

**Décret n° 2015-189 du 18 février 2015 relatif à l'expérimentation de la mise en transparence des résultats des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la restauration commerciale à Paris et Avignon**

NOR: AGRG1503392D

Version consolidée au 28 décembre 2016

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement,

Vu le règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, notamment son article 7 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 231-1 ;

Vu la loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, notamment son article 45,

Décète :

**Article 1**

À titre expérimental et jusqu'à la date prévue au II de l'article 45 de la loi du 13 octobre 2014 susvisée, les résultats des contrôles officiels réalisés par les agents du ministère chargé de l'agriculture en application du 4° du II de l'article L. 231-1 du code rural et de la pêche maritime dans les établissements mentionnés à l'ARTICLE D. 233-11 (voir annexe) du même code situés à Paris et Avignon sont rendus publics sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture selon les modalités définies aux articles 2 à 4.

**Article 2**

Sont rendus publics :

1° Le nom de l'établissement ;

2° L'adresse de l'établissement ;

3° La date du dernier contrôle ;

4° La mention relative au niveau d'hygiène établie conformément à l'article 4.

Ces données sont mises à jour quotidiennement et présentées sur une carte interactive permettant la géolocalisation de l'établissement.

**Article 3**

Les données relatives aux contrôles effectués dans les établissements situés à Paris restent disponibles pendant une durée de trois mois suivant la date du contrôle ; celles relatives aux contrôles effectués dans les établissements situés à Avignon restent disponibles pendant une durée d'un an suivant la date du contrôle.

**Article 4**

Les mentions relatives au niveau d'hygiène sont établies comme suit :

1° " Bon niveau d'hygiène " pour les établissements ne présentant pas de non-conformité ou présentant uniquement des non-conformités mineures ;

2° " Niveau d'hygiène acceptable " pour les établissements ne relevant pas de la catégorie définie au 1° et ne présentant pas de non-conformité impliquant la mise en œuvre d'une mise en demeure par l'administration ;

3° " Niveau d'hygiène à améliorer ; mesures correctives requises " pour les établissements mis en demeure de procéder à des mesures correctives.

**Article 5**

L'expérimentation fait l'objet d'un rapport d'évaluation au plus tard un mois avant son terme.

Ce rapport est rendu public sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

## **Article 6**

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 18 février 2015.

Manuel Valls

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement,  
Stéphane Le Foll

## **ARTICLE D233-11**

Créé par Décret n°2012-1150 du 12 octobre 2012 - art. 3

Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- Restauration traditionnelle
- Cafétérias et autres libres services
- Restauration de type rapide.