

PROTEGER LES CONSOMMATEURS ET ASSURER LA SECURITE SANITAIRE

I – Protéger et informer les consommateurs

En 2012, la DDPP a réalisé **3 764** interventions (contrôles, inspections) dans les entreprises (**3 750** en 2011). Les interventions de la DDPP sont fondées, d'une part, sur des programmations nationales et, d'autre part, sur des actions locales, notamment le plan d'action triennal du Val-d'Oise et les missions de service public (demandes d'agrément ou d'autorisation, contrôles sur plainte ou signalement, inspection permanente des viandes dans les abattoirs, certificats export...).

2 580 contrôles ont été réalisés (**2 530** en 2011), principalement dans le secteur de la distribution (grandes et moyennes surfaces...) compte tenu de la forte densité commerciale du Val-d'Oise. **Ces contrôles ont porté sur les produits alimentaires ou non-alimentaires, les pratiques commerciales et l'information des consommateurs.**

Concernant les contrôles des produits non-alimentaires, 12 alertes ont été traitées (13 en 2011), conduisant à des mesures de retrait ou de rappel de produits non conformes aux normes de sécurité (détecteurs et avertisseurs autonomes de fumée, éthylotests électroniques et chimiques, pointeurs lasers...).

Le nombre de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et d'alertes traitées (produits alimentaires ou non-alimentaires dangereux) a été de 36 (37 en 2011).

Un deuxième champ de contrôles a concerné les prestations de services (agences immobilières, dépannage à domicile, vente et réparation automobile, taxis, auto-écoles, médical et paramédical, hôtels, maisons de retraite, prix des carburants dans les stations services, coiffeurs...), en ciblant les règles sectorielles, l'affichage des tarifs, les qualifications, les notes et devis remis aux consommateurs et les pratiques commerciales réglementées. Outre l'objectif de couverture de terrain, des enquêtes ont été menées auprès de sociétés ayant un fort taux de plaintes (secteur du dépannage à domicile et secteur automobile).

Un troisième champ de contrôles a porté sur les contrôles à la production et à l'importation de produits par la surveillance de la mise sur le marché de produits à risque : substances dangereuses, cosmétiques, jouets...

Toutes missions confondues, le taux d'anomalie est de 25 % (22 % en 2011), lié au fait que les agents se sont concentrés davantage sur les secteurs à risque pour la santé et la sécurité des consommateurs.

Les manquements les plus souvent constatés ont concerné l'hygiène alimentaire (règles de température, hygiène des denrées et des établissements), l'information du consommateur (affichage des prix dans les services et le commerce de détail, étiquetage des produits, ventes par lots...) et les règles de loyauté (tromperies, publicités trompeuses, valorisations abusives de produits, démarchage à domicile irrégulier...).

130 procès-verbaux ont été enregistrés (115 en 2011) dont 39 % proposés en transaction et acceptés par le parquet (montant total de 92 000 €). Le taux de mesures administratives est en progression (10 % contre 8,7 % en 2011) et concerne surtout l'hygiène alimentaire.

En matière de délai de réponse aux demandes d'information des consommateurs, la DDPP se maintient au même niveau qu'en 2011 avec 98 % des demandes traitées en moins de 10 jours. Pour les plaintes mises en enquête, la DDPP a traité plus de 80 % des réponses dans les deux mois.

II – Assurer la sécurité sanitaire

1) Sécurité sanitaire des aliments

La surveillance de la restauration collective (172 inspections contre 176 en 2011) et de la restauration rapide (173 inspections contre 195 en 2011) a été une orientation forte inscrite dans le plan des actions prioritaires de l'État à 3 ans (2010-2013).

En matière de qualité et de sécurité des aliments, la DDPP du Val-d'Oise a procédé à 1 211 inspections ou contrôles de la filière agroalimentaire, de l'amont jusqu'au consommateur final (1 100 en 2011). Ces inspections ont conduit à 35 mises en demeure, 27 mesures de police administrative, 37 procès-verbaux et 9 fermetures.

Parmi ces 1 211 interventions, **575 inspections ont concerné la restauration commerciale et le commerce alimentaire** (sandwicheries, pâtisseries, charcutiers, traiteurs, bouchers...), qui ont conduit à 9 fermetures totales ou partielles (6 en 2011) et 0.6 tonnes de saisies ou retraits (1,4 en 2011).

