

Réglementation / alimentation

SOMMAIRE

ANNEXES

1. Le « paquet hygiène » du 01/01/2006	
2. Définitions : Cuisines de collectivité et établissements de remise directe	
3. La DDPP	
4. L'application « Alim'confiance »	
5. La déclaration d'activité auprès de la DDPP (obligation)	
6. « L'alerte sanitaire » appelée aussi « mise en veille sanitaire »	
7. Les Allergènes alimentaires à Déclaration Obligatoire (ADO)	
8. Les informations aux consommateurs	
9. Les consommateurs dits « sensibles »	
10. La formation du personnel	
11. La tenue professionnelle, l'entretien du linge et la trousse à pharmacie	
12. La santé du personnel	
13. La TIAC	
14. La méthode HACCP	01
15. Le diagramme de fabrication	02
16. L'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser	03
17. Le PMS	04
18. Les GBPH	
19. Les BPH	05
20. Les CCP, PrPO et mesures correctives	06
21. Le PND	07
22. Le plan de lutte contre les nuisibles	
23. La traçabilité	
24. Le plat (repas) témoin	
25. L'audit	
26. Les locaux et ouvertures extérieures	
27. La marche en avant	
28. Les toilettes, douches et vestiaires du personnel	
29. La ventilation	
30. Les matériels et chambres froides	
31. Le(s) poste(s) lave-mains	
32. Les produits d'entretien et FDS	
33. L'eau de javel	
34. La gestion des déchets	
35. Les productions	
36. La chaîne du froid	
37. La réception et les achats des matières d'œuvre	
38. L'eau	
39. Les restes et excédents	
40. Congeler	
41. Décongeler	
42. Le steak haché	
43. Les œufs en coquille	
44. L'huile des friteuses	
45. Le registre du gibier	
46. Les vente à emporter	
47. Le « Gourmet bag ou « doggy bag » (le client repart avec le reste de son assiette)	
48. Le don des excédents	
49. L'activité professionnelle à domicile	

1. Le « paquet hygiène » du 01/01/2006

- Le paquet hygiène est un ensemble de textes harmonisant la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale : 178/2002, 852 et 853/2004, ...
- D'autres textes sont apparus depuis. Arrêtés : 18/12/2009, 21/12/2009, 08/06/2006, DGAL/SDSSA/2020-289 du 19/05/2020, etc.

Les phrases maîtresses :

- Déclarer son activité à la DDPP
- Traçabilité de la fourche à la fourchette
- Obligation d'assurer l'hygiène
- Liberté des moyens mais obligation de résultats
- Le personnel est civilement et pénalement responsable



Le
paquet
hygiène

2. Définitions « Collectivités » et « remise directe »

La réglementation différencie les établissements de **collectivité** à ceux de la **remise directe** appelée également **commerciale**

Cette différence est marquée par le fait qu'en **collectivité** les **consommateurs** sont **réguliers**, contrairement à ceux de la remise directe.

Les cuisines de collectivité sont de 3 types :

- **La cuisine centrale** fabrique un grand nombre de plats et les livre en liaison froide à +3°C maxi ou en liaison chaude à + 63°C mini.
- **La satellite** ne produit pas, elle reçoit les plats d'une cuisine centrale
- **La cuisine sur place** fabrique et sert sur place.

Les établissements de type « **remise directe** » sont les grandes surfaces, restaurants, artisans (bouchers, boulangers, etc), marchés, food-truck, etc.

3. La DDPP

Sous tutelle de la préfecture, la DDPP (Direction Départementale pour la Protection des Populations) regroupe les services vétérinaires et ceux de la concurrence, consommation et répression des fraudes.

Ses missions :

- Contrôler la qualité et la sécurité de l'alimentation
- Assurer la protection du consommateur et la régulation des marchés
- Contrôler la santé et la protection des animaux
- Prévenir et contrôler les risques liés aux productions animales

Comment se déroule un contrôle sanitaire ?

1. L'inspecteur se présente au responsable de l'établissement
2. Il effectue une inspection critériée sur 40 critères (conformes ou non-conformes)
3. Etablie une synthèse des observations relevées
4. Adresse son rapport au responsable de l'établissement
5. Engage les suites pénales et/ou administratives dans le cas d'une situation grave.

Les sanctions :

- L'avertissement / mise en demeure : Un délai est fixé pour que le responsable se mette à jour avant une contre-visite
- La fermeture de l'établissement
- La sanction pénale : Procès-verbal envoyé au Procureur et suivi d'une contravention voire un emprisonnement.

Exemples de contraventions :

450 € : Manquements à la traçabilité. Mauvaise qualité des huiles de friture. Non-conformité de la chaîne du froid, ...

1500 € : Mauvaise hygiène des locaux. Inexécution d'une mesure de retrait ou rappel. Absence de document HACCP / PMS. Non déclaration préalable d'un établissement, ...

30.000 € et 2 ans d'emprisonnement : Inexécution d'une décision de fermeture d'établissement, ...

75.000 € et 4 ans d'emprisonnement : Mise sur le marché de DAOA préjudiciables à la santé (Denrées Alimentaires d'Origines Animales).

