APRÈS ART. 25 N° **491**

ASSEMBLÉE NATIONALE

15 janvier 2016

RÉPUBLIQUE NUMÉRIQUE - (N° 3399)

Commission	
Gouvernement	

Non soutenu

AMENDEMENT

N º 491

présenté par M. Gérard

ARTICLE ADDITIONNEL

APRÈS L'ARTICLE 25, insérer l'article suivant:

Après le 10° de l'article L. 214-1 du code de la consommation, il est inséré un 11° ainsi rédigé :

« 11° Les conditions de températures afférentes aux conditions de lieux de stockage et de transport des denrées alimentaires pouvant être surveillées à distance à l'aide d'objets connectés de thermométrie industrielle. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à faciliter les usages numériques dans le domaine de la santé publique, et plus particulièrement dans le domaine de l'assurance qualité des denrées alimentaires et produits frais à destination des consommateurs.

L'innovation, y compris numérique, doit se faire au service de la santé publique. A cet égard, la technologie offre de nouveaux moyens de surveillance ou d'alertes dans la chaîne du froid grâce à l'équipement des zones de stockage, d'entreposage ou de transport des denrées alimentaires, en sondes ou objets connectés. Il convient de souligner que la French Tech se développe dans ce sens.

Les professionnels de l'alimentation doivent veiller à respecter et à faire respecter un certain nombre de règles d'hygiène. Ils sont en effet tenus d'assurer au consommateur final une sécurité maximale quant à la qualité des produits et l'absence de risque pour la santé. Ils ont une obligation de résultat et doivent prouver leur bonne foi en cas de problème, en application des réglementations européennes et françaises.

L'équipement des locaux ou zones recevant des produits frais à destination des consommateurs en sondes ou objets connectés peut désormais simplifier et limiter les risques d'atteinte à la santé

APRÈS ART. 25 N° **491**

publique et permettre de garantir le respect de la chaîne du froid. Il est aujourd'hui possible d'assurer un relevé de température accessible à distance, sur Internet, ce qui facilite la surveillance de la chaîne du froid pour les professionnels, tout en permettant de répondre plus facilement aux services de contrôles et d'inspection et en offrant un outil de confiance supplémentaire au consommateur final.