



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

## cantines scolaires

Question écrite n° 61833

### Texte de la question

M. Jacques Remiller attire l'attention de M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur le conditionnement en amont des préparations culinaires servies dans la restauration scolaire. La découverte d'un rongeur mort par une lycéenne dans un plat préparé sur place a suscité un certain émoi dans l'établissement. Il souhaite connaître les mesures de sécurité que préconisent le ministère pour éviter que cette situation ne se renouvelle.

### Texte de la réponse

La réglementation européenne relative à la sécurité sanitaire des aliments, constituée des textes du « Paquet hygiène », demande aux professionnels du secteur alimentaire de répondre à des obligations de résultats, en mettant en place un plan de maîtrise sanitaire effectif et efficace, comprenant : le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; la mise en oeuvre de procédures basées sur les principes de l'HACCP (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) ; la traçabilité et la gestion des non-conformités. La réglementation mentionnée ci-dessus impose notamment aux professionnels du secteur alimentaire, à tous les maillons de la chaîne, la mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles. Les inspecteurs des services vétérinaires, lors de leurs contrôles officiels, vérifient que les professionnels du secteur alimentaire ont effectivement mis en place un plan de maîtrise sanitaire et que celui-ci est efficace. Ils s'assurent donc notamment que les professionnels disposent d'un plan de lutte contre les nuisibles et que ce dernier est appliqué et efficace. Ainsi, un peu plus de 20 % des établissements de restauration scolaire sont contrôlés chaque année, ce qui correspond à environ 10 000 inspections par an dans ce secteur d'activité. La majorité des établissements de restauration scolaire sont conformes à la réglementation ou présentent des non-conformités mineures qui ne remettent pas en cause la sécurité des préparations culinaires. Depuis le 1er janvier 2009, seuls 5 % des établissements de restauration scolaire contrôlés ont fait l'objet de mesures administratives (demandes de mise en place d'actions correctives, fermetures) ou de procédures pénales.

### Données clés

**Auteur :** [M. Jacques Remiller](#)

**Circonscription :** Isère (8<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 61833

**Rubrique :** Enseignement

**Ministère interrogé :** Alimentation, agriculture et pêche

**Ministère attributaire :** Alimentation, agriculture et pêche

### Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 27 octobre 2009, page 10066

**Réponse publiée le :** 5 janvier 2010, page 79