



DOSSIER DE PRESSE

CONTRÔLES D'ÉTÉ

Mardi 23 juillet 2019 – Parc zoologique du Reynou

LE VIGEN

*Des services de l'État mobilisés
pour assurer la sécurité des vacanciers et des consommateurs*



CONTRÔLES D'ETE

Mardi 23 juillet 2019 – LE VIGEN

Parc zoologique du Reynou

Comme chaque année, la préfecture procède pendant la période estivale à des opérations de contrôles sur le département destinées à assurer la protection des populations et garantir l'hygiène et la qualité des produits et des prestations proposés aux vacanciers.

Mardi 23 juillet 2019, Seymour MORSY, préfet de la Haute-Vienne, a accompagné les équipes de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations et du service départemental d'incendie et de secours, sur l'une des opérations de contrôle réalisée au parc zoologique du Reynou sur la commune du Vigen.

Le préfet a été accueilli par Nicolas LEFRERE, président directeur général du parc, Franck HAELEWYN, docteur vétérinaire directeur zoologique et Jean-Claude CHANCONIE, maire de la commune du Vigen.

Par sa présence à l'occasion de ces opérations de contrôle (précédemment appelé « opération interministérielle vacances (OIV)), le préfet souhaite affirmer la mobilisation des services de l'État et rappeler que la vigilance et la coordination de l'ensemble des intervenants sont nécessaires au bon déroulement des vacances de tous.

Sommaire

- Présentation des inspections réalisées
- Les missions du service concurrence consommation et répression des fraudes
- Les missions du service sécurité sanitaire des aliments
- La faune sauvage captive
- Déplacements, loisirs, les achats, voyages... la DGCCRF vous guide pour vos vacances d'été 2019.

Contact presse :

Préfecture de la Haute-Vienne

Cabinet - Bureau de la communication interministérielle

pref-communication@haute-vienne.gouv.fr

tél : 05 55 44 17 50/ 1757

Des services de l'État mobilisés pour assurer la sécurité des vacanciers et des consommateurs

Autour des grandes vacances, des contrôles sont menés pour protéger les consommateurs de pratiques frauduleuses et assurer leur sécurité.

Le dispositif global vise tout à la fois à :

- réaliser la plus large information des professionnels et des consommateurs, en rappelant les droits et obligations de chacun ;
- prévenir et, le cas échéant, sanctionner les manquements, infractions ou pratiques préjudiciables aux vacanciers.

L'objectif est d'offrir aux hauts-viennois de même qu'aux visiteurs les conditions de vacances les plus sûres possibles et d'agir sur la qualité des prestations proposées.

Les diverses inspections réalisées le 23 juillet au parc du Reynou ont permis de vérifier plusieurs aspects réglementaires :

- **au niveau des aires collectives de jeu**

Elles doivent respecter des exigences de sécurité afin d'éviter tout danger, dans le cadre d'une utilisation normale ou raisonnablement prévisible.

Les inspecteurs vérifient l'environnement et l'aménagement de l'aire de jeux mais aussi la conception et l'entretien des équipements de jeux.

Quelques recommandations sur les aires de jeux



*Avant d'orienter les enfants sur les jeux, lisez les **panneaux d'affichage** pour prendre connaissance notamment des tranches d'âge recommandées et des éventuels risques liés à l'utilisation des équipements.*

Retirez aux enfants les vêtements, parties de vêtements ou tous éléments qui pourraient provoquer blessures ou étouffements (cordons, écharpes, foulards, bijoux). Les casques (de type vélo, roller, etc.) sont également incompatibles avec l'utilisation d'équipements d'aires collectives de jeux.

Prenez le temps de regarder les jeux sur lesquels les enfants évoluent : un simple et rapide examen visuel permet souvent de repérer les plus grands dangers : clous ou vis saillants, écharpes, sol de réception troué, glissière de toboggan brûlante sous l'effet du soleil, équipement mal fixé, etc.

D'une manière générale, ne laissez jamais un enfant évoluer sur une aire de jeux sans surveillance.

