sécurité des produits, Pouvoir d'enquête et suites

## Paquet hygiène :

Ensemble de règlements européens applicables dans tous les Etats membres et à l'ensemble de la filière agroalimentaire, depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, et le transport

Les professionnels ont une **obligation de résultats** et non de moyens

Les **services de contrôles** s'assurent que les objectifs sont atteints permettant de **mettre sur le marché des denrées sûres**

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : bases réglementaires

---

- Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002

- **Innocuité (art.14)**

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

- **Responsabilité (art.17)**

- 📄 Des professionnels dans la mise en place d'un système qui garantit la sécurité des denrées qu'ils fabriquent, transforment ou distribuent

- 📄 Des Etats membres dans la mise en place de contrôles officiels et de communication sur les risques

- **Traçabilité (art.18)**

- 📄 À tenir à la disposition des autorités sur demande

- **Gestion des non-conformités (art.19)**

Retrait/rappel, obligation de signalement

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : bases réglementaires

- [Règlement CE n°852/2004](#) du 29 avril 2004

## **Hygiène applicable à tous les stades : production primaire, transformation ou distribution**

- La responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant (art 1)
- La sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (art 1, 4)
- Les denrées alimentaires importées doivent répondre au moins aux mêmes normes sanitaires que celles produites dans la Communauté ou à des normes équivalentes
- Obligation d'agrément/enregistrement (art.6)

- [Règlement CE n°853/2004](#) du 29 avril 2004

Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale et agrément sanitaire

- [Règlement UE n°2017/625](#) du 29 avril 2004

Contrôles officiels servant à assurer le respect de la législation alimentaire

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : obligation de déclaration

---

- **Règlement (UE) 852/2004**

Article 6 :

«...

2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire **notifie à l'autorité compétente** appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de **la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires**, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement. »

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : obligation de déclaration

- La déclaration s'effectue auprès du Service de l'Alimentation de la DAAF :

Jardin Desclieux

97200 Fort-de- France

☎ Tél. : 05.96.71.20.40

💻 [salim.daaf972@agriculture.gouv.fr](mailto:salim.daaf972@agriculture.gouv.fr)

<https://daaf.martinique.agriculture.gouv.fr/>



# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : obligation de déclaration

- Denrées alimentaires d'origine **animale**

Formulaire Cerfa n° 13984-06

	<p style="text-align: center;"><b>DÉCLARATION D'ACTIVITE CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (ACTIVITÉS NON SOUMISES À AGRÉMENT SANITAIRE)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ARTICLE 6 DU RÈGLEMENT (CE) N°852/2004 ARTICLE R.233-4 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ARRÊTÉ DU 10 OCTOBRE 2008</b></p> <p style="text-align: center;">A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (dd(cs)pp) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (daaf) pour les dom, du département où est situé l'établissement</p>	 N° 13984*06
---	---	--

- Formulaire disponible sur le site internet de la DAAF (à imprimer, remplir et envoyer à la DAAF) : (<https://daaf.martinique.agriculture.gouv.fr/declarer-son-activite-a191.html>)
- Déclaration en ligne (<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R44572>)



# INFORMATION REGLEMENTAIRE SUR LA PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DES OEUFS

- Règlement (CE) n°1 234/200

- Qui concerne les **normes de commercialisation** applicables aux œufs.

- Articles 3 et 9 ainsi que l'annexe II de l'arrêté du 18 décembre 2009

- Relatif aux **règles sanitaires** applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

- Arrêté du 26 février 2008

- Relatif à la **lutte contre les infections à Salmonella** dans les troupeaux de Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation et fixant les modalités de déclaration de Salmonelloses aviaires.





# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : obligation de déclaration

- Denrées alimentaires d'origine **animale œufs**

Formulaire Cerfa n°15296-01

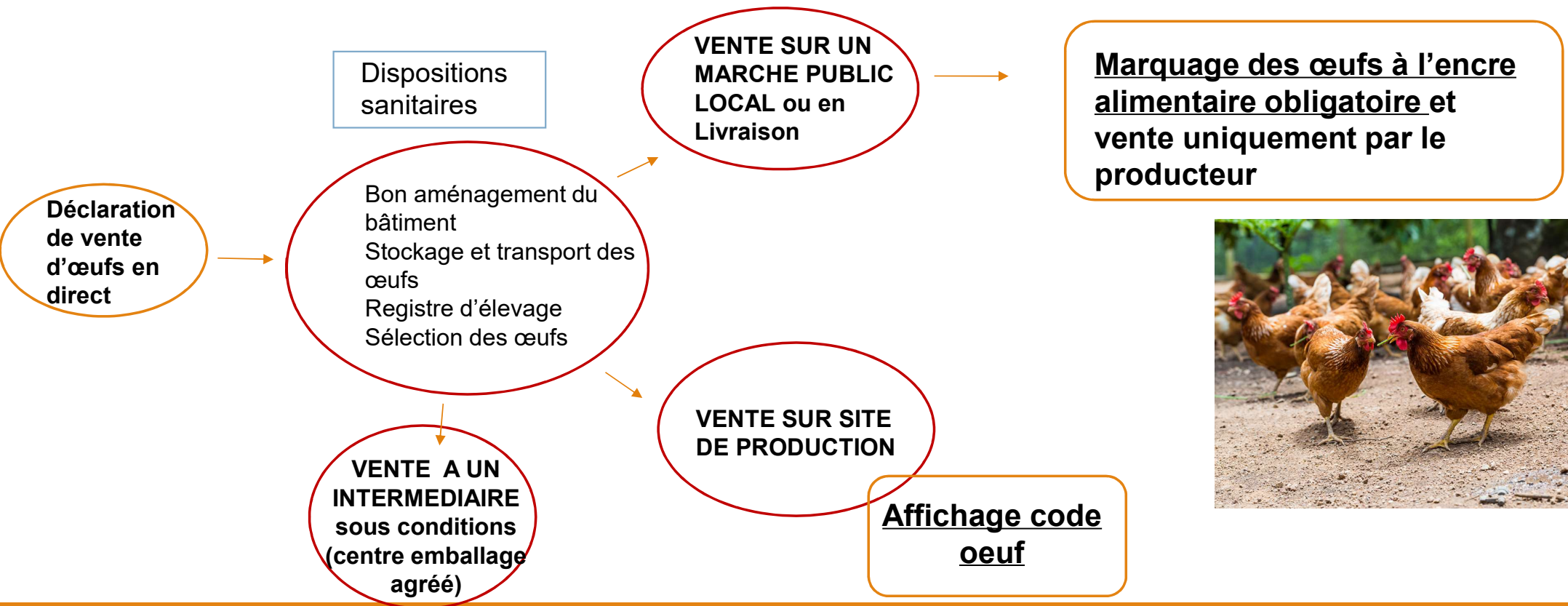


		 N° 15296*01
<b>DÉCLARATION DE VENTE D'ŒUFS DIRECTEMENT PAR LE PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR FINAL ET EXEMPTION AU CLASSEMENT DES ŒUFS PAR CATÉGORIE DE QUALITÉ ET DE POIDS</b> <i>Règlement(CE) 1308/2013 annexe VII, partie VI, chapitre I point 2</i> <i>Arrêté du 28 août 2014</i> <i>Article R.233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime</i> A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations DD(CS)PP du département où est situé votre établissement		

