

## Brève. Les plans de surveillance et les plans de contrôle au service de la vigilance sanitaire des aliments

### Short item. Food safety surveillance and control programmes

Marion Bordier (1) (marion.bordier@agriculture.gouv.fr)

Direction générale de l'alimentation, Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles, Paris, France

**Mots-clés :** plan de surveillance, plan de contrôle, surveillance, alimentation/**Keywords :** Surveillance programme, Control programme, Surveillance, Food

Chaque année, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère chargé de l'Agriculture élabore et met en œuvre des plans de surveillance et des plans de contrôle (PS/PC). Ce dispositif de surveillance programmée assure le suivi des contaminations (de nature chimique, biologique et physique), des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, d'origine animale et végétale, produits sur le territoire ou importés de pays tiers.

La différence entre plans de surveillance (PS) et plans de contrôle (PC) réside dans la stratégie d'échantillonnage : dans le cas des PS, l'échantillon est représentatif de la production totale, alors que dans le cas des PC, les prélèvements sont ciblés sur une partie de la production présentant un risque accru de contamination (définie sur la base de critères de ciblage génériques dans le cas des PC orientés ou sur la base du caractère suspect avéré d'un produit dans le cas des PC renforcés) (DGAL, 2013).

L'objectif premier des PS/PC est de surveiller les niveaux de contamination des productions ou de détecter des mésusages de substances actives (médicaments vétérinaires, produits phytosanitaires, etc.), afin de définir des mesures de gestion appropriées au regard du risque alimentaire identifié, dans le respect des exigences de la réglementation européenne. Les PS/PC sont généralement reconduits d'une année sur l'autre, avec ou sans modification du plan d'échantillonnage, pour permettre la collecte régulière de données qui seront exploitées pour l'évaluation des risques au niveau national et européen. C'est le cas des plans de contrôle des résidus chimiques à la production, qui représentent la majorité des prélèvements réalisés annuellement.

Le dispositif contribue aussi à la vigilance de la chaîne alimentaire, en permettant la détection d'évolutions dans les niveaux de contamination ou de nouveaux contaminants, ou encore l'amélioration de la connaissance scientifique vis-à-vis de dangers émergents (denrées alimentaires contaminées, niveaux de contamination, facteurs de risque de contamination des matrices). Ainsi, dans un contexte de surveillance continue, on peut citer le programme de surveillance de la résistance bactérienne aux antibiotiques dans les productions animales mis en place depuis 2009. Les données collectées permettent de suivre les évolutions des taux de résistance dans le temps et de mettre en évidence des profils émergents de résistance chez les bactéries (DGAL, 2014). De plus, et en parallèle, existent aussi des plans exploratoires, qui sont élaborés en collaboration étroite avec les agences nationales ou européennes d'évaluation des risques. Ils sont mis en œuvre ponctuellement afin de recueillir les données nécessaires pour estimer le risque et en

proposer une gestion appropriée, ou développer de nouvelles méthodes analytiques. Par exemple, le plan de surveillance conduit en 2011 sur la contamination par le virus de l'hépatite E des produits de charcuterie à base de foie cru de porc a contribué à l'évaluation des risques présentés par la consommation de ces produits (Anses, 2013a). De même en 2015, sera mis en œuvre un plan de surveillance de la contamination par le bisphénol A des denrées alimentaires d'origine animale non conditionnées en conserve, afin d'actualiser les connaissances sur les niveaux de contamination (Anses, 2013b).

Le dispositif PS/PC mobilise l'administration centrale et ses services déconcentrés, et nécessite des interactions étroites avec les autres acteurs de la sécurité sanitaire des aliments (Anses, InVS, DGCCRF, DGS, LNR). Grâce à un réseau efficient, ce dispositif permet de réaliser environ 65 000 prélèvements par an, produisant plus de 800 000 résultats analytiques, qui sont exploités au niveau national et européen, pour l'évaluation et la gestion des risques alimentaires.

Cependant, une évaluation plus intégrée des risques alimentaires permettrait d'améliorer la priorisation des couples analyte/produit, ainsi que le stade de la chaîne alimentaire à surveiller. La révision du règlement européen sur les contrôles officiels, qui devrait aboutir à plus de subsidiarité des États membres, offre un contexte favorable à une meilleure exploitation de l'évaluation des risques nationale lors de l'élaboration des programmes de surveillance des denrées et aliments pour animaux.

### Références bibliographiques

DGAL, 2013. Sécurité sanitaire : Les plans de surveillance et de contrôle. <http://alimentation.gouv.fr/securite-sanitaire-surveillance-controle>.

DGAL, 2014. Bilan de la surveillance de la résistance aux antimicrobiens. Bilan 2013 des plans de surveillance et de contrôle de la DGAL. 99-110. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Bilan\\_PSPC\\_2013\\_cle0e1631.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Bilan_PSPC_2013_cle0e1631.pdf)

Anses, 2013a. Avis relatif à la "demande d'évaluation du risque lié à la contamination des produits de charcuterie à base de foie de porc cru par le virus de l'hépatite E (VHE)". Février 2013. [www.anses.fr/fr/documents/BIORISK2012sa0012.pdf](http://www.anses.fr/fr/documents/BIORISK2012sa0012.pdf).

Anses, 2013b. Avis relatif à l'évaluation des risques du bisphénol A (BPA) pour la santé humaine. Mars 2013 <https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/CHIM2009sa0331Ra-0.pdf>.