



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 3161

Texte de la question

M. Éric Raoult attire l'attention de M. le secrétaire d'État chargé de la consommation et du tourisme sur le suivi du contrôle sanitaire des magasins de sandwicheries ou de kebabs grecs qui se développent dans les rues commerçantes de nos centres-villes, notamment dans les métropoles urbaines ou dans les villes ayant des quartiers en difficulté et une forte diversité de population. En effet, ce genre de commerces à faible investissement et à peu de qualification tend à s'accroître, notamment là où les jeunes sont nombreux. Cette situation n'est pas sans poser de réels problèmes sanitaires, car leurs installations sont loin d'être toujours aux normes, ce qui crée parfois de réels problèmes sanitaires car les aliments ne sont pas exempts de germes, en raison de l'absence d'une garantie froid. Il conviendrait donc, notamment durant la période d'été, d'accentuer les contrôles sanitaires sur ces boutiques de restauration rapide. Il lui demande donc les dispositions qu'il compte prendre en ce sens avec sa collègue chargée de la santé.

Texte de la réponse

La restauration commerciale sous toutes ses formes, y compris la restauration rapide, fait l'objet d'une attention particulière de la part des services officiels en charge des contrôles de l'hygiène alimentaire : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), direction générale de l'alimentation (DGAL) et direction générale de la santé. Les contrôles de ce secteur sont accentués lors de l'opération interministérielle vacances qui est réalisée chaque année de la fin du mois de juin au début du mois de septembre. On peut aussi signaler qu'en 2006, la DGCCRF a réalisé une opération auprès d'établissements de restauration de type Kebab visant à vérifier les conditions d'hygiène, y compris le respect des températures, ainsi que les règles d'information des consommateurs. Plus de 1 000 établissements ont ainsi été contrôlés au cours de cette enquête et un taux élevé d'anomalies a été constaté, en particulier pour les températures de stockage des denrées. Les infractions les plus graves ont donné lieu à des suites administratives (23 mesures de police administrative et 6 fermetures d'établissements) et pénales (118 procès-verbaux). Ces résultats démontrent qu'une surveillance très régulière s'impose pour ce type d'activité, dans laquelle les services communaux d'hygiène ont un rôle à jouer aux côtés des services nationaux de contrôle. La DGCCRF, pour ce qui la concerne, maintiendra au cours de l'année 2008 une pression de contrôle adaptée aux risques.

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 : 3161

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Consommation et tourisme

Ministère attributaire : Consommation et tourisme

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 14 août 2007, page 5198

Réponse publiée le : 26 février 2008, page 1623