

CONTRÔLES SANITAIRES



Depuis le 1er janvier 2024, les inspections au sein des établissements de remise directe au consommateur final (boulangeries-pâtisseries, boucheries, traiteurs, poissonniers, étals de marché, ...) redoublent et ont été déléguées à un organisme indépendant (Neocontrol pour la Bretagne). Chacune des inspections effectuées par cet organisme est sanctionnée par un rapport qui remonte à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).

Chaque rapport est sanctionné par une note :

- * A = maîtrise des risques satisfaisante (RAS)
- * B = maîtrise des risques acceptable (avertissement)
- * C = maîtrise des risques insuffisante (mise en demeure de faire)
- * D = perte de la maîtrise des risques (fermeture administrative)

La DDPP reprend la main sur certains rapports notés en C (après réévaluation en interne) et sur tous les rapports notés en D.

Voici les principaux points sur lesquels vous devez être vigilants :

- * chaque établissement a l'obligation d'avoir son **document unique** d'évaluation des risques professionnels (DUERP), en format papier ou dématérialisé (voir aussi page 2).
- * chaque établissement doit réaliser sa **déclaration d'activité** auprès de la DDPP via le formulaire CERFA n° [13984*06](#) (cf. Flash Infos n°52 de Juin - Obligation de déclaration de manipulation de denrées d'origine animale).
- * chaque professionnel doit **se procurer et s'approprier le guide de bonnes pratiques d'hygiène** (protéger les denrées alimentaires et les réfrigérer, élaborer une procédure de réfrigération rapide, éviter la réutilisation de boîtes à bonbons, etc.). Ce guide est consultable via [ce lien](#)
- * chaque professionnel doit faire réaliser des **contrôles microbiologiques sur ses produits finis**. Si les rapports reviennent défavorables, le professionnel est tenu de réagir c'est-à-dire qu'il doit mettre en place les mesures correctives adéquates. Plus [d'infos](#)
- * de nombreuses **non-conformités sont relevées dans les chambres froides** (joints moisies, mélanges de denrées nues et des denrées emballées, givre dans les congélateurs, etc.).
- * il est recommandé que chaque professionnel suive une **formation en bonnes pratiques d'hygiène à une fréquence d'une fois tous les 5 ans** (pour rappel : la CMA Bretagne dispose d'une cellule dédiée, référente : Emilie Pasgrimaud – emilie.pasgrimaud@cma-bretagne.fr – 06.74.10.59.05).
- * il est conseillé de mettre en place un **plan de nettoyage** qui sera respecté quotidiennement.

Vous trouverez, en annexe 1, un modèle de rapport établi suite à un contrôle effectué en boulangerie. La trame utilisée est la même pour l'ensemble des établissements contrôlés et l'intégralité des points de contrôle y figure.

Le but de ces inspections n'est pas de pénaliser mais de veiller au respect des règles en matière d'hygiène et de garantir le respect de la réglementation en matière de sécurité sanitaire de l'alimentation, et donc, **d'assurer la sécurité alimentaire du consommateur !**



[Pack hygiène](#)



DOCUMENT UNIQUE : Mise en garde au démarchage !!!

De nombreux artisans ont reçu récemment un courrier personnalisé émanant de : DUERP et Plan d'Actions 2024 – 10 rue la bourse 75002 PARIS) et intitulé : Action requise (AR) : Mise en conformité EVRP + nom de votre boulangerie.

Attention ce courrier qui évoque une offre valable jusqu'à une date butoir est volontairement alarmiste, avec la possibilité d'éviter certaines sanctions (amendes de 3750 € et un an de prison, selon le code du travail art. L4742-2), il est issu d'une entreprise privée, sans mission officielle et à des fins commerciales !!! Cette société reprend votre SIRET, indique un code privé pour se connecter et un QR Code relatif au Code du Travail. Nous vous conseillons de ne pas donner suite à ce courrier et ne pas aller sur leur site (nota : le même cas de figure avait été signalé dans le Flash Infos n°48 de Février 2024) ! **Pour rappel** : le document unique (ou DUERP) est obligatoire dans toutes les entreprises (dès l'embauche du 1^{er} salarié) et doit être tenu à jour (en cas de modifications). Conservez votre exemplaire papier existant ou en version dématérialisée qui vous sera demandé en cas de contrôle. En cas de doute, n'hésitez à joindre les services de votre fédération.

RAPPEL : Boulangerie Avantages

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a lancé depuis septembre la plateforme « Boulangerie Avantages », permettant aux adhérents des groupements professionnels et à leurs salariés de **bénéficier de tarifs réduits** sur leurs achats, négociés auprès de grandes enseignes. De nombreux avantages, à ne pas négliger : 25% d'économie en moyenne sur les factures pour les artisans et jusqu'à 1000€ de pouvoir d'achat supplémentaire par an pour les salariés !

Vous n'êtes pas encore inscrits, rien de plus simple, n'hésitez pas à contacter les services de votre fédération pour obtenir votre code exclusif nécessaire à l'inscription.

CONCOURS : J-1 avant la fin des inscriptions !!!

Plus qu'un jour pour participer à la 18^{ème} édition du concours départemental de la Meilleure Galette aux Amandes 2024 du Morbihan et tenter de remporter le titre.

- ◆ Date du concours : samedi 23 novembre 2024
- ◆ Lieu : salon SAGA, Parc Chorus Expo à Vannes
- ◆ Droit d'inscription : 40€ ttc (paiement à l'inscription), **1 seule inscription par entreprise.**
- ◆ Dépôt des galettes : de 11h00 à 12h30, stand de la Fédération (salon SAGA)
- ◆ Proclamation résultats : le même jour, à 16h00, stand de la Fédération (salon SAGA)
- ◆ Règlement : voir <https://bit.ly/4ePVcax> + bulletin d'inscription, en annexe 2.

Le seul concours qui pourra également vous mener au régional, voire au national !



Date limite
des inscriptions :
20 novembre 2024