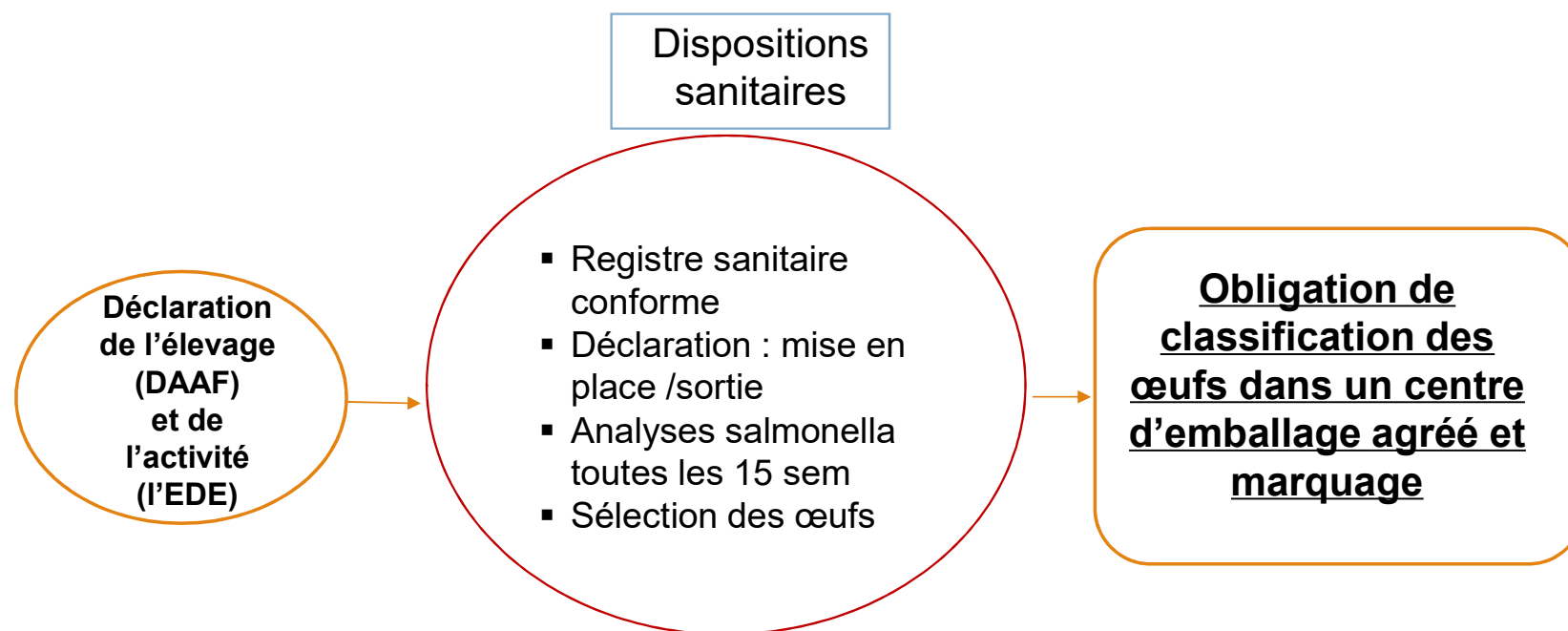
Formulaire disponible sur le site internet de la DAAF (à imprimer, remplir et envoyer à la DAAF)

[https://daaf.martinique.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cerfa\\_15296-01\\_cle8db4a6.pdf](https://daaf.martinique.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cerfa_15296-01_cle8db4a6.pdf)

# CAS N° 1 : Elevage inferieur à 250 volailles



# CAS N° 2 : Elevage supérieur à 250 volailles



# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : obligation de déclaration

- Denrées alimentaires d'origine **végétale**
  - formulaire type papier
  - (à imprimer, remplir et envoyer à la DAAF)

Direction de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt

**PRÉFET DE LA MARTINIQUE** Service de l'Alimentation  
Jardin Desclieux BP 642  
97282 FORT-DE-FRANCE Cedex Tél : 05.96.71.20.40  
E-mail : daaf972@agriculture.gouv.fr

**DECLARATION D'ACTIVITE CONCERNANT LES ETABLISSEMENTS PREPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENREES VEGETALES OU D'ORIGINE VEGETALE**

ARTICLE 6 DU REGLEMENT (CE) N°852/2004 \*

Première demande       Actualisation

**A- IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT**

N° SIRET : .....

Nom de l'enseigne : .....

**Adresse de l'établissement**

Adresse : ..... Commune : .....

Code postal : ..... Adresse de réalisation des activités déclarées (si différents) : .....

**Responsable juridique de l'établissement**

Adresse : ..... Commune : .....

