

L'hygiène en restauration

Remise directe au consommateur

Avertissement : les fiches présentées dans cette rubrique ont valeur de première information synthétique et ne tiennent pas compte des spécificités de chaque cas individuel. Elles ne sauraient dispenser de se faire conseiller en tant que besoin auprès de la CCI ou d'autres organismes ou professionnels compétents.

• Sommaire

1. Généralités
2. Les principaux points clés à connaître en matière d'hygiène
3. Qualité des repas et boissons
4. Vendre à un intermédiaire
5. Formation obligatoire
6. Déclaration obligatoire
7. Information du consommateur
8. Création, reprise d'établissement

1. Généralités

Les bonnes pratiques d'hygiène, comme la réglementation, obéissent à 2 grands principes :

- limiter les contaminations par les microbes, les produits chimiques, voire les corps étrangers (bijoux, cheveux, poils...)
- limiter le développement microbien à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur ou l'altération des denrées (dates de péremption, conditions de stockage et de conservation des denrées : le froid bien froid, le chaud bien chaud).

La réglementation européenne, applicable depuis 1^{er} janvier 2006, est appelée communément « **Paquet Hygiène** ». L'objectif général a été de mettre en place une politique unique en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires, à toutes les étapes – depuis l'élevage des animaux à l'assiette du consommateur - et à tous les exploitants du secteur alimentaire. En plus des prescriptions du règlement 178/2002 sur les principes généraux de la législation alimentaire, en particulier la traçabilité, deux autres règlements définissent les obligations des professionnels : le règlement 852/2004, « règlement hygiène » pour toute denrée alimentaire végétale ou animale, règlement 853/2004 « règlement DAOA » (Denrées Animales ou d'Origine Animale). Elle responsabilise l'ensemble des opérateurs, y compris les métiers de bouche.

Est également en vigueur :

- l'arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant.
- l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant est également applicable.

Les principaux éléments à retenir du règlement « hygiène » (852/2004) qui s'appliquent aux denrées d'origines animales et végétales sont les suivants :

1. Les principes généraux d'hygiène (qui obéissent aux 2 grands principes rappelés en première page sont applicables dans toutes les branches du secteur alimentaire (sauf la production primaire). Ils reprennent un certain nombre d'obligations de moyens, qui sont pour la plupart déjà présentes dans la réglementation actuelle, et sont détaillées dans l'annexe II qui couvre :
 - Les locaux, y compris les sites extérieurs
 - Les conditions de transport et de stockage
 - Les équipements
 - Les déchets alimentaires
 - L'alimentation en eau
 - L'hygiène personnelle des personnes en contact avec les denrées alimentaires
 - Les denrées alimentaires elles-mêmes
 - Le conditionnement et l'emballage
 - Le traitement thermique, qui permet de transformer certaines denrées alimentaire
2. Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés auprès des autorités compétentes et celles-ci doivent être tenues informées des changements de situation (voir chapitre 6)
3. Les exploitants du secteur alimentaire et leurs employés doivent être (initialement et régulièrement), formés à l'hygiène et aux principes de la démarche « HACCP ».
4. Les principes de la démarche « HACCP » (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) sont également applicables par toutes les branches du secteur alimentaire. Ces principes prescrivent des exigences à respecter à toutes les étapes afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire. Pour la production primaire, les principes HACCP ne sont pas obligatoires ; ils sont cependant recommandés et seront mis en place dans l'avenir. Une adaptation de la mise en œuvre effective de ces principes est prévue pour les petites structures, qui pourront s'appuyer à cet effet sur les documents élaborés par les responsables de chaque filière et validés par l'administration (lorsqu'ils existent, il pourra s'agir des guides de bonnes pratiques actuels complétés).
5. Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP, rédigés par les professionnels concernés des différentes filières, sont recommandés pour tout type de production ; ce sont des outils pour aider les entreprises à remplir les obligations du règlement « hygiène ». Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène élaborés conformément à la directive 93/43/CEE restent applicables après l'entrée en vigueur du règlement, s'ils sont compatibles avec ses objectifs.

Certaines de ces obligations sont adaptables, notamment pour les petites entreprises, les méthodes traditionnelles de production des denrées alimentaires et les entreprises implantées dans les régions isolées, suite à la mise en place de dispositions nationales, validées à l'échelon communautaire.