Concernant l'hygiène alimentaire, notamment en restauration commerciale et en distribution alimentaire, la sensibilisation des professionnels à la gestion du froid sera renouvelée en 2013, étant donné un taux d'anomalie toujours élevé. Les manquements relevés concernaient notamment le défaut de surveillance des températures, le nettoyage insuffisant des locaux et équipements, le dépassement de la limite de chargement des meubles froids, le dépassement des dates limites de consommation des denrées et le défaut de formation des personnels à l'hygiène. Ces anomalies ont été plus souvent relevées dans les petites structures et les marchés que dans les grandes et moyennes surfaces (GMS).

Sur les marchés, la vigilance s'impose toujours notamment en ce qui concerne la mise en vente de produits à température non réglementaire.

La surveillance de la restauration (traditionnelle et surtout rapide) s'impose également, compte tenu d'un taux d'anomalies supérieur à la moyenne.



2) Santé animale

Dans les domaines de la santé et protection animales, **la DDPP du Val-d'Oise a procédé à 157 inspections (120 en 2011) qui ont conduit à 13 mises en demeure (16 en 2011) et 10 procès-verbaux (4 en 2011).**

Ces inspections ont concerné les élevages d'animaux de rente, les établissements détenant des carnivores domestiques ou des équidés ainsi que les établissements détenant ou présentant de la faune sauvage captive.

La lutte contre l'abattage clandestin et le contrôle des marchés en vif lors de l'Aïd (4 marchés d'animaux ont été autorisés et contrôlés) ont conduit à de nombreuses vérifications de l'identification, des conditions de transport et d'hébergement et de l'abattoir de destination des ovins. Cette surveillance a permis de garantir une offre de 3 780 moutons à laquelle s'ajoute celle des boucheries traditionnelles, dont certaines commercialisent de gros volumes. Concernant les filières souterraines, 25 moutons vivants et 2 carcasses ont été saisis.

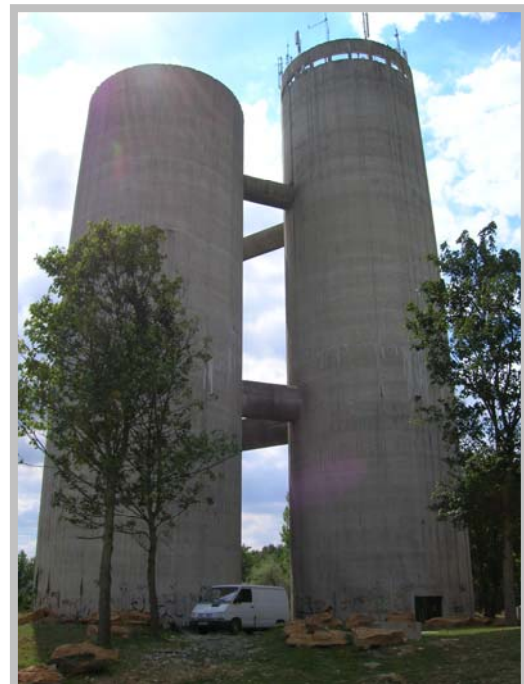


3) Santé publique

Dans le cadre de ses missions, la DT ARS réalise le contrôle sanitaire des eaux : eaux potables, eaux conditionnées, eaux thermales, eaux de piscine (piscines collectives ouvertes au public) et eaux de baignade (baignade de la base de loisirs de Cergy-Pontoise). Au titre du contrôle sanitaire, 4 703 contrôles de la qualité d'eau ont été réalisés en 2012 (4 597 en 2011) : 244 contrôles ont mis en évidence une ou plusieurs non-conformités de la qualité de l'eau. Pour ces situations de non-conformités, la DT ARS établit des mesures de gestion (diffusion de recommandations sanitaires et/ou injonctions aux exploitants concernés selon le niveau de non-conformité). Les résultats des contrôles réalisés sont accessibles sur des sites internet : www.eaupotable.sante.gouv.fr (pour l'eau potable) et <http://baignades.sante.gouv.fr> (pour les eaux de baignade).



En outre, la DT ARS élabore chaque année une fiche d'information sur la qualité de l'eau distribuée pour chaque zone de distribution d'eau du département (219 fiches d'information réalisées en 2012). Chaque abonné au service d'eau reçoit cette fiche avec sa facture d'eau. 207 bilans plus détaillés de la qualité des eaux ont été élaborés par la DT ARS et adressés aux maires et présidents de syndicats des eaux, ce qui permet à ces derniers d'avoir une vision globale de la qualité des eaux et de la situation administrative de leurs installations de production d'eau.



