



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 120673

Texte de la question

M. Pierre Lasbordes appelle l'attention de M. le ministre de la santé et des solidarités sur la qualité des aliments préparée dans la restauration rapide. En effet, selon une enquête récente, six établissements sur dix ne respecteraient pas suffisamment les règles élémentaires d'hygiène. Aussi, il lui demande de bien vouloir lui communiquer son sentiment et les mesures qu'il entend prendre, en faveur, notamment, d'un renforcement des contrôles sanitaires. - Question transmise à M. le ministre de l'agriculture et de la pêche.

Texte de la réponse

Le marché de la restauration à service rapide regroupe de multiples activités spécifiques : du hamburger à la pizza, de la viennoiserie à la friterie, sans oublier les crêpes, les sandwiches, les hot-dogs, les kebabs ainsi que la restauration livrée à domicile. La restauration à service rapide se distingue des autres formes de restauration (restaurants traditionnels, cafétérias, cafés-restaurants, etc..) par deux spécificités - l'absence de service à table, ou un service sur place très restreint, ce qui la différencie de la restauration traditionnelle ; l'utilisation de vaisselle et de conditionnements jetables, ce qui la différencie des cafétérias. La restauration rapide est actuellement soumise aux conditions d'hygiène définies d'une part dans la réglementation communautaire dite « Paquet Hygiène », notamment le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, et, d'autre part, dans la réglementation nationale, à savoir l'arrêté interministériel du 9 mai 1995. Le règlement (CE) du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit que les secteurs professionnels élaborent des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques). Ces guides élaborés par les professionnels et validés par les pouvoirs publics doivent aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation. Les règles d'hygiène applicables au secteur de la restauration rapide seront ainsi complétées par les recommandations d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en cours d'élaboration. Pendant la période estivale de 2005, des contrôles renforcés des établissements de restauration rapide ont été organisés par la direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture et de la pêche et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie. Ces contrôles ont ciblé en particulier les établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter de type kebabs ou sandwiches. L'attention des services de contrôle a surtout porté sur les conditions générales de l'hygiène des préparations de denrées, l'état des matières premières utilisées (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limite d'utilisation, provenances autorisées : fournisseurs agréés ou dispensés d'agrément sanitaire...), le respect des températures de conservation des produits depuis la réception des matières premières jusqu'à la remise des denrées au consommateur, le respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux et du matériel. Enfin, les agents de contrôle ont vérifié plus particulièrement ce qui a trait à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur bonne application. En outre, la véracité des dénominations de vente des produits, l'information des consommateurs, l'affichage des prix et la mention de l'origine de la viande bovine ont notamment été contrôlés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Tous ces contrôles ont mis en évidence : des non-conformités relatives à l'hygiène des établissements dans 26 % des cas ; un défaut de maîtrise de la « chaîne du chaud » dans 38 % des cas ; un défaut de maîtrise de la « chaîne du froid » sur des denrées présentées à la vente, avec un écart de plus de 6° C par rapport à la température réglementaire, dans 13 à 15,8 % des cas selon le type d'établissement ; des non-conformités majeures concernant la provenance des matières premières (6 %), l'hygiène des denrées (14 %), le nettoyage et la désinfection du matériel (12 %) et l'hygiène du personnel (9 %). Au total, 3 935 contrôles ont été effectués par les agents des directions départementales des services vétérinaires et, dans le cadre de cette opération, ils ont donné lieu à 1 702 rappels de réglementation, 168 procès verbaux de constatation d'infractions, cinquante-cinq fermetures d'établissements et 7,75 tonnes de denrées saisies ou retirées de la consommation. La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes a, en outre, relevé des manquements aux règles de loyauté des transactions et d'information des consommateurs : dénominations absentes et, dans certains cas, trompeuses ; absence d'affichage des prix ; absence d'indication de l'origine pour la viande bovine. Ces anomalies ont été constatées dans 12 à 29 % des cas selon le type d'établissements. Cette opération a permis également de mettre en évidence une meilleure maîtrise sanitaire des établissements de restauration rapide lorsqu'ils appartiennent à une chaîne d'établissements dotés notamment d'instructions d'encadrement et de systèmes d'audits internes, en comparaison à d'autres établissements (types sandwicheries, kébabs...). Cette enquête a également montré un manque important de formation ou d'information en matière d'hygiène et une méconnaissance de la réglementation sanitaire, tant de la part de l'exploitant que de son personnel. Compte tenu des résultats de 2005, une opération similaire a été conduite à nouveau en 2006. Ses résultats sont en cours de dépouillement. Elle a conduit au contrôle de 4 360 établissements. En 2007, une nouvelle opération ciblera les secteurs où des non-conformités majeures récurrentes ont été observées lors des années précédentes.

Données clés

Auteur : [M. Pierre Lasbordes](#)

Circonscription : Essonne (5^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 120673

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé et solidarités

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 13 mars 2007, page 2589

Réponse publiée le : 15 mai 2007, page 4412