

Opération de contrôle fêtes de fin d'année 2009

Comme chaque fin d'année, les services de l'Etat (direction départementale des services vétérinaires et direction régionale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) ont mené une opération de contrôle des produits alimentaires, des produits industriels et des prestations de service lors des fêtes de fin d'année. Cette opération a débuté en 2009 le 7 décembre, pour s'achever le 6 janvier 2010.

Les contrôles ont porté principalement sur :

- l'hygiène et la sécurité des produits alimentaires. Compte tenu de l'importance de la consommation de certains produits durant cette période, les coquillages, les produits de la mer et d'eau douce, les viandes de gibier sauvage et de volailles, notamment les palmipèdes gras, mais aussi les produits transformés comme le foie gras, le saumon fumé, les galantines, boudins et farces et produits farcis sont particulièrement surveillés, notamment au stade de la commercialisation.

Lors de ces inspections, les contrôles portent essentiellement sur les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements et sur les matières premières. L'hygiène des denrées, le nettoyage-désinfection des locaux et matériels, l'hygiène du personnel (tenues de travail, formation), la maîtrise des températures et le respect des règles en matière de traçabilité des produits sont particulièrement surveillés. Cela permet aussi de surveiller les pratiques frauduleuses dites de « remballage » des produits altérés ou à date limite de consommation dépassée, et de contrôler les produits festifs provenant d'autres pays. C'est la raison pour laquelle, l'accent est mis sur le contrôle des établissements de remise directe : restaurants, commerces de détail, grandes et moyennes surfaces, étals sur les marchés. Bien entendu, les conditions d'entreposage en amont dans les entrepôts frigorifiques, mais aussi les moyens de transport sont ainsi contrôlés. Enfin les inspecteurs surveillent particulièrement les établissements de production de ces produits festifs (palmipèdes gras notamment).

- l'information du consommateur sur les mentions valorisantes, la conformité des produits par rapport à leur dénomination de vente et aux ingrédients annoncés dans la composition, l'origine des produits et les règles de publicité des prix.

- les règles concernant le marquage et la sécurité des produits industriels et plus particulièrement les jouets et les jeux.

Au total, 182 établissements, dont 165 établissements alimentaires, ont été contrôlés dans les Hautes-Pyrénées, dont :

- 57 restaurants commerciaux;
- 78 établissements de distribution (commerces de détail sédentaires ou ambulants, grandes et moyennes surfaces)
- 23 établissements de production ou véhicules de transport
- 7 établissements de restauration sociale (centres de vacances...).

Cette année, il n'a pas été relevé de graves anomalies, aucune mesure de fermeture administrative d'établissement n'a dû être prise.

Toutefois, 5 procès-verbaux ont été dressés contre 3 grandes surfaces (dont un pour dépassement des températures de stockage de produits de la pêche et deux pour informations trompeuses sur l'origine et la composition des produits) et 2 boulangerie-pâtisseries pour des problèmes d'hygiène des locaux. 4 mesures de police administrative consistant en des injonctions de mise en conformité des règles d'hygiène ont été prises concernant 2 restaurants et 2 boulangerie-pâtisseries. Plusieurs avertissements et rappels de réglementation ont été adressés aux professionnels des anomalies plus mineures.

Il est constaté, comme chaque année, que des progrès restent à accomplir au niveau de la distribution et de la vente des produits, notamment en ce qui concerne les bonnes pratiques d'hygiène (contrôle à réception des denrées, nettoyage-désinfection des locaux et équipements, maîtrise des températures des produits, formation des personnels).

Les règles de publicité des prix sont correctement respectées et aucun manquement n'a été relevé en ce qui concerne la dénomination des produits et les mentions valorisantes portées sur les menus et cartes des restaurants et réveillons.

Cette opération fêtes de fin d'année se poursuit pour les mois à venir par des contrôles ciblés sur les stations d'hiver dans le cadre de l'opération vacances à la neige. Elle est également appelée à être renouvelée les prochaines années.

Depuis le 1er janvier 2010, les services qui effectuent ces contrôles font partie de la nouvelle direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations. Ce regroupement permettra d'améliorer encore la collaboration qui existait déjà, et de clarifier l'organisation, pour le public et pour les professionnels concernés.