En complément des dispositions générales du règlement 852/2004, des règles particulières sont définies par le « règlement DAOA » (853/2004) pour la viande et les produits à base de viande, les mollusques bivalves, les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les œufs et les ovo-produits, les cuisses de grenouilles et les escargots, ..., dans le cadre de la production et de la transformation et pour la remise à des tiers ou intermédiaires (c'est-à-dire hors remise directe aux consommateurs).

Les entreprises de ces secteurs doivent être agréées par l'autorité compétente (DDCSPP) et ne peuvent opérer sans cet agrément ou une dérogation à l'agrément.

(ex : vente de repas pour une cantine scolaire, vente de plats préparés pour une épicerie...).

2. Les principaux points clés à connaître en matière d'hygiène

Ces points clés en relation avec les 2 grands principes cités au préalable sont donnés à titre de conseils pour insister sur certains aspects sur lesquels les administrations chargées du contrôle de l'hygiène relèvent fréquemment des insuffisances.

Conseil pratique

Pour mettre en place votre propre démarche de maîtrise des risques, vous avez plusieurs solutions :

- réaliser vous-même votre cahier des charges (*démarche délicate à mettre en œuvre*)
- faire appel à un cabinet-conseil (voir liste des laboratoires)
- vous appuyer sur le Guide des bonnes pratiques d'hygiène « restaurateur », qui détermine les points clés à maîtriser et les éléments de surveillance de ces points.

**GUIDE DES BONNES PRATIQUES
D'HYGIENE EN RESTAURATION**
Disponible auprès de la Documentation
Française

Site Internet :

www.ladocumentationfrancaise.fr

1. Limitier les contaminations

• **Surveiller la qualité des produits livrés**

- respect des DLC (Date Limite de Consommation)
- présence de marque sanitaire sauf 2 cas particuliers (établissements dérogatoires à l'agrément, tueries de volailles recensées) vérification de la température à la livraison

• **Hygiène du personnel**

- prévoir une tenue vestimentaire propre et réservée aux périodes de travail
- veiller à l'hygiène corporelle
- accorder une attention particulière à l'hygiène des manipulations (lavage fréquent des mains)

• **Surface en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires** (*plans de travail, ustensiles, machines, chambres froides...*)

Il est conseillé :

- de veiller à disposer de surfaces en parfait état et dont le matériau est adapté pour le contact alimentaire et facile à nettoyer (le bois est prohibé, l'inox ou tout les autres matières lavables et inaltérables sont conseillées...)
- choisir un matériel démontable afin de faciliter l'accès lors du nettoyage et de l'entretien du matériel

• **Disposition des postes de travail**

Il est important de veiller à placer les postes de travail par rapport aux sources de contamination directe et indirecte (toilettes, fenêtres, eau...) en particulier dans l'environnement des secteurs où sont travaillés les produits sensibles. Pour cela, il est souhaitable de :

- prévoir des sas à l'entrée des toilettes lorsque ces derniers donnent directement sur la cuisine ou le laboratoire
- disposer d'un système d'évacuation d'eau suffisant
- veiller au bon état d'entretien des tuyauteries
- veiller à disposer les fenêtres à l'écart des plans de travail, des produits sensibles et de les protéger si besoin
- préserver le bon état d'entretien de l'ensemble des équipements sans oublier les zones à l'aplomb des postes de travail

- **Propreté générale**

Le respect de ces principes simples d'hygiène est indissociable d'une attention constante en matière de propreté des locaux et des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. On doit donc veiller à :

- nettoyer et désinfecter régulièrement les locaux et les surfaces en contact avec les denrées
- réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces, particulièrement pour les hachoirs, trancheurs, plans de travail avec des produits agréés pour nettoyer et désinfecter les surfaces en contact avec des denrées alimentaires.

- **Principe de marche en avant**

2 principes doivent être respectés pour organiser le travail en cuisine de façon optimale, afin qu'une denrée alimentaire ne croise jamais un produit sale :

- séparer les secteurs propres et sales dans le temps et/ou l'espace
- séparer les produits crus et les produits cuits dans le temps et/ou dans l'espace ou protéger les produits sensibles

Certaines cuisines petites ne peuvent être agrandies ; elles nécessitent donc une organisation du service adaptée.

