ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

chambres d'hôtes

Question écrite n° 4942

Texte de la question

M. Philippe Meunier attire l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur les normes imposées en matière d'hygiène aux exploitants de chambres d'hôtes. Il souhaiterait qu'elle puisse lui apporter des informations quant à la réglementation applicable aux chambres d'hôtes en matière de restauration.

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 aux consommateurs. 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 d'hygiène 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. Au niveau national, 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 produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et notamment le respect des températures de conservation des denrées. Enfin, les dispositions réglementaires en matière de formation adaptée à l'activité de restaurateur peuvent s'appliquer aux tables d'hôtes si elles ne remplissent pas les conditions suivantes : - constituer un complément de l'activité d'hébergement, - proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir, - servir le repas à la table familiale, - offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement. Elles sont en effet dans ce cas assimilables à des restaurants, et doivent respecter les dispositions de l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime relatives à l'obligation de formation adaptée à l'activité des établissements de production, transformation, préparation, vente et distribution de produits alimentaires, dans les conditions prescrites par le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Données clés

Auteur : M. Philippe Meunier
Circonscription : Rhône (13e circonscription) - Les Républicains

Version web : https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/14/questions/QANR5L14QE4942

Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 4942
Rubrique : Tourisme et loisirs
Ministère interrogé : Artisanat, commerce et tourisme
Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 18 septembre 2012, page 5065
Réponse publiée au JO le : 4 décembre 2012, page 7160