



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 102841

Texte de la question

M. Christian Vanneste interroge M. le secrétaire d'État auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sur le contrôle sanitaire des restaurations dites rapides. Outre la chaîne Quick, c'est un restaurant spécialisé dans les kebab qui a été mis en cause dernièrement. Une adolescente est décédée après avoir mangé dans un des kebab de la ville de Chartres. Il aimerait savoir quels sont les contrôles effectués lors de l'ouverture, et lors de la chaîne alimentaire.

Texte de la réponse

Lors de leur création, les établissements de restauration dits « rapides » doivent faire l'objet d'une procédure d'enregistrement auprès des autorités compétentes (art. 6 du règlement CE n° 852-2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). Une déclaration est adressée dans ce sens, soit à la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) du département d'implantation de l'établissement, soit dans le cadre du guichet unique, auprès du centre de formalité des entreprises compétent pour certaines de ses activités. Les établissements en cause étant amenés à manipuler des denrées animales ou d'origine animale, ils sont soumis, en outre, à « agrément » par les DDCSPP et doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire afin d'atteindre les objectifs réglementaires en termes d'hygiène, en particulier ceux prévus à l'annexe II du règlement (CE) n° 852-2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. C'est dans ce contexte réglementaire que sont réalisés les contrôles sanitaires des établissements de restauration dits « rapides » par les agents des DDCSPP qui réunissent des agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et de la direction générale de l'alimentation (DGAL). Ces contrôles sanitaires, réalisés à tout moment au cours de l'exploitation de l'établissement, consistent à s'assurer que les objectifs fixés par la réglementation sont atteints et, en particulier : la capacité du professionnel à maîtriser les dangers liés à son activité ; la maîtrise réelle de ces dangers (via la réalisation d'autocontrôles par exemple) ; la conformité des produits aux exigences réglementaires. Les contrôles portent notamment sur le respect des dispositions réglementaires suivantes : l'hygiène des locaux utilisés pour la préparation, le traitement et la transformation des denrées alimentaires : conception (marche en avant) et entretien des locaux, ventilation adéquate, éclairage suffisant, entretien des sols et des murs, dispositif adéquat de nettoyage et désinfection, état des sanitaires, lavabos en nombre suffisants, présence de vestiaires... ; l'hygiène des équipements et des installations avec lesquels les denrées entrent en contact : aptitude au nettoyage, entretien régulier et correct, fréquence du nettoyage et de la désinfection... ; la gestion des déchets alimentaires et non alimentaires : stockage et rythme d'élimination des déchets, utilisation de conteneurs dotés d'une fermeture et conçus de manière à être facilement nettoyables et désinfectables... ; l'hygiène et à la formation du personnel : port de tenues adaptées et propres, formations hygiène inscrites dans un plan de formation, présence d'instructions de travail... ; les conditions de conservation des denrées alimentaires : protection des denrées contre d'éventuelles contaminations, lutte contre les nuisibles, respect des dates limites de consommation (DLC), respect des températures de conservation, absence de congélation illicite, qualité des

huiles de friture... ; l'obligation de mise en place de systèmes de traçabilité et de gestion des produits non conformes. Ainsi, lors de ces enquêtes, les agents réalisent des contrôles documentaires, des prises de température et éventuellement en complément, des prélèvements microbiologiques. Les investigations des agents de la DGCCRF dans ces établissements de type « restauration rapide » ne se limitent pas à un contrôle de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires. Ils vérifient également à cette occasion la loyauté des pratiques commerciales et la bonne information du consommateur. Les contrôles initiés par la DGCCRF dans la restauration commerciale dont les établissements de type « restauration rapide » sont effectués soit, dans le cadre de tâches programmées au niveau local, soit à la suite de plaintes de consommateurs, soit dans le cadre des Opérations interministérielles vacances (OIV) ou Opérations fin d'année (OFA). En 2010, 4 090 établissements de type « restauration rapide » ont été contrôlés par les agents de la DGCCRF, dont 163 à la suite de plaintes de consommateurs. Le taux de non-conformités relevé pour ces établissements était de 26,2 % (taux inférieur au taux de non-conformité de 28,06 % dans le secteur de la restauration traditionnelle). Ce taux infractionnel relativement élevé amène les services de contrôle à rester vigilants tout au long de l'année sur l'activité de ce type d'établissement qui occupe une place importante dans les modes de consommation alimentaire actuels.

Données clés

Auteur : [M. Christian Vanneste](#)

Circonscription : Nord (10^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 102841

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, PME, tourisme, services et consommation

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, PME, tourisme, services et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 22 mars 2011, page 2613

Réponse publiée le : 28 juin 2011, page 6874