- **Dispositif de nettoyage et de désinfection**

Il est nécessaire :

- de prévoir des postes de nettoyage pour les mains en nombre suffisant
- d'utiliser un matériel de nettoyage et de désinfection adapté en parfait état et de connaître les bons pourcentages de dilution de produits désinfectants

- **Organisation de la vente et de la livraison**

Quelques principes sont indispensables :

- séparer les produits crus des cuits
- positionner les produits en fonction de leur nature et des températures
- veiller à une bonne utilisation de la vitrine

2. Limitier le développement microbien

- **Capacité à froid**

Cette capacité à froid doit être atteinte à la fois en stockage et en magasin. Pour cela, il est nécessaire :

- d'adapter le type de matériel et la capacité en froid de l'activité de l'entreprise
- de contrôler régulièrement la température des installations de froids, dans lesquelles il sera observé une température inférieure à 4°C pour les produits réfrigérés et une température inférieure à - 18°C pour les produits surgelés (présence d'un thermomètre dans toutes les enceintes).
- maintenir la chaîne du froid sur les produits

- **Gestion de la liaison froide et de la liaison chaude**

Le principe de la liaison doit être respecté lorsqu'un plat ou un met est refroidi ou réchauffé :

- liaison froide : refroidir rapidement (de 63 à 10°C en moins de 2 heures après cuisson des préparations, puis stockage < 4°C)
- Remise en température à + 63°C en moins d'une heure
- liaison chaude : maintenir les produits à + 63°C

- **Equipement de transport**

Le transport est un point clef pour lequel les risques de contamination et de multiplication bactériologique sont particulièrement importants. Les professionnels doivent disposer d'un équipement adapté en liaison froide ou chaude et en parfait état de propreté et vérifier régulièrement les températures avec enregistrement si possible. Les conteneurs ou engins doivent être équipés d'un système de contrôle des températures (thermomètres). (Soyez vigilants lorsque vous allez vous approvisionner chez le producteur ou chez un grossiste. Ayez au moins une caisse isotherme munie de plaques réfrigérantes). Les températures des denrées *prescrites* doivent être strictement respectées.

3. Qualité de repas et boisson

- **L'auto-contrôle en restauration**

L'auto-contrôle est défini par le Guide des bonnes pratiques comme « tout élément de vérification mis en œuvre par le professionnel lui-même, pour évaluer son degré de maîtrise des opérations... ».

En cuisine, il est utile de réaliser des auto-contrôles sous diverses formes :

- analyses microbiologiques des denrées (réalisés par des laboratoires)
- vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection par des lames de surfaces (il existe pour cela des kits qui sont vendus dans le commerce. Vous pouvez également faire intervenir un laboratoire spécialisé).
- évaluation de la présentation des plats et boissons. Il est conseillé de prévoir des fiches standard pour chaque plat, qui puissent être visibles par le personnel et répertoriant le poids, la nature des ingrédients utilisés...

- **L'approvisionnement**

En restauration, « qualité » rime avec « traçabilité » autrement dit de retracer l'histoire de l'élaboration de la vie du produit. Elle permet de remonter aux sources d'une défaillance et d'en rechercher les causes en vue d'action corrective. Elle suppose que le produit soit identifié (marqué, numéroté...) et que les données essentielles soient enregistrées.

Conserver les informations sur les factures ou emballages (n° de lot, fournisseurs, ingrédients, quantités) au minimum 6 mois. En cas de contrôle, vous devez être capable de prouver l'origine du produit.

4. Vendre à un intermédiaire (ex : Collectivités, cantines, autre restaurant, épicerie...)

Les exploitants de commerce de détail (bouchers, charcutiers, restauration commerciale etc.) peuvent céder des denrées d'origine animale à d'autres établissements de commerce de détail (dont les cantines), sans qu'ils soient en possession d'un agrément sanitaire communautaire, dans les conditions prévues par l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale .

Trois conditions sont à respecter :

- **La distance :**
 - la distance entre cet établissement et les établissements livrés est comprise dans un rayon de 80 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur
- **La catégorie de produits :**
 - Certaines denrées très périssables sont exclues du dispositif de la dérogation (exemple : viande hachée)
- **La quantité :**
 - 1) La quantité maximale hebdomadaire, pour chaque catégorie de produit cédé à d'autres établissements de commerce de détail, ne dépasse pas la quantité fixée en deuxième colonne des tableaux des annexes 3 et 4 de l'arrêté. L'annexe 4 s'applique en cas de cession à des établissements de restauration de repas complets ou de préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas, destinés à être servis et consommés en l'état, éventuellement après assemblage, mise en portions et/ou remise en température
 - 2) Cette quantité, par catégorie de produits, représente au maximum 30 % de la production totale de l'établissement pour cette catégorie. Toutefois, et pour chaque catégorie de produits, si la quantité fournie, telle que définie au 1°, ne dépasse pas la quantité fixée en troisième colonne des tableaux des annexes 3 et 4, la limite de 30 % ne s'applique pas.

