



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 28326

Texte de la question

M. Éric Raoult attire l'attention de M. le secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme et des services sur le caractère non satisfaisant de la réponse apportée au journal officiel du 18 mars 2008 à sa question n° 5874. En effet, cette question concerne un véritable problème d'hygiène publique, très important, dans les centres villes et les quartiers de notre pays. Cette réponse semble prouver une certaine méconnaissance de la vie quotidienne des populations des villes, notamment dans les banlieues. Des lors, il ne s'agit pas de décrire la situation actuelle qui laisse à désirer et qui confond la restauration traditionnelle et la nouvelle restauration rapide. Il faut savoir que la restauration rapide est souvent ouverte dans des locaux trop précaires et aménagés très rapidement. Elle présente donc des conditions d'hygiènes insuffisantes qui peuvent générer des réelles intoxications alimentaires. Il lui propose donc de bien vouloir reconsidérer sa réponse en tenant compte des réalités urbaines et non d'une documentation imaginée par l'administration centrale.

Texte de la réponse

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes réalise tous les ans des plans de surveillance et de contrôle en matière d'hygiène, principalement au stade de la remise au consommateur. Ces plans sont élaborés sur la base d'une analyse des risques. Chaque année, un plan de surveillance concerne spécifiquement les établissements de restauration rapide. Pour l'année 2007, le plan de surveillance a permis de visiter 1 076 établissements répartis dans cinquante-sept départements et dix-neuf régions. Concernant l'hygiène, le taux d'anomalie diminue chaque année, grâce à la pression de contrôle. Il reste cependant relativement élevé, ce qui est dû à une méconnaissance de la réglementation en matière d'hygiène. Le taux d'anomalie est de l'ordre de 27 % pour les établissements préparant des denrées chaudes ou froides. À titre de comparaison, il est de 22 % pour les boulangeries préparant des sandwiches. Sur plus de 1 000 établissements contrôlés, vingt-trois ont dû mettre en oeuvre des mesures de police administrative (nettoyage des locaux, obligation de suivre une formation en matière d'hygiène,...) et six ont fait l'objet d'une fermeture par le préfet.

Données clés

Auteur : [M. Éric Raoult](#)

Circonscription : Seine-Saint-Denis (12^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 28326

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, petites et moyennes entreprises, tourisme et services

Ministère attributaire : Industrie et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 29 juillet 2008, page 6460

Réponse publiée le : 2 décembre 2008, page 10483