



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

conditions d'accès

Question écrite n° 12798

Texte de la question

Mme Muriel Marland-Militello appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales sur la portée de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Selon l'article 7 de l'arrêté du 9 mai 1995, « sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites par les décrets du 21 juillet 1971 et du 26 avril 1991 susvisés, les responsables des établissements des secteurs mentionnés à l'article 1er ou leur délégataire doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent, le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments ». Elle lui demande quelles sont les natures et les barèmes des sanctions applicables en cas de non-respect par les établissements producteurs de denrées alimentaires concernés par l'absence d'obligation de formation de leur personnel, des dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 et plus précisément de son article 17 qui transpose dans le droit national la directive 93/43 qui impose le recours à des autocontrôles basés sur la méthode HACCP pour garantir l'innocuité des denrées mises en circulation sur le marché unique.

Texte de la réponse

Conformément à l'article 3 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur a fixé les normes sanitaires et qualitatives auxquelles doivent satisfaire ces aliments pour être reconnus propres à la consommation. Ces normes visent tant la qualité sanitaire intrinsèque des denrées que les conditions de leur obtention, en particulier l'hygiène de fonctionnement des établissements dans lesquels elles sont préparées et mises en vente. Cette réglementation, qui a pour but de garantir la sécurité sanitaire des aliments, repose sur l'article L. 231-1 du nouveau code rural : « Dans l'intérêt de la protection de la santé publique, il doit être procédé à la détermination et à la surveillance des conditions d'hygiène dans lesquelles ces denrées sont préparées et conservées, notamment lors de leur transport et de leur mise en vente ». En application de l'article 5, 1er alinéa, du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, l'exposition et la mise en vente de denrées non conformes aux normes fixées par l'arrêté du 9 mai 1995 précité ne sont pas autorisées. L'inobservation des dispositions de cet arrêté, en particulier celles relatives aux conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements (formation à l'hygiène du personnel, opérations de contrôles et de vérifications) constitue une infraction aux dispositions de l'article 5 ci-dessus qui peut être sanctionnée d'une peine d'amende de la cinquième classe prévue à l'article 26 du décret susvisé.

Données clés

Auteur : [Mme Muriel Marland-Militello](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 12798

Rubrique : Formation professionnelle

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture, alimentation et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 24 février 2003, page 1306

Réponse publiée le : 18 août 2003, page 6463