Code postal : ..... **B- COORDONNEES DE LA PERSONNE A CONTACTER**

Mme  M. Nom, Prénom : .....

Mme  M. Nom, Prénom : .....

Téléphones (fixe et portable) : .....

Mil : .....

**Fonction**

Responsable qualité       Responsable commercial       Gestionnaire du personnel  
 Responsable de site       Responsable juridique       Gestionnaire comptable  
 Statut employé

**C- EFFECTIF DE PRODUCTION**

Nombre de personnes travaillant directement au contact de denrées alimentaires : .....

Nombre maximum : ..... Moyenne : .....

**D- LOGAUX**

A usage professionnel       A usage mixte (privé professionnel)

Utilisation d'un atelier collectif tiers non rattaché à l'établissement demandeur

N° SIRET de l'atelier : .....

\*ne s'applique pas à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local. Le demandeur doit transmettre le consommateur final en petites quantités de produits primaires.

DAAF972/SALIM/SSA\_v02 Page 1 sur 2

**E- DESCRIPTION DE L'ACTIVITE**

Type d'activité  Transformation/ Fabrication

Entreposage de denrées végétales et d'origine végétale :  à température ambiante       sous température dirigée

Commerce alimentaire (remise directe)

Type de denrées (produits finis)

<input type="checkbox"/> Conserves de fruits/composites/fruits séchés/surgelés	<input type="checkbox"/> Végétaux bruts et frais	<input type="checkbox"/> Céréales/dérivés et produits composés de céréales
<input type="checkbox"/> Conserves de légumes/purées/soupe/légumes surgelés	<input type="checkbox"/> Végétaux bruts américorés/ végétaux crus « prêt-à-l'emploi »	<input type="checkbox"/> Chocolats/cacao et dérivés
<input type="checkbox"/> Champignons séchés/surgelés/conserves	<input type="checkbox"/> Produits traiteurs et plats préparés à base de végétaux	<input type="checkbox"/> Produits de confiserie
<input type="checkbox"/> Denrées à base de pommes-de-terre transformées	<input type="checkbox"/> Condiments/assaisonnements/ sauces froides	<input type="checkbox"/> Sucre et produits sucrants
<input type="checkbox"/> Aliments destinés aux enfants de moins de 3 ans	<input type="checkbox"/> Encas/hermes aromatisées	<input type="checkbox"/> Thé/café/substituts de café et préparation pour infusion
<input type="checkbox"/> Denrées issues uniquement de la production primaire de l'exploitant. Le cas échéant, N° SIRET de l'exploitation agricole : .....	<input type="checkbox"/> Jus de fruits/légumes et nectars	<input type="checkbox"/> Huiles et graisses végétales
	<input type="checkbox"/> Autres boissons	<input type="checkbox"/> Compléments alimentaires
		<input type="checkbox"/> Autre (à préciser) : .....

Lieu de distribution : .....

Particularités (le cas échéant) :  
 Véhicule botique (podotras)  
 Etat(s), le cas échéant, préciser le(s)quel(s) : .....

Volume de production annuel (le cas échéant) : .....

**MENTIONS LEGALES : 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) : .....

certifié pouvoir représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;

certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire

m'engage à mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les principes HACCP)

m'engage à faire une actualisation des informations fournies à chaque changement d'adresse ou d'activité.

Fait le ..... Signature : .....

**RESERVE A L'ADMINISTRATION - NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION**

**Recépissé de déclaration**

Demande reçue le : ..... Signature : .....

DAAF972/SALIM/SSA\_v02 Page 2 sur 2

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : points de contrôle d'hygiène

Principaux éléments d'hygiène contrôlés sur les marchés de détail :

- Le transport
- L'hygiène des aliments
- La traçabilité
- Les conditionnements
- Les locaux et équipements
- La gestion des déchets

Les **fruits et légumes** sont rarement porteurs de bactéries ou de virus pathogènes pour l'homme, mais quelques cas d'intoxications montrent que les fruits et les légumes restent des vecteurs de contamination possibles.



Des mesures de maîtrises adaptées permettent de limiter le danger.

