



**PRÉFET
DU RHÔNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lyon, le 13 septembre 2022

BILAN DES CONTRÔLES ESTIVAUX DES ACTIVITÉS TOURISTIQUES ET DE LOISIRS DANS LE RHÔNE

Chaque été, les services de l'État se mobilisent pour s'assurer que les nombreux vacanciers venus profiter des sites touristiques, des activités de loisirs et des produits locaux, bénéficient de la meilleure protection possible.

Dans ce cadre, **la direction départementale de la protection des populations du Rhône (DDPP) a mené 325 opérations de contrôles** cet été, dont certaines coordonnées avec les forces de l'ordre ou le service départemental de la jeunesse de l'engagement et du sport (SDJES).

Ces opérations portaient sur des aspects très variés de la vie estivale pour :

- s'assurer de la sécurité des matériels saisonniers mis en vente (lunettes de soleil, barbecues électriques, appareils anti-moustique...);
- contrôler le respect de la chaîne du froid durant les phases de transport, stockage et mise en vente des denrées alimentaires, et plus globalement l'ensemble de la chaîne alimentaire (hygiène des locaux et des pratiques de fabrication);
- vérifier la sécurité des prestations de service (accrobranche, sports nautiques, cabines de bronzage...);
- vérifier la conformité des arguments commerciaux utilisés pour attirer les clients.

Le bilan fait état d'un contraste marqué entre les différents secteurs d'activité contrôlés.

Ainsi, les lunettes solaires contrôlées sont conformes à 100 % comme les refuges et les élevages d'animaux de compagnie. Au même titre, la restauration collective dans les accueils collectifs de mineurs (les « colonies de vacances ») est conforme dans 93 % des établissements contrôlés. Toujours avec un résultat positif, 75 % des parcs d'accrobranche contrôlés sont conformes (matériel de protection individuelle mis à disposition des clients, sécurité des aires de réception, santé des arbres support de l'activité).

À l'inverse, 82 % des sociétés proposant des séances de bronzage artificiel ont présenté des non-conformités. 69 % des établissements inspectés proposant des repas sur place ou à emporter présentent des anomalies. Pour finir, les conditions de transport des denrées alimentaires sous températures dirigées, se sont révélées non conformes dans 58 % des contrôles, principalement en raison de températures excessives ou de propreté non satisfaisante des engins.

L'action des services de l'État a été proportionnée aux risques, aboutissant à des mises en demeure, des procédures pénales ou une suspension d'activité par arrêté préfectoral pour les cas les plus graves.

En tant que consommateur, vous pouvez signaler un problème de non-respect du droit de la consommation que vous repérez dans un magasin, sur un site internet ou dans une entreprise via **la plateforme www.signal.conso.gouv.fr**

SITUATIONS LES PLUS GRAVES MISES EN ÉVIDENCE CET ÉTÉ :

Arguments commerciaux :

Un restaurateur attirait la clientèle avec une allégation « cuisine issue de produits frais et locaux ». L'enquête a révélé des approvisionnements nombreux auprès d'intermédiaires grossistes, achetant eux-mêmes sur l'ensemble des marchés nationaux et mondiaux tant en filière « frais » que « surgelés ».

Deux chocs histaminiques ont entraîné l'hospitalisation de deux consommateurs suite à la consommation de thon. Si cette matière première a depuis fait l'objet d'un retrait/rappel européen en raison de sa piètre qualité sanitaire, l'établissement inspecté sur la base de cet appel des services de secours, présentait, par ailleurs, des lacunes dans l'information des consommateurs sur les prix pratiqués, faussant certains vins comme étant issus de l'agriculture biologique ou des viandes comme de proximité et omettait d'informer sur la présence d'allergènes.

Conditions d'hygiène :

Des touristes avaient avisé les services de l'État sur les conditions d'hygiène dans le restaurant du camping. Le contrôle a confirmé les dires et un arrêté préfectoral a suspendu l'activité de restauration jusqu'à nettoyage, désinfection et rangement suffisants pour ne plus présenter de danger sanitaire.

Les vitrines réfrigérées d'un hypermarché atteignaient +14°C pour des produits ne devant pas dépasser les +4°C. Cette situation était aggravée du fait que les denrées proposées à prix réduits avaient dépassé les dates limites de consommation (DLC). Or, la vente ou la cession à titre gratuit sont interdites pour des denrées à DLC dépassées et d'autre part, le fabricant fixe après une étude bactériologique approfondie, la DLC des denrées rapidement

périssables. Cette date maximale n'est valable que dans le respect des températures de conservation associées.

Une crêperie, signalée via SIGNALCONSO, a été fermée pendant 6 jours suite au constat avéré d'infestation par des rongeurs et d'absence de lutte efficace ou de simple nettoyage pour en limiter l'impact sur les denrées servies.

Sécurité des équipements :

Un centre de bronzage a été fermé suite au contrôle des appareillages révélant un danger grave et imminent sur les cabines de bronzage.

Une activité nautique (jet-ski et wake-board) non déclarée a été suspendue faute d'encadrement adapté conduisant à un risque pour ses pratiquants et créant une concurrence déloyale vis-à-vis des prestataires concurrents respectant les dispositions réglementaires.

Suite à un signalement par des personnes hospitalisées après avoir consommé des plats cuisinés achetés dans une boucherie, la DDPP a mis en évidence une désorganisation profonde susceptible d'être à l'origine de dangers sanitaires. L'établissement ne maîtrisait pas la traçabilité des produits préparés et les employés n'étaient donc pas en mesure de savoir quand leurs produits avaient été fabriqués ni avec quelles matières premières. Ces constats déboucheront sur une procédure pénale.

Cabinet du préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes

Benoît GAILLET
Mél : pref-communication@rhone.gouv.fr

www.rhone.gouv.fr
Préfecture du Rhône – 18 rue Bonnel, Lyon 3^{ème}



@prefetrhone



Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes



prefet_69