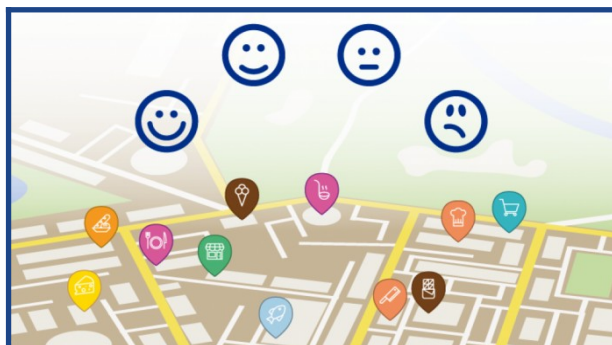


Transparence des résultats des contrôles officiels



1. Pourquoi ce dispositif ?

La publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire est une attente légitime des citoyens, qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur. Prévues par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014, cette mesure s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action de l'État.

2. Quelle est la réglementation relative à la transparence des résultats des contrôles officiels ?

Décret 2016-1750 du 15 décembre 2016 = publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments, généralisation de l'expérimentation menée à Paris et à Avignon de juillet à décembre 2015.

Les établissements concernés

Tous les établissements de la chaîne alimentaire : abattoirs, ateliers de découpe, commerce de détails (restauration commerciale, métiers de bouche, supermarchés, marchés, vente à la ferme...), les établissements de restauration collective, les établissements agroalimentaires.

Les contrôles concernés

Sont rendus accessibles à tous l'ensemble des résultats des contrôles officiels réalisés depuis le 1er mars 2017 par les services de l'État (DDPP) dans le domaine de la sécurité sanitaire

des aliments.aliments. L'affichage est effectif depuis le 3 avril 2017. Pour les contrôles concernant les abattoirs, l'évaluation tient également compte du respect des normes en matière de protection animale. Ces résultats de contrôles font l'objet d'une mise en ligne sous forme de carte interactive.

Les niveaux d'évaluation



Niveau d'hygiène très satisfaisant : établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.



Niveau d'hygiène satisfaisant : établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.



Niveau d'hygiène à améliorer : établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.



Niveau d'hygiène à corriger de manière urgente : établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.

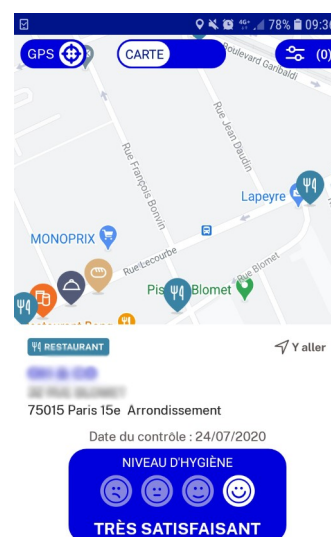
↳ Chaque professionnel est informé préalablement à la mise en ligne du résultat du contrôle de son établissement et du niveau d'hygiène attribué. Il fait valoir ses observations à la DDPP dans un délai de 15 jours avant la date de publication du résultat.résultat.

3. De quelle manière le public accède aux informations ?

Sur le site www.alim-confiance.gouv.fr

Les données sont présentées sur une carte interactive de la France permettant de rechercher l'établissement par son nom ou son adresse. L'utilisateur peut également filtrer la catégorie d'établissement recherché ou simplement parcourir la carte. Les données affichées seront le nom de l'établissement, la date de la dernière inspection et le niveau d'hygiène.

Pour les abattoirs, il s'agira d'un niveau de maîtrise sanitaire de l'établissement incluant le respect des normes en matière de protection des animaux. Les résultats des contrôles seront disponibles pendant une période d'un an après la date de réalisation du contrôle. Le niveau d'hygiène des établissements de production et de transformation sera également accessible par saisie du numéro d'agrément (estampille sanitaire).



Sur l'application Alim' Confiance

Ce même dispositif d'information est accessible via l'application mobile.

Télécharger Alim' Confiance sur :

- [Apple Store](#)
- [Google Play](#)
- [Windows Store](#)



Modalités d'affichage pour les professionnels

Les établissements de remise directe (restauration, métiers de bouche, distributeurs) et de restauration collective auront la possibilité d'afficher sur leur devanture le niveau d'hygiène de l'établissement. Cette affichette **valable 1 an** sera téléchargeable sur le site Internet.