

*Unité départementale des Hauts-de-Seine
Service Risques et Installations Classées de Paris et des
Hauts-de-Seine
167/177, avenue Joliot-Curie BP 102
92 013 Nanterre Cedex*

Nanterre, le 28/01/2022

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/01/2022

Contexte et constats

Publié sur 

MÉNAGERIE DU JARDIN DES PLANTES (MNHN)

Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN) - Ménagerie

57, rue Cuvier

75 005 Paris

n° Dossier : i 5949 (A) / 575-32

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/01/2022 dans l'établissement MÉNAGERIE DU JARDIN DES PLANTES (MNHN) implanté Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN) - Ménagerie 57, rue Cuvier 75 005 PARIS 05. L'inspection a été annoncée le 19/11/2021. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- MÉNAGERIE DU JARDIN DES PLANTES (MNHN)
- Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN) - Ménagerie 57, rue Cuvier 75 005 Paris
- Code AIOT dans GUN : 0057500032
- Régime : Autorisation

Le Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN) est un établissement public à caractère scientifique et culturel dont le site historique, le Jardin des Plantes, se situe dans le 5ème arrondissement de Paris.

La Ménagerie du Jardin des Plantes présente au public des animaux de la faune sauvage et de ce fait, est classée ICPE au titre de la rubrique 2140 de la nomenclature, sous le régime de

l'autorisation. La Ménagerie abrite en son sein le vivarium, ICPE soumise à autorisation, dont l'inspection réalisée le même jour fait l'objet d'un rapport séparé.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

L'inspection du 18 janvier 2022 de la Ménagerie a abordé les thèmes liés aux risques sanitaires et accidentels vis-à-vis du public et des salariés et à la gestion des eaux et des déchets du site.

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite
- la prescription contrôlée
- à l'issue du contrôle :
 - le constat établi par l'inspection des installations classées
 - les observations éventuelles
 - le type de suites proposées (voir ci-dessous)
 - le cas échéant la proposition de suites de l'inspection des installations classées à Monsieur le Préfet; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires peuvent aussi être proposées
- « susceptible de suites administratives » : lorsqu'il n'est pas possible en fin d'inspection de statuer sur la conformité, ou pour des faits n'engageant pas la sécurité et dont le retour à la conformité peut être rapide, l'exploitant doit transmettre à l'inspection des installations classées dans un délai court les justificatifs de conformité. Dans le cas contraire, il sera proposé à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives.
- « sans suite administrative ».

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

Les fiches de constats suivantes font l'objet d'une proposition de suites administratives :

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Propositions de suites de l'inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection (1)
Préparation nourriture	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 20	/	Lettre de suite préfectorale
Déchets	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 31	/	Lettre de suite préfectorale
Contrôle des installations électriques	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 14	/	Lettre de suite préfectorale

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
Logement des animaux	AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe 1 point 3	/	
Risques écologiques	AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe 1 point 6	/	
Aménagement – locaux	Arrêté Préfectoral du 26/06/1980, article Article 1-Titre I-4°	/	
Nuisances sonores	Arrêté Préfectoral du 26/06/1980, article Article 1-Titre I-6°	/	
Propreté	Arrêté Préfectoral du 26/06/1980, article Article 1-Titre I-7°	/	
Nuisibles	AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe 1 point 5	/	
Dispositions sanitaires	AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe I point 17	/	

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
Stockage nourriture	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 21	/	
Eaux résiduaires	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 29	/	
Moyens de secours	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 32	/	
Signalisation et règlement intérieur	AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe I point 8	/	
Plans de secours	AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe I point 9	/	
Règlement de service	AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe I point 10	/	

2-3) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

L'inspection des installations classées n'a pas identifié de non-conformités relatives aux risques liés à la présence d'animaux (sécurité du public et du personnel en cas d'évasion d'un animal, risque pour le personnel lié à l'entretien des animaux).

Néanmoins, les rapports de contrôles des installations électriques montrent que des améliorations sont à prévoir et les risques incendies et chimiques sont à mieux prendre en compte dans certains locaux réservés au personnel.