- **à la boutique et au snack :**

Ces contrôles ont pour objectif de s'assurer notamment :

- de la conformité des locaux et des matériels utilisés aux dispositions réglementaires en vigueur ;
- de l'hygiène et des manipulations des denrées ;
- de la propreté et du respect des procédures de nettoyage et désinfection des structures entrant en contact ou non avec les denrées et du matériel ;

- de la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et de leur application ;
- du respect des températures de conservation des aliments : respect de la chaîne du froid à toutes les étapes de la préparation et maintien en température des plats cuisinés chauds, de l'état des matières premières utilisées dont les conditions d'entreposage, l'état de fraîcheur, le respect des dates limites d'utilisation, les provenances autorisées, ... ;
- de la maîtrise des étapes sensibles du process par le professionnel : refroidissement rapide, réchauffage, mise sous vide, ... ;
- de la mise en place par le professionnel d'un système de traçabilité lui permettant d'identifier ses fournisseurs.

- **Au sein des espaces réservés au personnel soignant du parc**

Les règles relatives à la détention d'animaux sauvages en captivité ont également été vérifiées pour s'assurer que les animaux séjournent dans les meilleures conditions de bien-être et de sécurité.



Les missions du service concurrence consommation et répression des Fraudes

La mission du service Concurrence, consommation et répression des fraudes (CCRF) s'articule autour de 3 axes :

- faire respecter les règles de concurrence favorables au développement d'un marché ouvert et transparent,
- protéger le consommateur par une information claire et loyale,
- préserver la sécurité physique et la santé du consommateur.

Durant la période estivale, le service CCRF participe à l'action commune de prévention et de contrôle de la DDCSPP de la Haute-vienne particulièrement dans les secteurs suivants :

- l'hébergement de plein air et l'offre en ligne : L'hébergement de plein-air a évolué ces dernières années : les consommateurs portent un intérêt croissant à l'offre en ligne d'hébergements insolites (cabanes, roulottes ...). Les sites internet de professionnels exerçant, à l'échelon local, une activité commerciale liée à l'hébergement seront vérifiés. En outre, les gîtes, chambres d'hôtes et campings, ainsi que l'ensemble de leurs prestations, feront l'objet de contrôles.

- les activités et produits liés au bien-être, à la détente et aux loisirs : Les structures proposant des prestations esthétiques et de bien-être seront contrôlés. En outre, l'été est propice aux activités et sports en pleine nature. Il est nécessaire de vérifier la conformité, l'entretien et les conditions de mise à disposition des Équipements de Protection Individuel (EPI) ainsi que les conditions d'utilisation des installations et des matériels.

- les services de restauration dans les zones à forte densité touristique : Compte tenu du taux d'anomalie important de l'an passé dans ce secteur (87%), la pression de contrôle sera renforcée pour les activités de restauration commerciale, en particulier dans les zones à forte densité touristique telles que les abords des plages, les marchés et les manifestations ponctuelles (ex : festivals). Les allégations vantant l'origine locale des produits seront notamment vérifiées.

Face au développement du commerce alimentaire en ligne, les sites spécialisés sur internet feront l'objet de contrôles ciblés, notamment quant à l'information du consommateur. En outre, la loyauté des allégations, vantant par exemple l'origine locale des produits, sera surveillée.

Présentation du service Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)

Les professionnels du secteur alimentaire sont les premiers responsables des produits qu'ils mettent sur le marché. Les agents du service « sécurité sanitaire des aliments », sous l'autorité du préfet, sont quant à eux chargés du contrôle du respect de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ce service reçoit l'essentiel de ses instructions de la Direction Générale de l'Alimentation (DGA) du Ministère chargé de l'Agriculture et s'appuie sur une réglementation européenne, dont le « paquet hygiène ».