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : points de contrôle d'hygiène

Principaux éléments d'hygiène contrôlés sur les marchés de détail :

## Le transport

-L'intérieur du véhicule de transport doit être **propre et nettoyé** régulièrement.

-**Protéger** les végétaux des contaminations extérieures.

## Les conditionnements

-Les conditionnements doivent être **stockés** dans des endroits propres et protégés des contaminations.

-Les **cagettes réutilisées** pour la présentation à la vente ne doivent pas être souillées.



# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : points de contrôle d'hygiène

Principaux éléments d'hygiène contrôlés sur les marchés de détail :

## Hygiène des aliments

- Eviter la présence importante de **terre** sur les végétaux.
- Laver** et désinfecter si nécessaire les végétaux (cocos, canne à sucre).
- Eviter le contact des végétaux et des emballages/ conditionnements avec **le sol**.
- Le matériel** utilisé pour la préparation des végétaux doit être propre.



## La traçabilité

- Bon de livraison** qui comporte le tampon du fournisseur
- Factures**

**Le choix du lieu d'achat/origine des denrées** assure la maîtrise des risques : les contaminants chimiques, physiques et biologiques peuvent être contrôlés dès la source/origine des denrées.



# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : points de contrôle d'hygiène

Principaux éléments d'hygiène contrôlés sur les marchés de détail :



## **Gestion des déchets et des nuisibles**

- Stockage correct et pas d'accumulation des **déchets**
- Lutte contre **les nuisibles** : substances chimiques appliquées par le personnel technique autorisé ; éviter la contamination des denrées, des vendeurs...

## **Les locaux et équipements**

- Les surfaces doivent être en bon état d'entretien, en **matériau adéquat** pouvant être nettoyé régulièrement.
- Approvisionnement en **eau potable** (si besoin, réserve d'eau potable suffisante transportée dans un conteneur adéquat)



# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : prélèvements

---

## 2 types de plans :

- ❖ **Plan de surveillance** (prélèvement en 1 exemplaire)

Évaluer l'exposition des consommateurs à un risque particulier

Prélèvement aléatoire







- ❖ **Plan de contrôle** (prélèvement en 3 exemplaires)

Prélèvement sur des denrées ciblées, à risque accru de contamination, pour rechercher des non-conformités et vérifier efficacité des mesures prises précédemment

**Contaminants recherchés** : résidus de pesticides dont chlordécone, additifs et arômes, médicaments vétérinaires, promoteurs de croissance, substances interdites, contaminants chimiques (PB, Cd, Hg), OGM, histamine, germes (E. Coli, Listeria, Salmonelles), radionucléides ...

# Hygiène et Sécurité des denrées alimentaires : prélèvements

- **Modalités de prélèvement :**
  - Directive 2002/63/CE pour la recherche de résidus de pesticides (taille, nombre d'unité ...)
  - Règlement (CE) n° 333/2007 pour la recherche d'éléments traces métalliques et de contaminants néoformés

Classification des produits	Exemples	Quantité à prélever
Produit frais de petite taille (<25 g)	baies, curcuma, gombo, pois 	1 kg
Produit frais de taille moyenne (entre 25-250 g)	orange, citron, carotte, tomate 	1 kg (au moins 10 unités)
Produit frais de grande taille (> 250 g)	dachine, courgette, patate douce, igname 	2 kg (au moins 5 unités)
Fines herbes	Persil frais 	0,5 kg
	Autres fines herbes fraîches 	0,2 kg
Épices	Séchées (gingembre, curcuma, safran) 	0,1 kg

# Hygiène et sécurité des denrées alimentaires : les suites des contrôles

---

Suites données aux prélèvements :

- En cas de **résultats conformes** : le producteur ou le détenteur du produit est avisé par courrier de l'absence de non-conformité
- En cas de **résultats non-conformes** :
  - retrait du produit (art. L521-10 du Code de la Consommation)
  - enquête de traçabilité
  - suites judiciaires : rédaction d'un procès-verbal d'infraction à l'encontre du premier metteur sur le marché identifié
- Le remboursement ne peut être demandé que dans le cas d'un prélèvement judiciaire (3 exemplaires) et dont le résultat est conforme