2-4) Fiches de constats

Nom du point de contrôle : Logement des animaux

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe 1 point 3
Prescription contrôlée : Les installations destinées à maintenir les animaux dans les lieux où ils sont hébergés, sont conçues de manière à préserver l'intégrité des animaux et à prévenir l'apparition d'accidents. Les parois transparentes permettant au public d'observer les animaux sont suffisamment résistantes pour ne pas être détériorées par le public ou par d'éventuelles attaques d'animaux ;
Constats : Les animaux sont séparés du public par des enclos grillagés ou via des parois en verre (double parois pour certaines). Il y a toujours un espace entre les enclos grillagés et le public afin d'éviter le contact direct entre ces derniers et les animaux. Chaque jour, les soigneurs font le tour de la Ménagerie et inspectent les enclos afin de vérifier l'absence de détérioration ou de vandalisme. La visite de la fauverie a permis de comprendre le système de clefs conditionnelles. A chaque action équivaut une clef débloquée via la clef précédente. Cela permet d'éviter les erreurs humaines et de réaliser deux actions en même temps. Ce système permet également de contrôler visuellement les animaux avant d'entrer dans les enclos (cheminement conditionnel). Des avertisseurs lumineux sont également installés permettant d'indiquer si une trappe est ouverte ou verrouillée. Un avertisseur sonore peut être facilement déclenché par un soigneur qui veut demander de l'aide.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Risques écologiques

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe 1 point 6
Prescription contrôlée : Les caractéristiques des installations et du fonctionnement de l'établissement permettent de prévenir l'évasion des animaux hébergés vers le milieu naturel afin d'éviter d'éventuels dangers écologiques pour les espèces indigènes. Elles permettent également de prévenir l'introduction dans le milieu extérieur d'organismes nuisibles pour ce milieu, pour les espèces animales et végétales qu'il renferme ainsi que pour la santé des personnes.
Constats : Les animaux sont comptés à chaque début de journée avant l'ouverture au public. Il existe des procédures d'entrée dans les enclos pour chaque espèce afin, entre autres d'éviter les évasions. La dernière évasion d'un animal de son enclos est un bébé kangourou qui semblerait, a profité d'un trou créé par un rat sous le grillage pour sortir, sans évasion à l'extérieur du parc. Les soigneurs ont été prévenus rapidement et n'ont pas pu attester d'une évasion, le petit ayant probablement retrouvé son enclos tout seul. La dernière évasion en dehors de l'enceinte du jardin des plantes date d'une dizaine d'année. Une grue a été retrouvée sur les quais de Seine. Elle a pu profiter d'un vent ascendant particulièrement fort qui lui a été favorable pour quitter son enclos. Des procédures en cas d'évasion sont connues de tout le personnel de la ménagerie et des exercices sont régulièrement réalisés. Le dernier date de 2020, en 2021 il n'a pas été possible d'en organiser un compte tenu de la situation sanitaire.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Aménagement – locaux

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 26/06/1980, article Article 1-Titre I-4°
Prescription contrôlée : Tous les locaux seront convenablement éclairés et ventilés, les mesures nécessaires étant prises pour que le voisinage ne puisse être incommodé par des odeurs.
Constats : Les locaux sont ventilés et disposent d'aération lorsque c'est possible (stockage de la nourriture). L'exploitant n'a pas à sa connaissance reçu de plainte de tiers concernant des nuisances olfactives. Les premières habitations ne sont pas à proximité des limites de la Ménagerie.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Nuisances sonores

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 26/06/1980, article Article 1-Titre I-6°
Prescription contrôlée : S'il y a lieu, on s'opposera à la propagation des bruits pouvant gêner le voisinage, qu'ils soient provoqués par des animaux, des moteurs, de l'appareillage ou des travaux manuels. [...] L'usage de tous appareils de communication par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, hauts-parleurs, etc.) gênants pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents.
Constats : Comme pour les nuisances olfactives, la Ménagerie n'a pas reçu de plaintes concernant le bruit résultant des activités du site. Dans les bâtiments accueillant les animaux sont installés des arrêts coup de poing en cas de problème. Ceux-ci sont testés tous les mercredis et s'entendent dans toute la Ménagerie. Le test sonore est rapide (quelques secondes) afin de ne pas perturber les animaux, ni gêner les personnes.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Propreté

