



PRÉFET DU HAUT-RHIN

Liberté
Égalité
Fraternité

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

Le service « Sécurité Sanitaire des Aliments » (SSA) effectue des contrôles à tous les stades (production, transformation, 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

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

Le service SSA intervient sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la remise au consommateur, pour vérifier le respect des exigences réglementaires.

Il joue également un rôle dans la gestion administrative des établissements agroalimentaires en étudiant les demandes d'autorisations nécessaires à l'exercice d'activités 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 selon un calendrier défini par une analyse de risque nationale.

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

Cité administrative – Bât. C
3 rue Fleischhauer – 68026 Colmar cedex
Tél. : 03 89 24 81 37 – Fax : 03 89 24 82 01
ddetspp@haut-rhin.gouv.fr
<http://www.haut-rhin.gouv.fr/Services-de-l-Etat/DDETSPP>

La DDETSPP met en œuvre un traitement automatisé d'informations nominatives. Vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation de leur traitement. Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter le service dont l'adresse figure en pied de page de ce document.

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 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), dans les 2 ateliers de traitement du gibier et dans les établissements d'abattage non agréés (tueries de volailles).

Avril 2021