



**PRÉFET
DE LA MOSELLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

OPÉRATION VACANCES 2020

**Contrôles conjoints entre la direction départementale
de protection des populations
et la direction générale des douanes et droits indirects**



*Vendredi 21 août 2020
Marché de Hagondange*

OPÉRATION VACANCES 2020

Chaque été, les services de l'État sont mobilisés et renforcent leurs contrôles des activités touristiques et estivales pour garantir les meilleures vacances possibles aux touristes, voyageurs et consommateurs.

Ce dispositif d'enquête mobilise les compétences de chaque administration agissant de façon coordonnée pour assurer la bonne information du consommateur, la loyauté des transactions ainsi que la sécurité la plus rigoureuse des produits non alimentaires et alimentaires ainsi que celle des prestations de service.

Cette année, en raison de la crise sanitaire liée au COVID-19, un certain nombre d'entreprises du secteur touristique rencontrent des difficultés économiques. Les contrôles s'adaptent donc au contexte de reprise progressive de l'économie. Une attention particulière est portée aux entreprises fragilisées par cette crise afin de les accompagner dans leur reprise d'activité.

Actions de la direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI)

Comme chaque année, la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects (DGDDI) participe à cette opération dans le cadre de ses missions habituelles de protection des consommateurs (contrôles de conformité des produits industriels) et de lutte contre les contrefaçons.

S'agissant des contrôles de conformité des produits industriels, la DGDDI a retenu comme thématique de contrôle pour l'année 2020 : les produits cosmétiques, la bijouterie fantaisie ainsi que les jouets, (en particulier les pâtes à modeler/slime et les jouets reproduisant des armes. Ces domaines feront l'objet d'un ciblage local, notamment lors du dédouanement à l'importation de marchandises tierces.

S'agissant de la lutte contre les contrefaçons, l'action de la douane s'inscrit dans un cadre d'échange et de partage de l'information avec les autres directions concernées. Les contrôles porteront prioritairement sur les produits susceptibles de comporter un risque pour la santé ou la sécurité du consommateur et principalement sur les articles proposés à la vente dans les lieux à forte fréquentation touristique ou acquis sur Internet et circulant par fret express et postal.

Ces orientations de contrôles seront confiées aux bureaux de douane (Épinal, Nancy et Ennery) notamment pour les contrôles de produits industriels ou portant sur le vecteur du fret express, ainsi qu'à tous les services de surveillance rattachés à la Direction Régionale de Nancy. Ces derniers interviennent au quotidien sur les réseaux autoroutiers et routiers de nos quatre départements.

A titre d'information, **pour l'année 2019** sur les départements lorrains, 282 affaires de contrefaçons portant sur environ 17 500 articles ont été réalisées (vêtements, produits de maroquinerie, jouets...) ainsi que 30 contentieux portant sur des défauts de conformités des normes.

Actions de la direction départementale de la protection des populations (DDPP)

La direction de la protection des populations (DDPP) de la Moselle participe à cette action afin d'offrir la meilleure protection au consommateur et concentre ses inspections sur les marchés, les services de restauration dans les zones à forte densité touristique et dans les lieux d'accueil collectif des enfants (séjours de vacances, accueils de loisirs, camps sous toile).

Les contrôles sont effectués par les agents de la direction générale de l'alimentation (DGAL, ministère en charge de l'Agriculture) et les agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF, ministère en charge de l'Économie) affectés à la DDPP .

Les agents **DGAL** effectuent un **contrôle complet de l'hygiène de l'établissement, sur la base d'une grille d'inspection commune sur tout le territoire français.**

Sont ainsi vérifiés :

- la conception et la maintenance de l'établissement et de son matériel ;
- le nettoyage et la lutte contre les nuisibles ;
- les process de fabrication et la maîtrise de l'hygiène associée : contrôle à réception, à expédition, mesures de maîtrise du process, gestion de l'eau, etc ;
- les conditions et les températures de conservation des denrées alimentaire ;
- le système de traçabilité (via un test de traçabilité) et la réactivité face aux non-conformités ;
- la gestion des déchets ;
- la gestion du personnel : vestiaire, équipement (blouse), formation en hygiène et instruction.

Des éléments d'affichages sont également contrôlés, et plus particulièrement l'affichage des allergènes et l'origine des viandes.

Les agents de la **DGCCRF** vérifient **l'hygiène de l'établissement de façon complète ou partielle** (cf. points précédent), mais aussi **l'information du consommateur et la loyauté des transactions.**

Sont ainsi vérifiés :

- l'affichage des allergènes et l'origine des viandes ;
- l'affichage des prix, notamment l'affichage extérieur ;
- les mentions « fait maison », Agriculture Biologique, les Appellations d'Origine (AOC, AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP) ;
- l'étiquetage ;
- les matériaux destinés au contact des aliments, ainsi que les améliorants utilisés (additifs) ;
- le contrôle des quantités ;
- les pratiques commerciales trompeuses.

Les résultats des inspections en matière d'hygiène sont publiés sur le site Alim'Confiance (<https://www.alim-confiance.gouv.fr/>)

En 2019, près de 300 de contrôles ont été effectués par les agents de la DDPP de la Moselle dans le cadre de cette opération. Ont notamment été ciblés la restauration commerciale, les centres de loisirs et la restauration des publics sensibles (enfance, personnes âgées, personnes hospitalisées). Certains sites touristiques majeurs du département ont par ailleurs été ciblés : ainsi, tous les établissements de restauration du parc Walygator à Maizières-lès-Metz ainsi que du Center Parcs – Les Trois Forêts à Hattigny ont été inspectés : il n'a pas été mis en évidence de non-conformités importantes lors de l'inspection de ces 2 sites.

En chiffre :

- Nombre de visites en restauration commerciale : 69
- Nombre de visites en restauration collective (centres de loisirs, let publics sensibles (enfance, personnes âgées, personnes hospitalisées)) : 40

Les principales anomalies rencontrées portaient sur :

- des anomalies d'étiquetage des denrées en particulier sur l'origine des fruits et légumes;
- des dates limites de consommation dépassées ;
- le non-respect des températures de conservation des denrées ;
- l'hygiène des denrées ;
- l'hygiène des locaux ;
- l'absence de formation aux règles d'hygiène des personnels ;
- l'absence d'information sur les prix de vente .

Par ailleurs, compte tenu de manquements importants en matière d'hygiène, un food-truck et une boulangerie ont fait l'objet de mise en demeure de remise en conformité immédiate.

Pour plus d'informations consultez le [Guide 2020 des vacances d'été](#)