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 26/06/1980, article Article 1-Titre I-7°
Prescription contrôlée : Toutes les installations de l'établissement seront tenues en constant état de propreté et d'entretien
Constats : Les règles générales d'hygiène sont inscrites sur le règlement de service. Des procédures d'hygiène des enclos sont éditées et définissent les procédures pour chaque espèce (nettoyage des enclos, des gamelles...)
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Nuisibles

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe 1 point 5
Prescription contrôlée : L'établissement met en œuvre des programmes de prévention et de lutte contre les insectes et les rongeurs, afin notamment de protéger les lieux où sont hébergés les animaux.
Constats : Une société passe à minima une fois par semaine dans cet objectif. Des pièges sont installés et il est fait au minimum recours à l'usage de poison.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Dispositions sanitaires

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe I point 17
Prescription contrôlée : Les locaux où sont hébergés les animaux, leurs équipements, les bassins et les autres dispositifs contenant de l'eau sont maintenus dans un état d'hygiène permettant de prévenir l'apparition de risques sanitaires pour les animaux et les personnes. Les sols et les parois intérieures des bâtiments où sont hébergés les animaux sont réalisés avec des matériaux permettant leur lavage complet. Toutes les eaux résiduaires issues des bâtiments d'élevage des animaux et de leurs annexes (cuisines, infirmerie...) sont collectées par un réseau d'égout étanche et acheminées vers des installations d'assainissement. Les établissements établissent des programmes d'entretien, de nettoyage et, le cas échéant, de désinfection de leurs installations et de leurs équipements.
Constats : Les procédures d'hygiène pour chaque espèce sont spécifiées via des fiches et sont exposées dans les bâtiments afin que les besoins de chaque espèce soient connues. Les soigneurs ont tous reçu une formation hygiène et sécurité. En particulier, il existe des procédures spécifiques pour le nettoyage des enclos dans le vivarium. Seules des personnes habilités sont à même de s'occuper des espèces venimeuses. Des équipements de protection individuelle (EPI) sont à disposition pour réaliser les tâches nécessaires à l'entretien de ces espèces. Ces équipements normés sont changés périodiquement. Les eaux de nettoyage sont acheminées vers le réseau public. L'exploitant dispose d'une convention de rejets d'une durée de dix ans (jusqu'en 2024) avec le SIAAP. Cette convention sera par la suite renouvelée pour des durées de 5 ans.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Préparation nourriture

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 20
Prescription contrôlée : Les établissements disposent de locaux réservés au stockage des aliments et à la préparation de la nourriture. Les déchets issus de la préparation des aliments sont stockés de manière nettement séparée des lieux où sont stockés ou préparés les aliments. La conservation des aliments réfrigérés, congelés ou surgelés est effectuée dans des enceintes prévues à cet effet. Leur température est régulièrement contrôlée. Tous ces locaux et enceintes sont maintenus en permanence en bon état de propreté et d'entretien. Les cuisines sont nettoyées au minimum quotidiennement. Les matériels utilisés pour la préparation et la distribution des aliments et de l'eau doivent pouvoir être facilement nettoyés et sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien.
Constats : La nourriture est stockée dans des locaux dédiés. Les aliments secs (foin, granulés céréales) sont dans un local ventilé. Néanmoins, une borne de rechargement de monte-charge (Fenwick) est installée dans ce local sans qu'il n'y ait de dispositif de détection incendie. Le local adjacent est destiné au stockage des produits frais (légumes...). Les frigos disposent d'un contrôle de la température. Les récipients des aliments sont également désinfectés après un premier nettoyage dans les cuisines des bâtiments où sont hébergés les animaux. De ce fait, aucune gamelle souillée ne franchit les portes des espaces de préparation de la nourriture. Ces locaux sont nettoyés quotidiennement. Les extincteurs sont situés à l'extérieur de ces locaux à proximité immédiate. Bien que la règle soit connue des employés, il n'a pas été constaté la présence d'affichage indiquant l'interdiction de fumer ou d'apporter du feu. De plus, des produits combustibles étaient stockés en dessous des bornes de charges des véhicules électriques. Enfin, le magasin de stockages des produits courants (savons, produits de nettoyage...) est localisé au même niveau que les locaux de préparation de la nourriture. Il a été constaté que de nombreux bidons d'eau de javel n'étaient pas sur rétention par manque de bacs.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale

