



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 63710

Texte de la question

M. André Aschieri souhaite attirer l'attention de M. le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation sur l'absence quasi systématique de thermomètre à l'intérieur des réfrigérateurs destinés aux particuliers. En effet, pour éviter les risques d'intoxication alimentaire, il est prouvé qu'une conservation à bonne température est indispensable. Pour répondre à cette exigence et donc protéger au maximum les consommateurs d'éventuels incidents, il apparaît nécessaire de pouvoir vérifier régulièrement la température à l'intérieur du réfrigérateur. C'est pourquoi il aimerait savoir quelles mesures pourraient être prises pour que les fabricants d'appareils électroménagers ne négligent plus cette question.

Texte de la réponse

Soucieux de prévenir les intoxications liées à de mauvaises conditions de conservation des denrées, le Gouvernement a élaboré un projet de décret visant à rendre obligatoire, dans les réfrigérateurs à usage domestique, d'une part, la signalisation d'une zone dans laquelle une température moyenne inférieure ou égale à + 4 °C peut être maintenue, d'autre part, la présence d'un thermomètre. Ce décret, à l'élaboration duquel les organisations professionnelles ont été associées, a été notifié à la Commission européenne en août 2000, en application de la directive 98/34/CE. Les avis circonstanciés émis par plusieurs Etats membres ont contraint le Gouvernement à repousser l'adoption en l'état de ce texte. Une nouvelle rédaction a donc été transmise à la Commission. Ce décret devra également être soumis au Conseil d'Etat avant publication. Dans l'attente de l'entrée en vigueur de ces dispositions, les ministères compétents, la Commission de la sécurité des consommateurs, les organisations professionnelles et les organisations de consommateurs ont procédé à des campagnes d'information appelant l'attention des consommateurs sur la nécessité de respecter la chaîne du froid pour prévenir la prolifération dans les aliments de germes susceptibles de provoquer des intoxications.

Données clés

Auteur : [M. André Aschieri](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (9^e circonscription) - Radical, Citoyen et Vert

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 63710

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat et consommation

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 juillet 2001, page 3938

Réponse publiée le : 8 octobre 2001, page 5808