Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 30 juin 2026

Deux restaurants vauclusiens fermés pour manque d'hygiène



Le 19 juin dernier, la préfecture de Vaucluse a procédé à la suspension administrative d'activité de deux établissements de restauration dans le département pour « manquements graves à l'hygiène. »

Chaque année, plusieurs centaines d'inspections sont réalisées dans les restaurants et commerces alimentaires du département, ce qui permet au territoire d'observer une diminution significative de fermetures pour non-respect des règles, et donc une progression constante du niveau global d'hygiène.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 30 juin 2026

Cependant, certains établissements présentent encore des manquements à l'hygiène. Le 19 juin dernier, la préfecture a suspendu l'activité de deux établissements un snack-kebab et un restaurant routier. Ces derniers ont présenté des manquements graves à l'hygiène : présence de nuisibles, absence de maîtrise des températures de conservation de certains produits, et absence de nettoyage et de désinfection. Ces deux établissements resteront fermés tant qu'ils n'auront pas répondu aux exigences de sécurité sanitaire qui sont à respecter en matière de restauration.

Dans un objectif de transparence vis à vis de la santé des consommateurs, la plateforme Alim'confiance permet à chacun de consulter librement niveau d'hygiène des établissements qui ont fait l'objet d'une inspection sur les 12 derniers mois.