Nom du point de contrôle : Stockage nourriture

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 21
Prescription contrôlée : Lors de leur stockage et de leur préparation, les aliments sont protégés de l'humidité, des moisissures et des contaminations indésirables. Ils sont tenus à l'abri des dégradations pouvant être provoquées par les animaux, tels notamment, les insectes, les rongeurs et les oiseaux. La décongélation lente des aliments à l'air libre, à température ambiante supérieure à 4 degrés Celsius et la recongélation de produits décongelés sont interdites. La préparation des repas doit préserver la qualité hygiénique et sanitaire des aliments, en évitant notamment les contaminations croisées de ceux-ci. A cet effet, le personnel chargé de la préparation de l'alimentation observe des règles d'hygiène adaptées.
Constats : En compléments des constats transcrits au point précédent, la fauverie dispose d'un congélateur permettant de stocker les aliments carnés. Celui-ci est à une température de -18 °. De façon régulière, les aliments sont laissés à décongeler dans la chambre froide adjacente. Ceci est consigné dans un tableau disponible dans le local. Une petite cuisine dans la fauverie permet de préparer la nourriture des animaux si cela est nécessaire.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Eaux résiduaires

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 29
Prescription contrôlée : a) Les eaux résiduaires de l'établissement seront évacuées conformément aux dispositions réglementaires applicables aux installations classées. Elles présenteront notamment = - un pH compris entre 5,5 et 8,5 - une température inférieures à 30°C - des teneurs en : - MES < à 600 mg/l - DCO < à 2000 mg/l - DBO5 < à 800 mg/l - Azote global < à 150 mg/l - Phosphore total < 50 mg/l - Hydrocarbures < 10 mg/l - Métaux totaux < 15 mg/l b) Le rejet dans le réseau d'assainissement collectif devra faire l'objet d'une convention avec le gestionnaire du réseau établie après examen des incidences du rejet sur le fonctionnement de la station d'épuration collective. Il devra respecter les dispositions du Code de la santé publique, notamment son article L. 35,8 et du Règlement sanitaire de Paris, en matière de rejet des eaux à l'égout. c) Les rejets aquariologiques liquides subiront une stérilisation totale, permettant ainsi d'éviter tout développement biologique dans les ouvrages techniques.
Constats : Ne disposant pas de regard directement au sein de la Ménagerie, l'exploitant ne peut réaliser les contrôles des émissions dans l'eau. Néanmoins, le service assainissement de la Mairie de Paris, au titre de la convention de déversement, effectue régulièrement des contrôles inopinés dans les regards situés en sortie du Jardin des plantes. L'un d'eux correspondant aux rejets de la Ménagerie et une mesure a été réalisée en 30 juin 2021. Les résultats étaient conformes. L'inspection a conseillé à l'exploitant de se rapprocher du service assainissement afin de savoir s'il était possible d'effectuer chaque année cette surveillance, aux frais de l'exploitant si besoin. L'inspection des installations classées pourra créer des accès à la plateforme GIDAF afin de déclarer les résultats de l'autosurveillance annuelle des eaux résiduaires.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Déchets

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 31
Prescription contrôlée : Les déchets et résidus produits par les installations seront stockés dans les conditions ne présentant pas de risques de pollution pour les populations avoisinantes et l'environnement. [...] L'exploitant devra veiller à leur bonne élimination, même s'il a recours au service de tiers. Il s'assurera du caractère adapté des moyens et procédés mis en œuvre
Constats : Les déchets des animaux sont collectés et stockés dans une benne de 15 m3. Lorsque cela est nécessaire, le prestataire, la société SUEZ vient récupérer la benne. Ces déchets sont acheminés vers une plateforme de méthanisation de l'écopôle Suez dans le Loiret. L'ensemble des bennes de déchets sont stockées dans un endroit dédié de la ménagerie et trié selon les consignes de tri. Une personne est chargée d'orienter les déchets vers la bonne benne (mis à part les déchets du public qui sont considérés comme de déchets ménagers du fait de trop grandes erreurs de tri ne permettant pas le recyclage par la suite des produits). Les lixiviats des fumiers sont acheminés vers un collecteur souterrain via une rigole protégée par un grillage. Le collecteur est vidé périodiquement et est accessible via une trappe. La signalisation des différentes zones de collecte a été ajoutée à la suite de la visite. Il a toutefois été observé que des légers mélange entre les fumiers et les déchets verts pouvaient exister compte tenu du taux de remplissage au-delà des hauteurs des séparateurs bétonnés entre les deux zones.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale

