



Programme d'action saison estivale et mois de RAMADHAN 2016 De la Répression des Fraudes de la Wilaya de Tizi-Ouzou

Le programme d'action, saison estivale – Ramadhan 2016 établi par la Direction du Commerce de Tizi Ouzou, s'inspire dans ses grands axes, du programme du ministère du commerce avec la particularité de prendre en considération les activités dominantes dans la région.

En effet, les actions prévues pour cette saison particulière, ont pour finalité de lutter contre les intoxications alimentaires et les maladies à transmission hydrique dont la propagation est favorisée durant cette saison.

Aussi, et en vue d'assurer la sécurité sanitaire des aliments offerts à la consommation, le programme d'action prévoit la mobilisation de tous les agents de contrôle soit 50 brigades de la répression des fraudes afin d'intervenir tout au long du processus de la mise à la consommation des produits périssables, particulièrement au niveau des points pouvant être des foyers d'intoxications alimentaires.

En effet, les secteurs sensibles concernés dans ce programme sont :

- Viandes et dérivés,

- *Lait et dérivés,*

- *Poissons,*

- *Glaces et crèmes glacées*

- *Eaux minérales et boissons,*

- *Pâtisseries,*

- *Restauration et restauration rapide*

Pour ce qui est des secteurs relatifs aux viandes et dérivés et lait et dérivés, des enquêtes spécifiques sont en cours de déroulement, il s'agit de vérifier les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de la mise en consommation de ces denrées (hygiène des locaux, du personnel, des équipements, respect de la chaîne de froid, existence du certificat sanitaire et respect de l'obligation d'information du consommateur, etc...)

Des prélèvements sont également prévus, afin de vérifier la qualité microbiologique (absence de germes pathogènes) et physico chimiques (respect de la composition) de ces denrées.

Par ailleurs, une enquête relative au contrôle des centres commerciaux et espaces de restauration, est en cours de réalisation et a pour but de vérifier le respect des conditions d'hygiène et de salubrité au niveau des restaurants et fast food activant dans les grandes surfaces et les centres commerciaux.

La préparation de glaces à l'aide de machines type Soft, fait l'objet d'une attention particulière visant à s'assurer du respect des conditions d'hygiène et de salubrité ainsi que le respect de l'obligation de contrôle préalable, sur les glaces.

Il y a lieu de signaler qu'en plus de ces actions spécifiques, le programme d'action prévoit le contrôle régulier des unités de production (boissons et eaux minérales, glaces...etc) et la vérification de tous les commerces de gros et de détail des produits alimentaires.

Les brigades mixtes (commerce- vétérinaire), (commerce – gendarmerie), (commerce – direction de la pêche et ressources halieutiques), (commerce – direction du tourisme) sont redynamisées à l'occasion de la saison estivale et période du Ramadhan et les programmes d'actions respectifs sont comme suit :

- ØLa Brigade commerce – vétérinaire

□□ -des abattoirs et tueries,

□□ - des boucheries et tueries,

□□ - des unités de transformation des viandes,

et ce, afin de s'assurer de la salubrité de ces denrées et de vérifier le respect des conditions d'hygiène lors de la transformation et de la mise en vente (respect de la chaine de froid notamment) et de lutter contre l'abattage clandestin des animaux (ovins, bovins, volaille... etc)

- ØLa Brigade commerce – gendarmerie :

Cette brigade est chargée notamment de vérifier le respect des conditions de transport des denrées alimentaires périssables au niveau des points de contrôle de Tadmaït notamment.

- Ø **La Brigade commerce – direction de la pêche et ressources halieutiques**

- Ø **La brigade commerce - Tourisme**

Outre les sanctions pénales infligées aux contrevenants, des sanctions administratives peuvent être prises telle que la fermeture des établissements où sont constatés des manquements graves qui peuvent mettre en péril la santé des consommateurs.

Il est à signaler également que le contrôle de certains produits tels que les produits cosmétiques et d'hygiène corporelle très consommés en cette saison, sera intensifié.

De plus, dans le but de lutter contre l'exposition des denrées alimentaires à l'extérieur des locaux prévu notamment les arrêtés de wilaya n°1474 et 1475 du 15/12/2013 portant respectivement sur l'interdiction d'exposition en vue de la vente de matériaux de construction sur les trottoirs et voie publique ainsi que sur l'interdiction d'exposition en vue de la vente de toutes marchandises y compris les déchets générés par ces dernières, sur les trottoirs et la voie publique, un suivi permanent sera effectué sur le terrain et toute pratique contraire aux dispositions de ces arrêtés sera sanctionnée d'autant plus qu'il s'agira de denrées alimentaires dont l'altération est accentuée chaque fois que les conditions de stockage spécifiques ne seront pas respectés.

Des activités spécifiques à la saison estivale telles que les salles de fêtes ainsi que les centres de vacances et spécifiques au mois de Ramadhan telle que la restauration collective organisée dans le cadre de l'action sociale seront également contrôlées.

Il y a également lieu de signaler que la Direction du Commerce a participé à deux réunions de préparation de la saison estivale, initiées par les chefs de Daira d'Azeffoun et de Tizirt. Aussi, dans le cadre de l'organisation des activités commerciales qui s'installent aux abords des plages à l'occasion de la saison estivale, la Direction de Commerce a proposé la délivrance d'autorisations par les APC pour l'exercice d'activités commerciales saisonnières, à la condition que ces dernières répondent aux exigences de sécurité, de salubrité et sans porter atteinte à l'environnement.

En outre et vu que le consommateur partage avec les différents intervenants impliqués dans le processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires, la responsabilité dans la sécurité des aliments (respect des règles d'hygiène lors de la manipulation des aliments, vérifications des dates limites de consommation des produits, respect des conditions de conservation des aliments) des actions de sensibilisation seront réalisées dans ce cadre, afin de l'informer et de prévenir le risque alimentaire. Le rôle des associations de protection du consommateur est déterminant en ce qui concerne ce volet.

Enfin, et dans le cadre du contrôle des pratiques commerciales, il est prévu dans ce programme de contrôler et de faire respecter les prix des produits relevant du régime des prix fixés par la réglementation à tous les stades de la distribution. Quant aux autres produits relevant de la concurrence, il s'agit de veiller à la loyauté et à la transparence des transactions commerciales par le respect de l'affichage des prix, de l'obligation de facturation, de l'interdiction des pratiques spéculatives et des tromperies.