- **L'inspection régulière des établissements** repose sur une analyse de risque qui détermine chaque année les établissements à contrôler dans le cadre d'une programmation préétablie. Les établissements sont répartis en 25 secteurs d'activité dont la plupart font l'objet d'une surveillance nationale obligatoire. La fréquence d'inspection des établissements est établie en fonction du risque sanitaire qui dépend principalement de la nature de l'activité, du volume de production et du résultat du contrôle précédent. Les contrôles sont programmés en début d'année, prenant en compte l'analyse du risque et les prescriptions de la DGA.
- **Des inspections thématiques** récurrentes ou nouvelles, comme les opérations alimentation vacances en été ou à la période des fêtes de fin d'année, complètent les inspections régulières.
- **Des interventions ponctuelles** déclenchées par des alertes nationales, permettent de gérer les suspicions d'intoxications alimentaires, les plaintes et les alertes.
- **La délivrance des agréments** s'applique aux établissements qui produisent, manipulent, entreposent des aliments d'origine animale pour les céder à un autre établissement hors régime dérogatoire.
- **La surveillance de la contamination des productions et denrées alimentaires** s'effectue grâce à la réalisation de nombreux prélèvements puis analyses dans le cadre de plans nationaux appelés Plans de Surveillance-Plans de Contrôle (PSPC).
- **Le service gère les alertes alimentaires** car, selon un règlement européen, aucune denrée alimentaire ne doit être mise sur le marché si elle est dangereuse. Il arrive parfois que les dispositifs de maîtrise des dangers et d'autocontrôles mis en place par les professionnels ne sont pas suffisants pour éviter la commercialisation de denrées alimentaires impropres à la consommation. Dans de tels cas, il est nécessaire d'activer un dispositif d'alerte national voire européen visant à retirer au plus vite du marché les denrées susceptibles d'être dangereuses et, le cas échéant, à informer les consommateurs concernés.
Selon la nature des non-conformités, l'alerte est localisée, nationale ou internationale. Les denrées font l'objet d'un retrait et ou d'un rappel. Dans le cas d'un rappel, le consommateur est informé et le risque est porté à sa connaissance en même temps que des informations d'ordre médical.
Proportionnelles au risque, les mesures de gestion doivent être coordonnées, rapides, efficaces et concertées. Sous le contrôle de l'administration, le fabricant est responsable des actions à mettre en œuvre.
- **Le service gère, avec l'ARS, les Toxi infections alimentaires collectives (TIAC).**
Une TIAC est définie comme la survenue d'au moins deux cas groupés, d'une symptomatologie similaire, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Elle est due à la contamination d'un aliment, responsable de l'apport au niveau du tractus digestif d'un germe entéro-invasif (bactérie ou virus) ou d'une toxine (bactérienne ou plus rarement sécrétée par un champignon). Les TIAC font partie de la liste des maladies à déclaration obligatoire (MDO), décision du ministre de la santé. Une TIAC peut concerner aussi bien la restauration collective (y compris les établissements sanitaires et médico-sociaux) et commerciale que la cuisine familiale

- **Les contrôles et certifications à l'exportation** : l'exportation de denrées animales ou d'origine animale hors de l'Union Européenne nécessite inspection et délivrance d'un certificat sanitaire spécifique à chaque produit et pays.

La sécurité sanitaire des aliments en restauration commerciale

La DDCSPP est chargée, en application du Code rural et de la pêche maritime, du contrôle des établissements de restauration commerciale.

Ces contrôles ont pour objectif de s'assurer notamment :

- de la conformité des locaux et des matériels utilisés aux dispositions réglementaires en vigueur ;
- de l'hygiène et des manipulations des denrées ;
- de la propreté et du respect des procédures de nettoyage et désinfection des structures entrant en contact ou non avec les denrées et du matériel ;
- de la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et de leur application ;
- du respect des températures de conservation des aliments : respect de la chaîne du froid à toutes les étapes de la préparation et maintien en température des plats cuisinés chauds, de l'état des matières premières utilisées dont les conditions d'entreposage, l'état de fraîcheur, le respect des dates limites d'utilisation, les provenances autorisées, ... ;
- de la maîtrise des étapes sensibles du process par le professionnel : refroidissement rapide, réchauffage, mise sous vide, ... ;
- de la mise en place par le professionnel d'un système de traçabilité lui permettant d'identifier ses fournisseurs.

* Formalités de déclaration ou d'agrément

L'activité doit faire l'objet d'une déclaration auprès de la DDCSPP.

* Les inspections de la DDCSPP en restauration commerciale

Des inspections sont réalisées régulièrement dans les établissements de restauration commerciale.

Les non-conformités relevées sont détaillées dans un rapport écrit. Les responsables de la restauration doivent y remédier et tenir la DDCSPP informée des actions correctives mises en œuvre.

