



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

cafés

Question écrite n° 68409

Texte de la question

Suite à la publication d'une enquête de UFC-Que Choisir à Grenoble, M. André Aschieri appelle l'attention de M. le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation sur les infractions sanitaires dans les cafés. Cette enquête analysait la qualité hygiénique des desserts et mettait en évidence des teneurs en micro-organismes aérobies et coliformes fécaux qui dépassaient de beaucoup les normes sanitaires exigées. Aussi, il s'interroge sur la nature des contrôles mis en place qui sont plus que nécessaires quand on connaît les risques réels pour des personnes fragiles comme les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées ou malades.

Texte de la réponse

Les dispositions concernant l'hygiène dans les cafés et les brasseries sont fixées par l'arrêté du 9 mai 1995 modifié réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur dont relèvent également les restaurants, les boulangeries, et tous les commerces qui distribuent des produits aux consommateurs. La surveillance de l'application de ce texte est une mission confiée notamment aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Les contrôles effectués par ces agents ne concernent pas seulement l'analyse microbiologique des produits mais également l'hygiène des établissements au sens large : environnement de l'élaboration des produits, conditions de stockage et de présentation à la vente, application des bonnes pratiques d'hygiène, formation des personnels, mise en place de procédures d'autocontrôles par les professionnels ou application des guides de bonnes pratiques. En effet, déconnectés de l'inspection de l'établissement, les résultats d'une analyse microbiologique sont difficiles à interpréter. Le dépassement des normes relatives aux micro-organismes aérobies peut traduire par exemple de mauvaises conditions de stockage, une mauvaise maîtrise des procédés d'assainissement ou un mauvais entretien des matériels de fabrication. Le dépassement de la norme pour les coliformes dits "fécaux" peut aussi bien traduire une mauvaise hygiène du personnel que la présence de germes faussement fécaux dans la matière première. Cette catégorie de micro-organismes est d'ailleurs de plus en plus souvent remplacée par la recherche d'*Escherichia coli* plus spécifique d'une contamination fécale humaine. En tout état de cause, les dépassements de ces normes ne permettent pas, à eux seuls, de conclure que les produits en cause présentent des dangers pour consommateurs. Ils sont, en revanche, utiles pour déterminer, dans un établissement donné et en complément d'une inspection, quels sont les secteurs déficitaires dont la maîtrise doit être améliorée. Pour l'année 2000, près de 40 000 actions de contrôles des règles d'hygiène ont été réalisées par les agents de la DGCCRF dans le secteur de la restauration dont plus de 4 500 dans les cafés et débits de boissons. Ces 40 000 actions ont donné lieu à près de 9 000 rappels de réglementation et près de 2 000 infractions ont été relevées (dont 1 000 rappels de réglementation et 200 infractions pour les cafés et débits de boissons).

Données clés

Auteur : [M. André Aschieri](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (9^e circonscription) - Radical, Citoyen et Vert

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 68409

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat et consommation

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat et consommation

[Date\(s\) clé\(s\)](#)

Question publiée le : 5 novembre 2001, page 6287

Réponse publiée le : 4 février 2002, page 601