



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

gîtes ruraux

Question écrite n° 117914

Texte de la question

M. Jacques Gersperrin interroge M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur le respect de l'arrêté du 9 mai 1995, modifié par l'arrêté du 6 juillet 1998, en ce qui concerne les conditions d'hygiène appliqué aux gîtes et autres maisons d'hôtes. Il lui demande quel a été le nombre de contrôles réalisés sur les 12 derniers mois et si des statistiques sont tenues à ce sujet.

Texte de la réponse

Sur le plan sanitaire, les exploitants de chambres d'hôtes ayant une activité de restauration doivent se conformer aux exigences du règlement de l'Union européenne n° 852-2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment à l'obligation de déclaration auprès des autorités compétentes, et aux dispositions du chapitre III de l'annexe II applicables aux locaux d'habitation utilisés régulièrement pour la préparation des denrées, complétant les dispositions générales portant sur les bonnes pratiques d'hygiène. Ces dispositions visent à garantir la salubrité des denrées proposées. Il s'agit d'exigences simples à satisfaire concernant l'approvisionnement en eau potable, l'hygiène des surfaces en contact avec les aliments, le système de nettoyage des ustensiles utilisés pour la préparation des denrées alimentaires, et des installations appropriées pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat. Les dispositions générales relatives aux bonnes pratiques décrivent les mesures à prendre pour éviter tout risque de contamination des denrées, notamment le nettoyage des équipements, la lutte contre les nuisibles, la formation à l'hygiène et la maîtrise de la chaîne du froid. Par ailleurs, tout exploitant du secteur alimentaire doit assurer une traçabilité des denrées conformément au règlement de l'Union européenne n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire. Enfin, cette activité doit répondre aux prescriptions de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires, et notamment le respect des températures de conservation des denrées. Cet arrêté a abrogé l'arrêté du 9 mai 1995 en ce qui concerne les denrées animales ou d'origine animale. Les données statistiques en matière de contrôle de ces établissements ne peuvent pas être individualisées parmi l'ensemble des contrôles conduits dans le secteur de la restauration commerciale qui, au cours des douze derniers mois, s'élèvent au nombre de 16 913.

Données clés

Auteur : [M. Jacques Gersperrin](#)

Circonscription : Doubs (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 117914

Rubrique : Tourisme et loisirs

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 13 septembre 2011, page 9675

Réponse publiée le : 1er novembre 2011, page 11553