

<https://enseignants.se-unsas.org/Restaurants-metiers-de-bouche-les-resultats-des-contrôles-sanitaires-en-ligne>



Enseignants de l'Unsa

# Restaurants, métiers de bouche... : les résultats des contrôles sanitaires en ligne

- Je suis... - Retraité-e -

Date de mise en ligne : lundi 10 avril 2017

---

Copyright © ENSEIGNANTS DE L'UNSA - Tous droits réservés

---

Restaurants, cantines, abattoirs, supermarchés, marchés, métiers de bouche... Depuis le 3 avril 2017, les résultats des contrôles sanitaires effectués dans le secteur alimentaire à partir du 1er mars 2017 sont accessibles en ligne sur le site [alim'confiance](#).

Sur ce site, une carte interactive permet d'effectuer une recherche de deux façons soit par type d'établissements, soit en indiquant directement le nom de l'établissement. Quatre niveaux d'hygiène sont possibles: très satisfaisant, satisfaisant, à améliorer et à corriger de manière urgente.

Cela permet aux consommateurs de connaître le niveau global d'hygiène de l'établissement mais également d'avoir une idée de la propreté des locaux et du matériel ou encore du respect de la chaîne du froid. Les établissements dont le niveau est "à corriger d'urgence" seront fermés.

Chaque année, 55 000 contrôles sont effectués. Le rythme de mise en ligne des résultats devrait être hebdomadaire. Chaque résultat sera visible pendant un an avant d'être retiré.