

module  
A9

## La sécurité alimentaire

**Titre :** Comment sont contrôlés les aliments que nous consommons ?

**Lien :** [foucherconnect.fr/20p084](http://foucherconnect.fr/20p084)

**Source :** Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

**Durée :** 1 min 42



[foucherconnect.fr/20p084](http://foucherconnect.fr/20p084)



## ANALYSER LA SITUATION

**1 Formuler** le problème posé dans la situation.

Le système de sécurité sanitaire des aliments en France.

**2 Répondre** aux questions.

**2.1** Quelles sont les personnes chargées d'assurer les contrôles sanitaires ?

- 4 000 inspecteurs.

- 14 000 vétérinaires sanitaires habilités par l'État.

- Des laboratoires agréés.

**2.2** À quel niveau de la chaîne alimentaire les aliments sont-ils contrôlés ?

À tous les maillons de la chaîne alimentaire :

- à la production (agriculteurs, pêcheurs, éleveurs) ;

- à la transformation (coopératives, abattoirs, industries agro-alimentaires) ;

- à la distribution (transport, entreposage, restauration collective...) ;

- aux frontières (animaux, végétaux, denrées importées ou exportées).

**2.3** Quand les contrôles sont-ils effectués ?

Toute l'année.

**2.4** Comment les contrôles sont-ils effectués ?

- Par des inspections d'établissements.

- Par des contrôles dans les élevages.

- Par des inspections concernant l'utilisation de produits phytosanitaires dans les exploitations agricoles ou à la production.

**2.5** Pourquoi faut-il contrôler les aliments ?

Pour maintenir la sécurité alimentaire au niveau national.



## PROPOSER DES SOLUTIONS

**3 Indiquer** les mesures prises par les inspecteurs en cas de non-respect des règles de sécurité alimentaire ou en cas de non-conformité des produits alimentaires.

- Mises en place de sanctions : amendes, procès-verbaux, retrait du marché ou destruction des denrées.

- Suspension d'agréments.

- Fermeture d'établissements.