



Les sanctions

- **Un professionnel de la restauration qui ne respecte pas les règles d'hygiène peut faire l'objet de procédures administratives ou pénales.**
 - **Le degré de sévérité dépend de chaque situation.**

Lors de leur passage, si les organismes de contrôle constatent des irrégularités dans l'application des règles d'hygiène, ils peuvent sanctionner le professionnel. Les sanctions sont de deux types : administratives ou pénales. Le degré de sévérité dépend de chaque cas. Un professionnel qui commet plusieurs infractions ne sera pas sanctionné de la même manière que celui qui n'en commet qu'une, de même dans les cas de récidives, etc.

■ Les sanctions administratives

Deux types d'agents peuvent intervenir : les agents des services vétérinaires et ceux de la répression des fraudes. Ils sont regroupés au sein de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).

Les contrôles par les services vétérinaires

Les agents des services vétérinaires sont assermentés et peuvent relever les infractions aux dispositions réglementaires prises en application des codes de la consommation et du code rural. Il existe différents types de sanctions.

- **L'avertissement** : il s'agit d'une lettre mettant le professionnel en demeure de remédier dans des délais raisonnables, éventuellement définis dans le courrier, aux infractions qui ont été relevées. Cette procédure est utilisée dans les cas bénins.
- **Le procès-verbal** : lorsque l'infraction est grave ou ancienne, un procès-verbal est adressé au procureur de la République.
- **La consigne ou la saisie** : conformément aux dispositions du décret n° 67-295, les agents des services vétérinaires peuvent consigner et saisir les denrées considérées comme impropres à la consommation.
- **La fermeture administrative** : lorsque les conditions d'hygiène ne sont pas respectées dans un établissement et qu'un risque pour la santé publique peut en résulter, sur rapport du directeur des services vétérinaires, le maire de la commune peut procéder à la fermeture immédiate de l'établissement.
- **Le rappel des lots** : lorsque des informations permettent de penser qu'un produit dangereux est présent sur le marché, les services vétérinaires peuvent mettre en œuvre, avec les professionnels concernés, un rappel des lots incriminés.

Les contrôles par les services de la répression des fraudes

Les agents de la répression des fraudes (CCRF) peuvent relever les infractions aux dispositions réglementaires communautaires et françaises. La CCRF adresse un courrier reprenant les infractions ou adresse directement un procès-verbal envoyé au procureur de la République.

Dans ce cas, la sanction dépend de l'infraction. Cela peut aller de la simple contravention au délit. Concernant les suites administratives, deux lettres sont envoyées successivement au professionnel, où sont mentionnées les constatations effectuées par les inspecteurs de la répression des fraudes, les mesures correctives à mettre en place ainsi que le délai imparti pour faire ces mises en conformité.

Dans les cas les plus graves, c'est-à-dire portant atteinte à la santé publique (risque de toxi-infections alimentaires collectives plus que probable), une fermeture administrative de tout l'établissement ou d'une partie de ses activités est prononcée par le préfet du département sous forme d'arrêté préfectoral. Si la mesure administrative est basée sur le code de la consommation, son non-respect est puni de 15 000 € d'amende et/ou d'un an de prison.



Les contrôles sont là pour aider les responsables à mettre en place correctement les bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité et les autocontrôles nécessaires dans chaque établissement.

■ Les sanctions pénales

Il peut également y avoir des procédures pénales, lors desquelles les agents de la CCRF peuvent venir constater des dysfonctionnements dans l'établissement. Ils dressent ensuite un procès-verbal pour constater ces infractions, puis l'envoient au procureur.

Par exemple : le respect de la date limite de consommation (DLC) est impératif. Si le professionnel est surpris, lors d'un contrôle, à commercialiser des denrées alimentaires préemballées dont la DLC est dépassée, la sanction, inévitable, revêt un caractère pénal.

Dans tous les cas, ces contrôles sont là pour aider les responsables à mettre en place correctement les bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité et les autocontrôles nécessaires dans chaque établissement.

Textes : articles L.233-1 et L.231-2 du code rural et de la pêche maritime.

Quelques chiffres

En 2013, 15 101 établissements de restauration commerciale ont été inspectés, ce qui a donné lieu à 385 procès-verbaux, 1 397 mises en demeure et 453 fermetures partielles ou totales.

Source : DGAL 2014



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr



ROMY CARRÈRE

LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN

Vrai ou faux

Le non-respect des règles d'hygiène permet un licenciement pour faute grave.

Vrai. La transgression des règles d'hygiène constitue souvent une faute grave, lorsqu'elle est susceptible d'avoir des conséquences importantes, notamment quand le problème d'hygiène porte sur des denrées alimentaires destinées à la vente : produits périmés dans les stocks alimentaires ou conservés en rayon, cuisine de restaurant sale et mal tenue, service de plats dont les analyses menées par les services vétérinaires donnent des résultats insatisfaisants.

Réponses

- Un licenciement pour faute lourde a ainsi été admis dans le cas d'un chauffeur-vendeur de pizzas laissant son véhicule dans un état de saleté avancé, alors qu'il ne pouvait ignorer les risques encourus par son employeur en cas de contrôle sanitaire.
- Le supérieur hiérarchique peut lui-même être impliqué, notamment lorsqu'il n'a pas veillé au respect par ses subordonnés des dispositions légales relatives au conditionnement de la viande.