

Document  
mis en distribution  
le 17 juin 2008



N° 934

# ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

TREIZIÈME LÉGISLATURE

---

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 4 juin 2008.

## PROPOSITION DE LOI

*portant réglementation des conditions de service  
au sein des établissements de restauration rapide,*

Renvoyée à la commission des affaires culturelles, familiales et sociales, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.

PRÉSENTÉE

PAR M. GEORGES MOTHRON,

député.



## EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Depuis maintenant plus de 15 ans, la France a connu un essor sans précédent en matière de restauration rapide. Toutefois, cet essor rapide s'est bien souvent fait au détriment de l'hygiène et la sauvegarde de la santé des consommateurs. À ce jour, la restauration rapide est réglementée par la réglementation communautaire dite « Paquet Hygiène », notamment le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, et d'autre part, par la réglementation nationale, à savoir l'arrêté interministériel du 9 mai 1995.

En décembre 2006, une enquête de la DGCCRF a rendu un rapport sur les établissements de restauration rapide. Le constat de ce rapport est accablant. Sur 1133 points de ventes contrôlés durant l'enquête, dans 42 départements, l'hygiène serait non conforme dans 47 % des boulangeries, 35 % des sandwicheries et 62 % des kebabs.

Les établissements de kebabs qui ouvrent et ferment à une allure vertigineuse emploient bien souvent du personnel non formé à la qualité et à l'hygiène. Au cours d'inspections, les services sanitaires ont souvent découvert de la viande réutilisée d'un service à l'autre, des produits alimentaires stockés à même le sol ainsi que des sauces conservées à température ambiante.

Concernant les boulangeries et sandwicheries classiques, la DGCCRF pointe du doigt le fait que dans de nombreux cas, les conditions d'hygiène des locaux, des manipulations et du stockage sont défectueuses. Cela se traduit dans les faits par un sol poussiéreux, des réfrigérateurs qui fonctionnent mal, des toilettes insalubres, l'absence de savon. Là encore, les produits alimentaires sont mal protégés, la congélation de ces derniers n'est pas conforme aux normes et l'identité des produits usurpée, comme c'est par exemple le cas pour le surimi vendu

comme du crabe, l'emmental comme du gruyère et les bouteilles d'eau remplies avec de l'eau du robinet.

Suite à ce rapport, le journal *Le Parisien* a mené sa propre enquête en achetant des produits dans une dizaine d'établissements. Une fois encore, l'enquête s'est révélée désastreuse. 40 % des échantillons se sont avérés avariés. Il a été retrouvé dans ces produits de consommation des staphylocoques, des bactéries, des matières fécales et d'autres germes.

En cas d'ingestion, les premières victimes sont les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées. L'infection peut alors se transformer en une infection beaucoup plus grave.

L'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur prévoit dans ses articles 3, 4, 7 et 27, des normes d'hygiène corporelle, vestimentaire du personnel ainsi que des locaux répondant à des critères bien précis.

Toutefois, les pratiques hygiéniques dont fait mention l'arrêté du 9 mai 1995 ne sont pas des normes, mais des recommandations se référant à un guide des bonnes pratiques hygiéniques validées, conformément à la procédure publiée au *Journal officiel* de la République du 24 novembre 1993.

C'est pourquoi, mes chers collègues, il est important que nous légiférons en la matière afin que ces recommandations en matière d'hygiène, puissent devenir des obligations légales. D'autre part, il est je pense primordial, de renforcer les sanctions à l'encontre de restaurateurs peu scrupuleux qui pourraient, par la vente de produits alimentaires avariés dont ils ont connaissance, mettre en danger la vie des consommateurs.

C'est pourquoi je vous demande d'adopter cette proposition de loi.

## PROPOSITION DE LOI

### **Article 1<sup>er</sup>**

Il est fait obligation aux propriétaires d'établissements de restauration rapide d'assurer la formation de leurs employés aux bonnes pratiques hygiéniques en se référant au guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au *Journal officiel* du 24 novembre 1993. Cette formation se déroule à chaque nouvelle embauche d'un salarié durant une demi-journée au terme de laquelle, le salarié devra signer un formulaire daté et signé par lui et son employeur, où le premier attestera s'être vu dispenser la formation précédemment citée et le second l'avoir dispensé. En cas de contrôle des inspecteurs de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, l'employé pourra se voir interrogé sur le contenu de la formation qu'il aura reçu.

### **Article 2**

Afin de compléter le guide des bonnes pratiques hygiéniques et d'assurer une hygiène irréprochable lors de la manipulation et de la préparation des aliments, il est fait obligation au personnel en contact avec la nourriture du port de gants en latex ainsi que d'un couvre-chef. La manipulation d'argent par les personnes qui ont la charge de la préparation ou de la confection de sandwiches est exclue.

### **Article 3**

Lors d'un contrôle de la direction mentionnée à l'article 1<sup>er</sup>, si l'établissement ne répond pas aux normes d'hygiène correspondant aux articles 3 et 4 de l'arrêté interministériel du 9 mai 1995 ainsi qu'à l'article 27 de ce même arrêté correspondant au guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au *Journal officiel* du 24 novembre 1993, cet établissement se verra imposer une obligation de fermeture immédiate et ce, jusqu'à ce que ce

dernier soit de nouveau inspecté par la même direction et déclaré conforme pour une réouverture.

#### **Article 4**

Si un établissement déjà contrôlé par la direction mentionnée à l'article 1<sup>er</sup> et ayant déjà fait l'objet d'une fermeture temporaire se voyait à nouveau contrôlé et déclaré non conforme avec les articles 1<sup>er</sup> à 3, ce dernier se verrait alors définitivement fermé et son propriétaire condamné à une amende de 5<sup>ème</sup> classe d'un montant minimum de 5 000 €.