



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 41316

Texte de la question

M. Éric Raoult attire l'attention de Mme la ministre de la santé et des sports sur la nécessité d'assurer un meilleur suivi de l'hygiène des magasins turcs ou maghrébins de restauration rapide. En effet, ces boutiques qui commercialisent notamment de la viande « kebab, döner ou pita », ont tendance à se développer dans les centres villes de nombreuses communes, sans avoir toujours un contrôle sanitaire et d'hygiène suffisant. Un récent contrôle effectué en Belgique, qui connaît une situation comparable à celle de la France, a montré que de la viande de porc était utilisée pour la confection des grillades et des sandwiches, ce qui est formellement interdit par l'islam. D'autre part, des doutes sont également apparus quant aux risques de présence de germes, par l'absence d'une véritable chaîne du froid, dans de nombreux magasins. Cette situation de manque de suivi et de contrôle constatée chez nos voisins est assez similaire en France ; elle est même parfois plus grave. Pour des raisons peu compréhensibles, il semblerait que les services d'hygiène ne contrôlent que rarement ces commerces qui utilisent cette quasi-liberté d'installation et d'exploitation pour racheter des fonds de commerce abandonnés dans de nombreuses villes. Ce non-respect des règles religieuses et d'hygiène devrait être examiné avec plus d'attention par les autorités compétentes. C'est la raison pour laquelle il conviendrait d'examiner ce dossier plus efficacement pour éviter de graves problèmes sanitaires qui pourraient intervenir. Il lui demande donc de lui préciser sa position sur ce dossier.

Texte de la réponse

La restauration commerciale sous toutes ses formes, y compris la restauration rapide, fait l'objet d'une attention particulière de la part des services officiels en charge des contrôles de l'hygiène alimentaire : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), direction générale de l'alimentation (DGAL) et direction générale de la santé. Les contrôles de ce secteur sont accentués lors de l'opération interministérielle vacances qui est réalisée chaque année, fin juin/début septembre et dans le cadre de l'opération vacances à la neige qui a lieu chaque hiver. Au cours de la saison 2008, le secteur de la restauration rapide a fait l'objet de 450 actions de la part des services de la DGCCRF ; 18 % des établissements ont fait l'objet d'un rappel à la réglementation, 6,9 % ont reçu un procès-verbal et un nombre équivalent, soit 6,9 %, ont fait l'objet de mesures administratives. On peut aussi signaler qu'en 2008 la DGCCRF a présenté aux services de la Commission européenne les différents plans de contrôle relatifs à la sécurité sanitaire de ce secteur. Les services de l'Office alimentaire vétérinaire de la Commission se sont montrés satisfaits en matière d'évaluation des risques, de procédures de contrôle et de taux de couverture pour cette activité. La DGCCRF, pour ce qui la concerne, maintiendra au cours de l'année 2009 une pression de contrôle adaptée aux risques.

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 : 41316

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Santé et sports

Ministère attributaire : Industrie et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 10 février 2009, page 1253

Réponse publiée le : 19 mai 2009, page 4928