

Dispositif d'information Alim'confiance

Les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous

La publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur. Prévue 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.

Le décret relatif à la transparence des contrôles de l'État dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments en France publié le 17 décembre 2016 **généralise l'expérimentation menée à Paris et à Avignon de juillet à décembre 2015.**

La publication des résultats des contrôles réalisés à partir du 1^{er} mars 2017 dans tous les établissements de la chaîne alimentaire sera effective à partir du 3 avril 2017, sur le site internet www.alim-confiance.gouv.fr.

Chaque professionnel concerné sera informé de cette publication au préalable.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Où trouver les résultats à partir du 3 avril 2017 ?

1 Sur le site alim-confiance.gouv.fr

Les données seront présentées sur une carte interactive de la France permettant de rechercher l'établissement par son nom ou son adresse. L'utilisateur pourra 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.

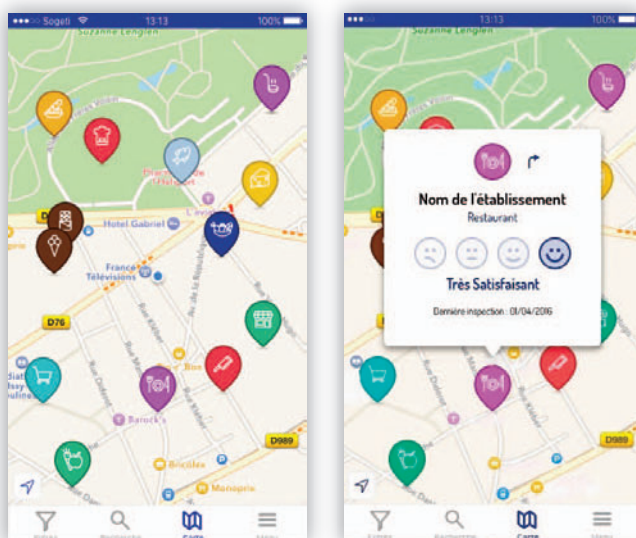
Les résultats des contrôles seront disponibles pendant une **période d'un an** après la date de réalisation du contrôle.

Le niveau d'hygiène des établissements de production et de transformation sera également accessible par saisie du numéro d'agrément (estampille sanitaire).



2 Sur l'application Alim'confiance

Ce même dispositif d'information sera accessible via l'application mobile « Alim'confiance » pour smartphones fonctionnant sous iOS, Android ou Windows Phone.



Quels sont secteurs d'activité concernés ?

Il s'agit de rendre public le résultat des contrôles officiels en **sécurité sanitaire des aliments** réalisés dans tous les établissements de la chaîne alimentaire : abattoirs, commerces de détail (métiers de bouche, restaurants, supermarchés, marchés, vente à la ferme, etc.), restaurants collectifs et établissements agroalimentaires.

Quelles sont les modalités d'affichage ?

Les établissements de remise directe (restaurants, 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 leur sera transmise par les services départementaux de l'État. Elle sera également téléchargeable sur le site Internet.

Dans tous les pays, la mise en place de la mesure s'est toujours accompagnée d'une amélioration du niveau sanitaire des établissements

En Europe : 8 pays (Royaume-Uni, Pays-Bas, Belgique, Irlande, Danemark, Finlande, Lituanie, Norvège) ont d'ores et déjà mis en transparence les résultats de leurs contrôles et 2 projettent de le faire (Allemagne, Suède).

Les mentions relatives à chaque niveau d'hygiène



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.