



13^{ème} législature

Question N° : 114941

de M. Remiller Jacques (Union pour un Mouvement Populaire - Isère)

Question écrite

Ministère interrogé > Commerce, artisanat et consommation

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

Rubrique > tourisme et loisirs

Tête d'analyse > chambres d'hôtes

Analyse > normes d'hygiène

Question publiée au JO le : **19/07/2011** page : **7773**
 Réponse publiée au JO le : **27/09/2011** page : **10306**
 Date de changement d'attribution : **06/09/2011**

Texte de la question

M. Jacques Remiller appelle l'attention de M. le secrétaire d'État auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sur les normes imposées en matière d'hygiène aux exploitants de chambres d'hôtes. Il souhaiterait qu'il 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. Enfin, 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.