Dans le cas où des non-conformités majeures sont constatées au regard de la réglementation sanitaire et ne sont pas résolues rapidement, des procédures administratives comme des Mises en Demeure ou des Fermetures administratives et/ou pénales (PV) peuvent être engagées par la DDCSPP.

Inspection dans le domaine de la faune sauvage captive

La DDCSP est chargée de vérifier l'application de la réglementation relative à la détention d'animaux sauvage régie par le code de l'environnement.

Cette réglementation vise plusieurs objectifs :

- **Respecter les équilibres écologiques et préserver la biodiversité**, notamment en fixant des seuils sur le nombre de spécimens qu'une personne ou un établissement peut posséder. Dans les cas où l'élevage contribue à la préservation de la biodiversité (cas des espèces menacées d'extinction), l'objectif est de développer la qualité des techniques d'élevage. Il importe également de prévenir les évasions d'espèces qui pourraient créer des déséquilibres dans le milieu naturel.
- **Garantir la sécurité et la santé des personnes**. Ainsi, les parcs zoologiques, les cirques et aquariums sont par exemple soumis à des contrôles stricts pour éviter les blessures des personnes par des animaux ou la transmission de maladies (zoonoses).
- **S'assurer du bien-être des animaux dans les structures qui les accueillent**.
- **Promouvoir la qualité des établissements et la technicité des éleveurs**. Les conditions d'hébergement doivent être en effet adaptées aux caractéristiques biologiques des animaux et ainsi leur permettre de satisfaire leurs besoins physiologiques.

Dans le cadre de l'inspection réalisée le 23 juillet, la DDCSPP procédera notamment à la vérification :

- des obligations administratives : la réglementation prévoit en effet que les établissements détenant des animaux sauvages sont exploités sous le couvert de deux autorisations administratives :
 - **un certificat de capacité** pour le responsable des animaux de l'établissement : le certificat de capacité est lié à la compétence personnelle de son détenteur, il est délivré par le préfet du département du domicile du demandeur
 - **une autorisation d'ouverture** portant sur la qualité des installations, le fonctionnement et la surveillance de l'établissement, délivrée par le préfet du département où se situe l'établissement.
- des règles de fonctionnement de l'établissement et les caractéristiques des installations présentes, précisées dans l'arrêté du 25 mars 2004 :
 - conformité des installations,
 - respect des règles en matière de bien-être animal (abris, enrichissement du milieu, alimentation, abreuvement, etc.),
 - surveillance sanitaire des animaux (surveillance quotidienne, soins, quarantaine, agrément sanitaire, etc.),
 - plan d'action de conservation des espèces animales (programmes de conservation),
 - mise en place de protocoles de sécurité pour les espèces dangereuses,
 - prévention des risques écologiques (installations empêchant les fuite des animaux vers le milieu extérieur, gestion des effluents et des eaux usées),
 - prévention des accidents (mise en œuvre de protocoles pour assurer la sécurité du personnel et du public)
 - sensibilisation du public dans le cadre pédagogique (panneaux d'affichage, documentation, animation ateliers, etc.),
 - inspection documentaire (traçabilité des animaux, règlement intérieur des employés et du public, plan de secours public, dossier sanitaire animaux, etc.)

Déplacements, loisirs, les achats, voyages ... la DGCCRF vous guide pour vos vacances d'été 2019.

Une information large est régulièrement diffusée car protéger les consommateurs, c'est d'abord les informer afin qu'ils puissent exercer un choix libre et éclairé.

A cette fin, une communication nationale réalisée par les services du ministère de l'Économie et des Finances est également consultable :



- Les [guides 2019 des vacances d'été](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf) réalisés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) sont en ligne sur le site <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf> et délivrent des conseils pratiques utiles aux consommateurs en vacances.

- Le centre d'appel général « **Allo Service Public** », joignable au **39 39** (coût d'une communication locale à partir d'un poste fixe), permet aux consommateurs comme aux professionnels d'obtenir, tout au long de l'année, des informations ou des conseils généraux.
- Les appels spécifiques relevant de la compétence de la DGCCRF sont orientés sur « Info Service Consommateurs », plateforme téléphonique composée d'agents de la DGCCRF.

