



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 102179

Texte de la question

M. Georges Mothron attire l'attention de M. le ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration. Une adolescente de 16 ans est morte lundi au centre hospitalier de Chartres des suites d'une intoxication alimentaire. Son décès pourrait être lié à la prise d'un repas dans un kebab de la ville. La justice a ordonné à la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) de se rendre en urgence dans le fameux restaurant pour y effectuer un contrôle. Ce contrôle a révélé des normes d'hygiène insuffisantes et de nombreuses anomalies. L'établissement a donc été aussitôt fermé pour raisons sanitaires et par principe de précaution, d'autant qu'il se trouve à proximité d'un lycée. Ce décès choquant nous rappelle celui d'un adolescent de 14 ans, le 22 janvier dernier, qui était décédé après un dîner pris la veille dans un restaurant Quick d'Avignon. Il lui demande si l'action gouvernementale ne pourrait pas se durcir sur le plan de la prévention de l'hygiène dans les établissements de bouche en multipliant les contrôles ou par tout autre moyen.

Texte de la réponse

Lors de leur création, les établissements de restauration dits « rapides » doivent faire l'objet d'une procédure d'enregistrement auprès des autorités compétentes (art. 6 du règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). Une déclaration est adressée en ce sens, soit à la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) du département d'implantation de l'établissement, soit dans le cadre du guichet unique, auprès du centre de formalité des entreprises compétent pour certaines de ces activités. Les établissements en cause étant amenés à manipuler des denrées animales ou d'origine animale, ils sont soumis, en outre, à « agrément » par les DDCSPP et doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire afin d'atteindre les objectifs réglementaires en termes d'hygiène, en particulier ceux prévus à l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. C'est dans ce contexte réglementaire que sont réalisés les contrôles sanitaires des établissements de restauration dits « rapides » par les agents des DDCSPP qui réunissent des agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et de la direction générale de l'alimentation (DGAL). Ces contrôles sanitaires, réalisés à tout moment au cours de l'exploitation de l'établissement, consistent à s'assurer que les objectifs fixés par la réglementation sont atteints et, en particulier : la capacité du professionnel à maîtriser les dangers liés à son activité ; la maîtrise réelle de ces dangers (via la réalisation d'autocontrôles par exemple) ; la conformité des produits aux exigences réglementaires. Sont vérifiées entre autres, les dispositions réglementaires liées à : l'hygiène des locaux utilisés pour la préparation, le traitement et la transformation des denrées alimentaires : conception (marche en avant) et entretien des locaux, ventilation adéquate, éclairage suffisant, entretien des sols et des murs, dispositif adéquat de nettoyage et désinfection, état des sanitaires, lavabos en nombre suffisants, présence de vestiaires... ; à l'hygiène des équipements et des installations avec lesquels les denrées entrent en contact : aptitude au nettoyage, entretien régulier et correct, fréquence du nettoyage et de la désinfection... ; à la gestion des déchets alimentaires et non alimentaires : stockage et rythme d'élimination des déchets, utilisation de conteneurs dotés d'une fermeture et conçus de

manière à être facilement nettoyables et désinfectables... ; à l'hygiène et à la formation du personnel : port de tenues adaptées et propres, formations « hygiène » inscrites dans un plan de formation, présence d'instructions de travail... ; aux conditions de conservation des denrées alimentaires : protection des denrées contre d'éventuelles contaminations, lutte contre les nuisibles, respect des dates limites de consommation (DLC), respect des températures de conservation, absence de congélation illicite, qualité des huiles de friture... ; à l'obligation de mise en place de systèmes de traçabilité et de gestion des produits non conformes. Ainsi, lors de ces enquêtes, les agents réalisent des contrôles documentaires, des prises de température et éventuellement en complément, des prélèvements microbiologiques. Les investigations des agents de la DGCCRF dans ces établissements de type « restauration rapide » ne se limitent pas à un contrôle de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires. Ils vérifient également à cette occasion la loyauté des pratiques commerciales et la bonne information du consommateur. Les contrôles initiés par la DGCCRF dans la restauration commerciale dont les établissements de type « restauration rapide » sont effectués soit, dans le cadre de tâches programmées au niveau local, soit à la suite de plaintes de consommateurs, soit dans le cadre des opérations interministérielles vacances (ON) ou opérations fin d'année (OFA). En 2010, 4 090 établissements de type « restauration rapide » ont été contrôlés par les agents de la DGCCRF, dont 163 à la suite de plaintes de consommateurs. Le taux de non-conformité relevé pour ces établissements était de 26,2 % (taux inférieur au taux de non-conformité de 28,06 % dans le secteur de la restauration traditionnelle). Ce taux infractionnel relativement élevé amène les services de contrôle à rester vigilants tout au long de l'année sur l'activité de ce type d'établissement qui occupe une place importante dans les modes de consommation alimentaire actuels.

Données clés

Auteur : [M. Georges Mothron](#)

Circonscription : Val-d'Oise (5^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 102179

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Intérieur, outre-mer, collectivités territoriales et immigration

Ministère attributaire : Économie, finances et industrie

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 15 mars 2011, page 2440

Réponse publiée le : 5 juillet 2011, page 7315