



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 5874

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 contrôle sanitaire et d'hygiène des sandwicheries et autres fast-foods. En effet, des boutiques de restauration rapide ouvrent souvent avec autant de rapidité qu'elles ferment. Ces commerces sont souvent tenus dans des conditions assez déplorables, sans hygiène et sans formation. Ces ouvertures sont réalisées à bas coût, souvent sans assises financières suffisantes et surtout sans véritable formation à la cuisine ou au moins aux rudiments de base de l'hygiène alimentaire. Il serait donc nécessaire que les services publics puissent notamment et principalement dans les quartiers sensibles, se pencher sur cette question, afin d'élaborer avec les chambres consulaires une méthodologie spécifique d'ouverture d'une « licence de restauration rapide » pour autoriser l'ouverture de ces sandwicheries. Il lui demande donc de lui préciser sa position sur cette question.

Texte de la réponse

Le règlement 852/2004 prévoit les règles d'hygiène que doivent respecter les opérateurs du secteur de l'alimentaire : il ne prévoit aucune obligation préalable à l'ouverture d'un établissement de restauration, qu'elle soit traditionnelle ou rapide. Le règlement incite en revanche les organisations représentatives à rédiger des guides de bonnes pratiques hygiéniques afin d'aider les professionnels de leur secteur à appliquer correctement les dispositions réglementaires. Un guide pour la restauration rapide est en cours de rédaction. Les pouvoirs publics se félicitent de cette démarche et la soutiennent. Les contrôles réalisés par les services officiels montrent que le non-respect des règles d'hygiène ne concernent pas seulement les établissements visés par la question. Ces contrôles sont ciblés au cas par cas, dans le cadre d'une programmation qui tient compte des risques détectés sur le terrain. Dans ce contexte, la mise en place d'une procédure préalable à l'ouverture d'un établissement de restauration serait inopportune sur un plan général. Elle serait en outre discriminatoire si elle ne concernait qu'une seule catégorie d'établissements.

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 : 5874

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Consommation et tourisme

Ministère attributaire : Consommation et tourisme

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 2 octobre 2007, page 5896

Réponse publiée le : 18 mars 2008, page 2278