Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU HAUT-RHIN

ACTIONS DE L'ETAT EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

La sécurité sanitaire des aliments constitue des axes structurants des politiques publiques en matière d'alimentation pour fournir aux consommateurs des produits sains et répondre aux prescriptions des textes communautaires qui imposent à chaque État membre d'établir et d'appliquer un programme de surveillance du marché.

Dans cette perspective, le service Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) effectue des contrôles à tous les niveaux (production, distribution, importation, exportation) et sur toutes les denrées d'origine animale.

Ces interventions s'inscrivent dans le cadre des directives nationales d'orientations de la Direction Générale de l'Alimentation.

Il s'agit notamment :

- d'assurer les missions de service public (inspection basée sur l'analyse de risque en production, transformation et distribution), inspection permanente en abattoir, certification à l'exportation, traitement des demandes des professionnels et gestion des alertes et des toxi-infections alimentaires collectives (TIACs) ;
- de répondre aux obligations communautaires de surveillance du marché par la mise en œuvre d'actions de contrôle ciblées sur les produits à risque et de plans de surveillance d'ensemble des secteurs et des produits ;
- de concourir à la protection du consommateur en vérifiant notamment la conformité, la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

La Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)

Les professionnels du secteur alimentaire sont réglementairement tenus de mettre en place des démarches de garantie de la qualité sanitaire, d'application des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures basées sur l'analyse de risques et la maîtrise des points critiques (méthode HACCP).

Le service SSA veille à l'application de la réglementation sanitaire en ce qui concerne les produits d'origine animale. Dans ce cadre, il intervient sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la remise au consommateur en passant par toutes les étapes de l'élaboration des produits.

Il joue également un rôle dans la gestion administrative des établissements agroalimentaires en enregistrant les autorisations préalables dans le domaine des denrées d'origine animale, en délivrant les agréments sanitaires qui permettent la commercialisation de celles-ci dans toute l'Union Européenne et en inspectant les entreprises titulaires d'un agrément.

Lors d'une TIAC ou d'un cas de listériose neuroméningée, le service SSA intervient pour rechercher la source de la toxi-infection dans le cadre d'une procédure initiée par l'Agence Régionale de Santé (ARS).

L'inspection en abattoirs

L'inspection des abattoirs d'animaux et des ateliers de traitement de gibier constitue une mission permanente de service public en raison des problématiques en matière de sécurité sanitaire et en matière de protection animale propres à ces catégories d'établissements.

Au plan local, le service remplit cette mission dans les 5 abattoirs du département (1 abattoir d'animaux de boucherie, 1 abattoir d'autruches et 3 abattoirs de volailles) et dans les 2 ateliers de traitement du gibier.

Avril 2019