Afin de vérifier le respect des dispositions réglementaires en matière de sécurité sanitaire, la DT ARS procède à des inspections et contrôles de logements ou d'établissements. Ainsi, la DT ARS a mené, en 2012, 307 contrôles ou inspections (439 en 2011) se répartissant principalement de la manière suivante : 234 (habitat insalubre), 36 (plomb/saturnisme), 13 (captages et installations de production d'eau potable), 7 (piscines), 6 (bruit), 5 (légionelles), 4 (déchets d'activités de soins à risque infectieux) et 2 (installation de conditionnement d'eau).



La DT ARS est également chargée de l’instruction de procédures administratives relevant du code de la santé publique. En 2012, 149 arrêtés ont été signés par le préfet (132 en 2011). Ces arrêtés préfectoraux portent sur la mainlevée d’arrêtés d’insalubrité (71), l’habitat insalubre (64), des situations d’urgence sanitaire (12), des autorisations de traitement des eaux potables (1) et des autorisations temporaires de distribution d’eau en cas de circonstances météorologiques exceptionnelles (1).

La DT ARS assure aussi la coordination de la lutte contre l’habitat insalubre dans le département du Val-d’Oise. Outre la réalisation de contrôles et d’instruction de dossiers d’insalubrité, elle anime le pôle départemental de lutte contre l’habitat indigne qui réunit les principaux partenaires engagés dans cette lutte dans le département.

4) Gestion des risques sanitaires

La DT ARS, par sa cellule de veille, d’alerte et de gestion sanitaires, intervient sur des domaines complémentaires concourant à la gestion des risques sanitaires.

La prévention est assurée pour les domaines suivants :

- en cas de survenue de pathologie liée à des expositions environnementales à risque, la DT ARS mène des investigations afin de rechercher la source environnementale et établir les recommandations nécessaires afin de la supprimer. En 2012, 42 investigations ont été suivies (43 en 2011) : intoxication au monoxyde de carbone (20), légionellose (19) et saturnisme infantile (3).
- expertise sanitaire sur des projets d’aménagement, de création d’établissements ou d’installations industrielles, de présence de sols pollués ou lors de la vente ou location de logements anciens. A ce titre, 94 avis sanitaires ont été établis en 2012 (129 en 2011).

- conduite d'actions d'informations auprès des professionnels ou des collectivités. En 2012, 16 sessions d'information portant sur l'habitat indigne ont été réalisées (7 en 2011). Différents guides techniques et rapports d'information ont également été diffusés (lutte contre les intoxications au monoxyde de carbone, qualité des eaux).

Parmi les évènements marquants de l'année 2012, il est à noter qu'après une suspension de six années, les activités thermales d'Enghien-les-Bains ont pu reprendre mi-2012 à la suite d'une décision favorable du préfet. La DT ARS a suivi les tests préalables à la réouverture et a assuré un suivi renforcé de l'établissement pendant les premiers mois d'ouverture.

La veille et l'alerte consistent à traiter des signalements et à gérer des problèmes sanitaires liés aux maladies infectieuses transmissibles, y compris les infections liées aux soins (maladies nosocomiales). Au cours de l'année 2012, 153 signalements ont fait l'objet d'un suivi et/ou d'une enquête, en nette diminution par rapport à l'année précédente au cours de laquelle plus de 291 signalements avaient été relevés. Cette diminution significative est liée principalement aux cas de rougeole (16 cas en 2012 contre 156 cas en 2011, 69 en 2010 et 24 en 2009).

La conception et la mise en place des plans de secours, d'une part, prennent en compte les menaces sanitaires de grande envergure d'origine environnementale ou infectieuse et, d'autre part, mettent en place les procédures permettant d'y faire face. Ainsi, la DT ARS participe à la mise à jour du plan départemental de gestion d'une canicule. Par ailleurs, elle a élaboré une proposition d'organisation pour la distribution des comprimés d'iode à la population du département, dispositif pouvant être activé en cas d'incident nucléaire ou radiologique.



PLAN DE GESTION D'UNE CANICULE DANS LE VAL-D'OISE

