



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 102840

Texte de la question

M. Rudy Salles attire l'attention de Mme la secrétaire d'État auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé, sur le problème de sécurité alimentaire dans la restauration rapide, dans le contexte du tragique décès survenu récemment, et qui vient s'ajouter au précédent drame d'Avignon. De récentes analyses réalisées par les services de contrôle révèlent dans de nombreux restaurants ou commerces alimentaires, des manquements graves aux règles élémentaires de l'hygiène alimentaire, tels que des dépassements de dates limites de consommation ou des non respects des températures de conservation. Le dernier bilan des contrôles réalisés cet été montrait que ces non conformités représentent 9 % de l'ensemble des contrôles. Compte tenu des derniers événements, il souhaiterait savoir quelles mesures le Gouvernement entend prendre afin de renforcer les contrôles dans les établissements de bouche.

Texte de la réponse

Les inspections menées, en matière de sécurité sanitaire des aliments, dans les restaurants et, de façon générale, dans tous les établissements de remise directe au consommateur portent sur l'ensemble des éléments permettant de juger de la conformité de l'établissement aux prescriptions réglementaires en vigueur : aménagement des locaux, conformité des équipements, hygiène du personnel, conformité des produits, fonctionnement, enregistrement-agrément. Selon le niveau de maîtrise sanitaire de l'établissement, des suites adaptées peuvent être données : suites administratives (demande de mesures correctives, avec des délais fixés et nouvelle visite à l'issue de ce délai, avertissement, mise en demeure, proposition de fermeture en cas de danger immédiat pour la santé publique, la fermeture étant prononcée par le maire ou le préfet), suites pénales (procès-verbal de constatation des infractions, qui peut éventuellement faire l'objet d'une peine alternative, consistant en une injonction de formation). Pour ce qui concerne plus particulièrement le secteur de la restauration rapide, 3 900 établissements ont été inspectés en 2010, sur les 34 000 déclarés auprès des directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), ce qui a donné lieu notamment à 149 mises en demeure, 50 fermetures et 57 procès-verbaux. Durant l'opération « fêtes de fin d'année », qui s'est déroulée entre le 6 décembre 2010 et le 7 janvier 2011, la pression d'inspection s'est exercée surtout dans les secteurs de la restauration commerciale (26 % des contrôles), de la restauration collective (15,4 %), des marchés (13 %) et de la distribution-métiers de bouche (12,8 %). Au total, en matière d'hygiène au stade de la remise directe, les agents des DDCSPP ont effectué 6 778 interventions dans les trois principaux secteurs de la distribution alimentaire (52 % des interventions), de la restauration (33 %) et l'activité non sédentaire sur les marchés (15 %). Cette action a ainsi permis de contrôler : 4 888 établissements sur l'aspect hygiène des denrées ; 4 446 établissements sur l'aspect hygiène des établissements ; 2 830 établissements sur le respect des règles de température ; 4 215 établissements sur le respect des dates limites de consommation. Les anomalies constatées sont majoritairement liées à l'hygiène (locaux, personnel et manipulation de denrées) et au non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des denrées. Au total, 7 % des interventions ont révélé des non-conformités classées majeures dans la notation globale des établissements, ayant entraîné la rédaction de 48 procès-verbaux d'infraction, 181 mises en demeure, dont 119

en restauration commerciale et distribution-métiers de bouche, et 25 fermetures administratives d'établissements, dont 12 fermetures pour le seul secteur de la restauration commerciale. La formation à l'hygiène des opérateurs du secteur alimentaire est d'ores et déjà rendue obligatoire par le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, un des textes constituant ce qui est communément appelé le « paquet hygiène ». De façon complémentaire, il a été jugé nécessaire de préciser les exigences déjà définies dans le « paquet hygiène ». Des dispositions complémentaires relatives à la formation des opérateurs du secteur alimentaire ont ainsi été introduites dans la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) : un décret est à la signature afin de prescrire l'obligation pour les professionnels du secteur de la restauration commerciale de suivre une formation à l'hygiène, selon un référentiel qui sera précisé par un arrêté, dont la publication est prévue en septembre 2011. Enfin, les nouvelles modalités de programmation des contrôles en sécurité sanitaire des aliments, mises en place au 1er janvier 2011 par le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, s'inscrivent dans une logique pluriannuelle (sur cinq ans : 2011-2015), avec des inspections selon trois axes distincts prévention, amélioration et répression. Le secteur de la restauration commerciale est concerné par l'axe répression pour lequel les actions, de type « coup de poing », avec un objectif répressif, portent sur des contrôles très ciblés sur des points de non-conformité récurrents. Des actions de communication ont, par ailleurs, été menées auprès des organisations professionnelles concernées, afin de les impliquer en amont et de leur permettre d'assurer un rôle préventif d'accompagnement des opérateurs du terrain, en définissant notamment les besoins en formation. En 2011, des actions ciblées sur les établissements de restauration sont mises en place, visant notamment à contrôler le respect des points essentiels en matière d'hygiène.

Données clés

Auteur : [M. Rudy Salles](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (3^e circonscription) - Nouveau Centre

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 102840

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Santé

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 22 mars 2011, page 2656

Réponse publiée le : 10 mai 2011, page 4800