# Hygiène et sécurité des denrées alimentaires : les suites des contrôles

Version N°	7
Date d'application	Depuis le 18/08/2022
Nature	délit
Qualification	TROMPERIE SUR LA NATURE, LA QUALITE SUBSTANTIELLE, L'ORIGINE OU LA QUANTITE D'UNE MARCHANDISE
Définie par	ART.L.454-1, ART.L.441-1 C.CONSO MMAT.
Réprimée par	ART.L.454-1, ART.L.454-4, ART.L.454-5 AL.1, ART.L.454-7 C.CONSO MMAT.
Abrogée par	
NATAFF	F23 - Tromperie en matière de consommation
Procédure	COLL, ECOFIN (art.704 CPP)
Remplacée par N°	
Remplace N°	166, 362, 475, 2510, 2511, 2512, 5671, 21889
NATINF en récidive	
Tentative punissable	oui

Peines principales (2) :

EMPRISONNEMENT DELICTUEL	ART.L.454-1 C.CONSO MMAT.	maxi 3 ans
AMENDE DELICTUELLE	ART.L.454-1, ART.L.454-4 C.CONSO MMAT.	maxi 300000 € ou 10 % du chiffre d'affaire

Peines complémentaires (8) :

AFFICHAGE DEC	ART.L.454-7 1° C.CONSO MMAT.	maxi 2 mois
DIFFUSION CONdamnATION	ART.L.454-7 1° C.CONSO MMAT.	
DIFFUSION ANNONCES	ART.L.454-7 2° C.CONSO MMAT.	
RETRAIT PRODUITS PORTE INF	ART.L.454-7 3° C.CONSO MMAT.	
INT EXERCER ACTI PROF	ART.L.454-5 AL.1 C.CONSO MMAT.	définitif: maxi 5 ans
INT PROF CIALE INDUS GERER	ART.L.454-5 AL.1 C.CONSO MMAT.	définitif: maxi 15 ans
INT FONCTION PUBLIQUE	ART.L.454-5 AL.1 C.CONSO MMAT.	définitif: maxi 5 ans
INT EXERCER ACTI SOCIALE	ART.L.454-5 AL.1 C.CONSO MMAT.	définitif: maxi 5 ans

Autres (0) :

Qualifications développées (0) :

Version N°	1
Date d'application	Depuis le 01/07/2010
Nature	contravention de 5ème classe
Qualification	MISE SUR LE MARCHÉ D'UNE DENRÉE ALIMENTAIRE IMPROPRE A LA CONSOMMATION HUMAINE
Définie par	ART.R.451-2 AL.1 C.CONSO MMAT, ART.14 §5 REGLT.CE DU 28/01/2002.
Réprimée par	ART.R.451-2 AL.1 C.CONSO MMAT.
Abrogée par	
NATAFF	G52 - Non respect des règles d'hygiène des denrées alimentaires non animales
Procédure	OP
Remplacée par N°	
Remplace N°	
NATINF en récidive	

Peines principales (1) :

AMENDE CONTRAVENTIONNELLE	ART.R.451-2 AL.1 C.CONSO MMAT.	maxi 1500 €
---------------------------	--------------------------------	-------------

Peines complémentaires (0) :

Autres (0) :

Qualifications développées (0) :

# Hygiène et sécurité des denrées alimentaires : les suites des contrôles

---

Suites données aux contrôles d'hygiène:

- Rédaction d'un rapport d'inspection adressé au professionnel (4 niveaux de maîtrise des risques : satisfaisante « A », acceptable « B », insuffisante « C », perte de maîtrise « D »)
- Publication du résultat de l'inspection sanitaire sur Alim Confiance (décret N°2016-1750)

En cas d'**évaluation « C » ou « D »** :

- mise en demeure (si la durée ou la fréquence de l'activité est suffisante pour permettre un recontrôle) ou fermeture d'urgence
- suites judiciaires

# Hygiène et sécurité des denrées alimentaires

MERCI DE VOTRE ATTENTION

