



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 40639

Texte de la question

L'application des nouvelles dispositions relatives à l'hygiène et à la sécurité est obligatoire dans les centres de loisirs. Cette nouvelle réglementation HACCP (hygiène alimentaire en cuisine des collectivités publiques) contraint les centres de loisirs à former le personnel de cuisine et les responsables d'équipement. Si les objectifs poursuivis par cette réglementation sont louables, il faut souligner que la formation HACCP est très lourde et que sa mise en pratique est extrêmement contraignante pour le personnel des centres de loisirs. Elle demande en effet un investissement de moyens matériels et financiers particulièrement important et qui apparaît mal adapté aux petites structures. Aussi, M. Guy Teissier souhaite attirer l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales sur les conséquences préjudiciables, tant pour les collectivités publiques que pour le personnel et les usagers des centres de loisirs, d'un renforcement à l'extrême de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective. Il lui demande de bien vouloir indiquer les mesures qui pourraient être mises en oeuvre afin de répondre aux spécificités des petites structures de restauration collective et aux attentes des collectivités territoriales qui gèrent certaines de ces structures.

Texte de la réponse

La formation à l'hygiène du personnel de restauration dans les centres de loisirs est rendue obligatoire par l'article 29 de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Cette formation, en tant qu'élément essentiel du dispositif préventif de maîtrise de la sécurité des aliments, doit être adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations. Elle est assurée par une personne (interne ou externe à l'établissement) ayant reçu nécessairement un enseignement en matière d'hygiène alimentaire et de méthode HACCP. En outre, le guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social, non encore validé, contient des recommandations relatives à la maîtrise de l'hygiène personnelle. Cette exigence de formation a été confirmée dans le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 (relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).

Données clés

Auteur : [M. Guy Teissier](#)

Circonscription : Bouches-du-Rhône (6^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 40639

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture, alimentation et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 1er juin 2004, page 3905

Réponse publiée le : 27 juillet 2004, page 5757