

Plus de 100 000 inspections en hygiène alimentaire prévues en 2024 !



DES OBJECTIFS AMBITIEUX

En 2024, le nombre d'inspections devrait augmenter de 80%. À partir du 1er janvier 2024, les trois-quarts des inspections seront assurées par des organismes publics ou privés, qualifiés et certifiés.



AVOIR SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE À JOUR

L'inspection portera sur le nettoyage et désinfection, la conformité des installations, le plan de lutte contre les nuisibles, les bonnes pratiques d'hygiène, la formation du personnel, le respect de la chaîne du froid, la qualité de l'eau, la traçabilité des denrées alimentaires, des dates limites de consommation. et la présence dans les locaux d'au moins un référent hygiène.

UNE NOUVELLE ORGANISATION

En 2022, le gouvernement a créé une police unique sous le contrôle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, renforçant ainsi l'approche "One Health". En mai 2023, des organismes externes ont été sélectionnés pour réaliser les inspections liées aux activités alimentaires.



QUI EST CONCERNÉ ?

Il s'agit principalement des établissements alimentaires dans les secteurs de la distribution, de la restauration commerciale, rapide et collective ainsi que dans les métiers de bouche.



Le Service À Coeur... 