



Quelle politique de communication faut-il avoir avec la Direction des Services Vétérinaires ?



Missions des DDSV

Les missions de la direction départementale des services vétérinaires s'articulent autour du thème de la sécurité des aliments livrés au consommateur.

Les agents contrôlent l'application de la réglementation par les entreprises qui interviennent dans la production, la transformation, le transport et la distribution des animaux et des aliments en veillant à chaque niveau au respect du triptyque :

Produire sain, sans nuisance, sans souffrance

Les acteurs au niveau national

- Trois ministères impliqués
 - **de l'agriculture**
(Ministère de l'Agriculture et de la Pêche)
 - **de la consommation**
(Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie)
 - **de la santé**
(Ministère de la Santé et de la Protection sociale)
- Trois directions centrales
 - **la DGAL** Direction Générale de l'Alimentation pour le Ministère de l'agriculture et de la pêche
 - **la DGCCRF** Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes pour le Ministère de la consommation
 - **la DGS** Direction Générale de la Santé pour le Ministère de la santé.

Les Acteurs au niveau départemental

Trois services déconcentrés regroupés dans des Missions Inter-Services de Sécurité Sanitaire des Aliments (MISSA) dans la plupart des départements :

- Directions départementales des Services Vétérinaires
- Directions départementales de la concurrence, consommation, répression des fraudes
- Directions départementales de l'action sanitaire et sociale



L'organisation des DDSV

- Un service de santé et protection animales
- **Un service d'hygiène alimentaire**
- Un service chargé de l'environnement
- Un service des affaires régionales vétérinaires dans les DDSV des chefs lieux de région

un contrôle intégré de la filière agro-alimentaire

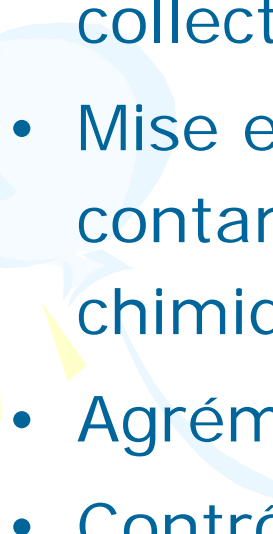



Le service de Sécurité Sanitaire des Aliments

- Contrôle de la sécurité dans la chaîne de fabrication des aliments dans toutes les filières animales de la production à la consommation :
 - Etablissements de mareyage, navires usine, criées
 - Équarrissages, fondoirs et usines d'aliments pour animaux
 - Abattoirs (une inspection permanente des viandes abattues est effectuée par les agents de la direction départementale des services vétérinaires sur chaque site)
 - Ateliers de transformation : découpes de viandes, salaisonniers, plats cuisinés, laiteries, ovoproduits
 - Transports et entrepôts de denrées alimentaires
 - Distribution : grandes et moyennes surfaces (GMS), commerces de détail, marchés, restaurants commerciaux et **collectifs (restaurants scolaire, d'entreprise, hospitalier...)**



Le Service de Sécurité Sanitaire des Aliments

- Suivi des alertes alimentaires
 - Enquête en cas de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
 - Mise en œuvre des plans de surveillance des contaminants alimentaires microbiologiques ou chimiques (dioxines, listeria, ...)
 - Agrément des ateliers agro-alimentaires
 - Contrôle de l'importation et l'exportation des denrées alimentaires d'origine animales
- 
- 



Le Service de Sécurité Sanitaire des Aliments

Ces missions principales en restauration collective sont :

- vérifiées que le fonctionnement permet de se conformer à la réglementation en termes d'hygiène et de traçabilité des produits
- que l'établissement met bien en pratique les procédures **qu'il a lui-même** établies pour se conformer à ces obligations réglementaires.



Les bases réglementaires

- Les textes communautaires :

Avec le marché unique

→ harmonisation des textes par des règlements, des directives et des décisions pour quasiment toute la réglementation en matière de santé publique vétérinaire

C'est le "paquet hygiène"

En plus du code rural, de la consommation, de la santé publique, pénal et des arrêtés spécifiques sectoriels

Pouvoirs des DDSV

- Les DDSV sont placées sous l'autorité du Préfet
- **Mesures administratives :**
 - Rappel de réglementation, avertissement
 - Consigne ou saisie d'animaux ou de denrées impropres à la consommation humaine
 - Abattage total ou partiel de cheptels
 - Limitation de circulation des animaux
 - Rappel de marchandises (alertes alimentaires)
 - Fermeture d'établissement
- **Sanctions pénales :**
 - Procès-verbaux transmis aux procureurs pouvant entraîner des amendes ou de la prison en fonction de la gravité des faits et de la récurrence éventuelle



CONCLUSION

Les DDSV ont pour objectif de protéger la santé publique, animale et l'environnement.

Merci pour votre attention

Débat

Quelles sont vos impressions lors des inspections dans vos cuisines ?

Sont-elles constructives ?

Communiquez-vous avec votre DDSV ?



Quelle politique de communication faut-il avoir avec la Direction des Services Vétérinaires ?