Nom du point de contrôle : Moyens de secours

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 32
Prescription contrôlée : L'établissement sera pourvu du matériel nécessaire à la lutte contre l'incendie. Ces moyens de secours seront judicieusement répartis, appropriés au risque à combattre, disposés de façon bien visible ; leur accès sera maintenu constamment dégagé ; leur fonctionnement sera périodiquement vérifié. Ils seront protégés du gel et le personnel sera entraîné à leur manœuvre. On affichera bien en évidence et d'une façon indestructible, près des appareils téléphoniques reliés au réseau urbain et près des entrées, des pancartes indiquant l'adresse et le numéro de téléphone du poste des sapeurs pompiers le plus proche.
Constats : Le système de défense incendie est matériellement et organisationnellement commun à celui du Jardin des plantes et des locaux du MNHN en son sein. La Ménagerie dispose d'extincteurs (date de vérification : juin 2021). Des détecteurs incendie sont installés dans chaque ERP. Une équipe incendie est sur site (Jardin des plantes) 24h24, 7 jours sur 7 et 85 % des employés sont formés SSIAP 1, le chef de secours est SSIAP 2. Il existe une sécurité interne au jardin des plantes, complétée d'une équipe d'une société sous-traitante. 2 personnes sont en permanence sur la Ménagerie. La caserne de pompiers la plus proche est celle de Poissy dans le 5ème arrondissement et les numéros des secours sont affichés sur les plans d'évacuation et à proximité des téléphones.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Contrôle des installations électriques

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article Article 14
Prescription contrôlée : L'installation électriques doit être réalisée dans les règles de l'art et conformément à la réglementation en vigueur. Un contrôle doit être effectué au minimum une fois par an par un organisme agréé.
Constats : Le dernier rapport de contrôle des installations électriques des bâtiments du Jardin des plantes susceptibles de recevoir du public a été effectué le 02/06/2021. La partie du contrôle relative au bâtiment de la fauverie a été vérifié. Elle a donné lieu à 31 observations (dont la plupart déjà identifiées lors du contrôle précédent). L'exploitant devra apporter les justificatifs que ces observations ont été prises en compte et les points le nécessitant remis en conformité.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale

Nom du point de contrôle : Signalisation et règlement intérieur

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe I point 8
Prescription contrôlée : Dans les locaux et installations où le public à accès, les consignes de sécurité devront être présentées de façon claire, compréhensible et répétitive. L'établissement doit posséder un règlement intérieur qui sera porté à la connaissance du personnel et du public par affichage, notamment aux entrées de l'établissement et en différents points à l'intérieur de celui-ci. Le règlement intérieur fixe notamment : <ul style="list-style-type: none">- les périodes et heures d'ouvertures de l'établissement ;- la liste des interdictions ou des consignes auxquelles le public doit se conformer, portant en particulier sur le respect des clôtures et des zones de sécurité, il indique les risques pouvant résulter de certain comportements des visiteurs ;- les conditions selon lesquelles les animaux peuvent recevoir de la nourriture du public ;- il appelle l'attention du public sur le respect des animaux et sur les dangers qu'ils présentent.
Constats : Le règlement intérieur est affiché à l'entrée de la Ménagerie. Il indique les horaires et jours d'ouverture du site. Les consignes relatives au bien être des animaux sont affichées au niveau de chaque enclos ou bâtiments hébergeant des animaux.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Plans de secours

