



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 57841

Texte de la question

M. Éric Raoult attire l'attention de M. le ministre des solidarités, de la santé et de la famille sur le contrôle sanitaire des boutiques de restauration rapide ouvertes au public offrant des « gyros-chawarma » (grill tournant de viandes orientales). En effet, ce genre de commerces alimentaires, principalement turcs ou moyen-orientaux, se développe dans de nombreux centres villes de communes urbaines. Ce genre de commerces, souvent très apprécié des jeunes, semble avoir des gestions sanitaires assez erratiques et ne pas faire l'objet d'un contrôle des services vétérinaires, ni d'ailleurs même des services spécialisés de la concurrence et des prix. Il conviendrait donc d'y remédier le plus rapidement possible pour éviter des accidents d'intoxication alimentaire. Il lui demande donc de bien vouloir lui préciser ce qu'il compte entreprendre en ce sens. - Question transmise à M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie.

Texte de la réponse

Le contrôle des règles relatives à la sécurité des consommateurs constitue une priorité d'action des pouvoirs publics. Le secteur de la restauration fait l'objet d'une attention particulière. Ainsi, parmi les administrations de contrôle, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) s'est récemment mobilisée pour lancer une enquête dans le commerce de la restauration rapide des « kebabs ». Cette enquête très complète s'est déroulée au cours des 2^e et 3^e trimestres 2004. Axée en premier lieu sur la loyauté des transactions, l'enquête a aussi permis aux agents de la DGCCRF d'intervenir en matière d'hygiène et d'information des consommateurs. Les services déconcentrés ont procédé à 608 contrôles qui ont donné lieu à l'établissement de 119 procès-verbaux (19,6 % du total) et 309 rappels de réglementation (50,8 % du total), soit un taux infractionnel global de 70,4 %. Pour ce qui concerne le contrôle du respect des règles d'hygiène applicables dans ces établissements de restauration, les investigations ont mis en évidence une pluralité d'infractions au niveau des locaux, des matériels et des procédures tels des défauts d'entretien et de nettoyage, des congélations de denrées dans des conditions illicites, des produits stockés dans des conditions de températures non conformes. Des manquements en matière de température de conservation des denrées alimentaires ont également été relevés, la cause résidant essentiellement dans la vétusté des équipements frigorifiques. Dans certains départements des établissements ont fait l'objet de mesures de police administrative consistant en injonctions de mesures correctives d'opérations de nettoyage. La gravité des anomalies constatées dans le secteur des kebabs a conduit les services déconcentrés de la DGCCRF à maintenir des contrôles réguliers dans ce secteur de la restauration.

Données clés

Auteur : [M. Éric Raoult](#)

Circonscription : Seine-Saint-Denis (12^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 57841

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : solidarités, santé et famille

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 15 février 2005, page 1572

Réponse publiée le : 9 août 2005, page 7693