Remarque : Les limites de quantité et de distance prévues au présent article ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements gérés par des associations ou personnes morales de droit public œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire aux personnes les plus démunies .

Cette dérogation à l'agrément doit faire l'objet d'une déclaration à la DDCSPP. Les conditions de cette dérogation et le formulaire de déclaration (CERFA 13982) sont disponibles sur le site :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>

Si les conditions requises ne sont pas remplies, l'exploitant doit se rapprocher de la DDCSPP pour établir un dossier de demande d'agrément. La demande d'agrément (CERFA 13983) et des dossiers de demande d'agrément sont accessibles sur le même site Internet que ci-dessus.

5. Formation obligatoire

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- à ce que les manutentionnaires des denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle,
- à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure ou de la mise en œuvre de guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

Depuis octobre 2012, les exploitants en restauration traditionnelle, cafétérias et libres-services et restauration de type rapide doivent pouvoir justifier de la présence dans l'effectif de l'entreprise d'au moins une personne ayant suivi une formation de 2 jours à l'hygiène alimentaire ou d'une formation de niveau V et supérieurs délivrés à compter du 1^{er} janvier 2006 (citée dans l'arrêté du 25 novembre 2011).

Par ailleurs, les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire, comme gestionnaire ou exploitant, sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation.

La CCI de Loir-et-Cher propose 2 à 4 formations par an. Pour plus d'informations vous pouvez contacter Gwénaelle REIGNER au 02.54.44.65.24 ou consulter notre site Internet rubrique « tourisme » (www.loir-et-cher.cci.fr)

6. Déclaration obligatoire

Tous les établissements doivent être déclarés auprès de la DDCSPP. La déclaration doit être envoyée à DDCSPP dès l'obtention du numéro de SIRET.

Pour vos déclarations : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-santaire-des-aliments> : CERFA N° 13984*03 : Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale

7. Information du consommateur

• **ORIGINE DES VIANDES BOVINES**

Le décret n°2002-1465 du 17/12/2002 rend obligatoire l'indication des viandes bovines servies dans les établissements de restauration.

Les établissements concernés sont :

- les établissements proposant des repas à consommer sur place,
- les établissements proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer.

Les mentions à faire figurer sont les suivantes :

- « né et élevé » (nom du pays de naissance et du ou des pays d'élevage) et « abattu » (nom du pays d'abattage), lorsque le bovin est né, élevé et abattu dans des pays différents,
- « origine » (nom du pays), lorsque le bovin est né, élevé et abattu dans le même pays.

Ces informations sont portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible, visible, par affichage, ou sur les cartes ou menus, ou sur tout autre support écrit. Elles sont données pour l'ensemble des viandes servies et non plat par plat.

Ces informations sont communiquées aux restaurateurs par les grossistes en viande.

- **ALLERGENES**

Le règlement 1169/2011 dit INCO impose que le consommateur soit averti de la présence de certains allergènes (liste dans l'annexe II du règlement) dans les denrées qui lui sont proposées y compris dans les restaurants.

Les modalités d'information ne sont pas encore définies dans le cas de denrées non préemballées.

8. Création ou reprise

Dans le cadre de la création et de la reprise d'un établissement de restauration, on peut distinguer trois cas :

- **Création d'une cuisine ou d'un laboratoire** : Dans ce cas, il est fortement conseillé de faire valider le projet par une entreprise privée compétente (laboratoire d'hygiène, cabinet conseil, cuisiniste...)
- **Reprise d'une cuisine sans modification du type et du volume d'activité** : Dans ce cas, il est fortement conseillé de demander un diagnostic d'hygiène établi par une entreprise privée compétente (laboratoire d'hygiène, cabinet conseil...)
- **Reprise d'une cuisine avec modification du type et/ou du volume d'activité** : Dans ce cas, comme pour une création, il est fortement conseillé de faire valider le projet par une entreprise privée compétente (laboratoire d'hygiène, cabinet conseil, cuisiniste...)

**Ce document a été réalisé par le Service Tourisme de la Chambre de Commerce
et d'Industrie de Loir-et-Cher, en collaboration avec la DDCSPP**

DDCSPP : Direction Départementale de la Cohésion Sociale
et de la Protection des Populations
34 avenue Maunoury 41000 Blois
TEL : 02.54.90.97.60 ddcspp@loir-et-cher.gouv.fr

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire :

Tél. 02.54.44.64.63 - e-mail : mchoblet@loir-et-cher.cci.fr