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe I point 9
Prescription contrôlée : L'exploitant établit un plan de secours qui comporte l'indication des risques pour lesquels il est établi. Il est établi sur la base de scénarii. Le plan de secours fixe de façon précise, pour chaque scénario répertorié : <ul style="list-style-type: none">- les moyens et les procédures à mettre en œuvre ainsi que les missions et responsabilités des personnes travaillant dans l'établissement ;- les consignes à suivre pour les personnels qui seraient impliqués dans ces situations ou qui auraient à les subir ;- les issues devant être empruntées pour quitter l'établissement ;- les conditions d'alerte des services médicaux ou de secours ou de toute autre personne extérieure dont le concours est nécessaire. Ces services ou personnes doivent être au préalable informés des conditions dans lesquelles ils auront à intervenir. Ils doivent être notamment informés des types de blessures pouvant survenir, des espèces animales impliquées et des circonstances possibles de leur apparition. Le plan de secours soit être porté à la connaissance de l'établissement. Il est communiqué au maire et au préfet. L'établissement est tenu de prévoir la présence permanente d'au moins un membre de leur personnel ayant reçu une formation de secouriste. Il doit disposer d'un local installé en poste de secours équipé de façon à pouvoir dispenser les premiers secours. L'exploitant tient informé le préfet de Police des accidents et des situations impliquant des animaux portant ou susceptibles de porter préjudice à la sécurité ou à la santé des personnes, telles les blessures infligées aux personnes ou les évasions d'animaux.
Constats : Le plan de secours fixe les actions à mettre en œuvre en cas d'incident ou d'accident impliquant ou non un animal. Un exemplaire est affiché dans les locaux et est porté à connaissances des personnels et des pompiers. En particulier la procédure "évasion d'un animal". Un PC sécurité est installé au sein du Jardin des Plantes et deux personnes formées sont en permanence affectées sur la Ménagerie. Les plans d'évacuation sont également affichés dans chaque bâtiment du site.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Règlement de service

<p>Référence réglementaire : AP Complémentaire du 11/08/2009, article Annexe I point 10</p>
<p>Prescription contrôlée : Sans préjudice du respect des dispositions du Code du Travail et des textes pris pour son application, les locaux sont conçus et équipés de façon à garantir la sécurité du personnel, notamment lorsqu'il évolue à proximité ou dans les bassins, ou bien encore lors de manipulation de produits dangereux ou toxiques.</p> <p>En outre, le personnel doit avoir à sa disposition et d'une manière facilement accessible, les matériels de capture et d'abattage appropriés à chaque espèce ainsi que les vêtements, gants et bottes de protection nécessaires.</p> <p>Il doit être également établi un règlement de service qui sera affiché dans les locaux réservés au personnel.</p> <p>Sans préjudice des dispositions réglementaires en vigueur en matière d'accident du travail, d'hygiène et de sécurité du personnel, le règlement de service fixe :</p> <ul style="list-style-type: none">- les conditions de travail, notamment pour les manœuvres dangereuses ;- les conditions de circulation du personnel à l'intérieur de l'établissement, dans les couloirs de service et dans les lieux où sont hébergés les animaux ;- les consignes à appliquer pour assurer la sécurité du public ;- les règles d'hygiène que doit respecter le personnel ;- les règles propres à assurer le bien être des animaux ; <p>Le règlement de service est remis à chacun des personnels concernés et est affiché dans les locaux réservés au personnel.</p> <p>Les personnels sont tenus de respecter les règles d'hygiène propres à prévenir l'introduction par leur fait de maladies au sein de l'établissement.</p> <p>Pendant leur travail, les personnels en charge de l'entretien des animaux et de la préparation de l'alimentation portent des vêtements ainsi que des chaussures utilisés seulement à l'intérieur de l'établissement.</p> <p>Des vestiaires permettent au personnel de se changer, de se laver les mains et, le cas échéant, en fonction des risques d'introduction de maladies au sein de l'établissement, de prendre une douche. Le personnel de service est tenu de porter un signe distinctif fourni par l'établissement.</p>
<p>Constats : Le règlement de service a été transmis à l'inspection des installations classées. Celui fixe entre autre, les conditions de travail des employées ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité à respecter dans un parc zoologique.</p> <p>En ce sens, le règlement précise les conditions de travail du service animalier qui fixe les différentes procédures (accès dans un enclos, habilitations, manœuvres de trappes des enclos..)</p> <p>Les bâtiments visités disposaient de locaux réservés au personnel qui mettaient à disposition des EPI et équipements nécessaires au bon fonctionnement de la Ménagerie.</p> <p>Le règlement de service est affiché dans les locaux et un exemplaire est donné à chaque nouvel arrivant et stagiaire. Des fiches plus spécifiques à chaque espèce sont affichées dans les bâtiments les hébergeant (si cela est le cas, un pictogramme alertant sur la catégorisation "espèces dangereuse" est accolé).</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>