



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 11534

Texte de la question

M. Jean-Pierre Balligand attire l'attention de Mme la ministre de la santé, de la jeunesse et des sports sur le risque sanitaire provoqué par les boîtes de rafraîchissements. Sachant que le stockage de ces boissons comporte des risques d'infections et donc de contamination préjudiciable à la santé des consommateurs ; sachant, par ailleurs, que la chaîne de distribution jusqu'au point de vente ne prévoit aucun type de nettoyage ou de désinfection ; sachant que le packaging est conçu pour que ces boissons voyagent et soient consommées par contact direct avec son emballage, il paraît étonnant qu'aucune protection ne soit prévue. Il lui demande par conséquent de bien vouloir lui indiquer les mesures qu'elle compte prendre pour minimiser ce risque sanitaire.

Texte de la réponse

Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires fixe des obligations générales aux exploitants des entreprises alimentaires. Il prévoit notamment la mise en place de mesures préventives telles que les bonnes pratiques d'hygiène générales ou spécifiques (les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination ; les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination ; les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées). En pratique, la prévention d'une contamination de la surface des cannettes repose notamment sur la mise en oeuvre, depuis la production jusqu'à la distribution au consommateur, des bonnes pratiques d'hygiène obligatoires telles que l'utilisation de matériaux de conditionnement et de suremballage aptes au contact alimentaire, la lutte contre les animaux nuisibles (rongeurs, insectes), l'hygiène des locaux et des manipulations ainsi que la prévention des contaminations aéroportées. La mise en place de procédures préventives et correctives fondées sur les principes de la méthode HACCP (analyse des dangers et détermination des points critiques pour la maîtrise) complète le système permettant d'assurer la sécurité sanitaire des produits. L'analyse par l'exploitant des dangers biologiques, chimiques ou physiques pouvant survenir lors de la production ou de la distribution doit tenir compte des usages raisonnablement prévisibles des aliments (y compris en ce qui concerne les conditionnements et emballages). Par conséquent, les règles européennes actuelles apparaissent suffisantes pour assurer la salubrité des cannettes de boissons. Le respect de ces règles d'hygiène et de la réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires est contrôlé par les agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Enfin, aucune épidémie de toxoinfection alimentaire liée à une contamination microbiologique de la surface des cannettes de boissons rafraîchissantes n'a été recensée à ce jour.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Pierre Balligand](#)

Circonscription : Aisne (3^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 11534

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Santé, jeunesse et sports

Ministère attributaire : Santé, jeunesse, sports et vie associative

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 27 novembre 2007, page 7431

Réponse publiée le : 29 avril 2008, page 3679