4. L'application « Alim'confiance »

Le résultat d'un contrôle d'hygiène lors de la visite de la DDPP est disponible sur la page « Alim'confiance » du site officiel : <https://www.alim-confiance.gouv.fr/>

L'établissement peut afficher le résultat sur sa vitrine



Décret n° 2016-1750 du 15 décembre 2016.

5. La déclaration d'activité auprès de la DDPP (obligation)

Les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des **denrées animales ou d'origine animale** doivent **déclarer leurs activités à la DDPP avant l'ouverture** (Direction Départementale pour la Protection des Populations).

Cette déclaration est obligatoire

A ce jour, le formulaire Cerfa est le 13984*06

Il peut être rempli en ligne sur le site service public



6. « L'alerte sanitaire » appelée aussi « mise en veille sanitaire »

L'alerte sanitaire ou « mise en veille sanitaire » est l'information générale qu'un produit alimentaire est impropre à la consommation.

- L'alerte peut être donnée par le producteur, le fournisseur, l'ARS (Agence Régionale de Santé) et/ou être indiquée sur le site :

<http://agriculture.gouv.fr/alerte-alimentation>

Le professionnel doit posséder dans son PMS le protocole à tenir en cas d'alerte sanitaire.

L'entreprise qui ne peut identifier ses consommateurs doit afficher l'alerte sanitaire dans son établissement (exemple : Grande surface commerciale).

Le protocole à suivre :

Dès connaissance de la mise en veille des produits qu'il possède, le professionnel doit :

- Identifier les produits à l'aide des étiquettes et des numéros de lots
- Isoler et cesser d'utiliser ou de servir les produits suspectés
- Retirer les préparations culinaires réalisées avec les produits suspectés
- Identifier les consommateurs susceptibles d'avoir consommé les produits
- Appeler l'ARS et la DDPP et mettre à sa disposition :
 - Les matières ou restes de plats utilisés ou servis lors des derniers repas
 - Les menus
 - Les bons d'expédition, de livraison et factures,
 - Les plats témoins (pour les cuisines de collectivité).

7. Les Allergènes alimentaires à Déclaration Obligatoire (ADO)

- Le professionnel doit informer le consommateur sous forme écrite de la présence des allergènes dans les plats et produits, quelle que soit la quantité (décret du 17 avril 2015) :
 - Sur l'étiquette, le menu, la carte, l'ardoise, ... ou une fiche détaillée (liberté de la forme)
 - L'ADO est mis en lien avec le produit et/ou le plat
 - Un affichage informe que la liste des allergènes est disponible
 - Dans les collectivités, un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) pour chaque consommateur peut être mis en place.
- Lire également l'item « Les ventes à emporter ».**

A ce jour, les ADO sont au nombre de **14** : **Gluten** (céréales en contenant : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ...), **œufs**, **poissons**, **crustacés**, **mollusques**, **lait**, **fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches), **arachide**, **soja**, **sésame**, **céleri**, **moutarde**, **lupin**, **anhydride sulfureux et sulfites** (dans le vin).



8. Les informations aux consommateurs

Le professionnel a l'obligation d'informer **sous forme écrite** les consommateurs de :

- **L'Origine des viandes achetées crues** (bovines, porcines, ovines, caprines, volailles, lapin) (*Décret du 26/01/2022*) :
 - Indiquer « Origine France » si l'animal est né, élevé et abattu en France
 - ou les pays si l'animal est né, élevé et abattu dans différents endroits
- **La présence des allergènes alimentaires à déclaration obligatoire** (voir item)
- **Que le produit a été congelé**

Note :

- Les professionnels des produits de la mer doivent indiquer les zones de pêche.

9. Les consommateurs dits « sensibles »

En restauration de collectivité, les enfants de 5 ans et moins, les femmes enceintes, les malades immunodéprimés et personnes âgées sont à considérer comme étant sensibles. En plus des bonnes pratiques d'hygiène, les précautions spécifiques suivantes sont à prendre :

- Cuire les viandes hachées à +65°C mini
- Ne pas utiliser d'œufs en coquille dans les préparations crues (Exemples : mousse chocolat, mayonnaise, ...)
- Eviter les préparations sensibles (Exemples : viandes, coquillages crus, ...)

10. La formation du personnel

- Le personnel est formé à l'hygiène (durée 14h00). Il en est dispensé s'il est titulaire d'un diplôme d'un métier de bouche obtenu après le 01/01/2006
- L'attestation de formation est intégrée dans le PMS et est à la disposition de la DDPP.
- Cette formation est obligatoire pour l'ensemble des personnels de collectivité
- Pour les entreprises de remise directe (commerciales) un seul personnel suffit
- Le recyclage à la formation n'est plus obligatoire mais le responsable de l'établissement peut décider de réactualiser les compétences du personnel. La DDPP peut également imposer une nouvelle formation si elle constate des non-conformités lors d'une inspection.

11. La tenue professionnelle, l'entretien du linge et la trousse à pharmacie

- La tenue professionnelle est propre, adaptée et assurant la protection du personnel (EPI).
- Elle recouvre entièrement la tenue civile
- Les bijoux sont retirés, le vernis à ongles et faux ongles sont proscrits
- Les cheveux sont attachés et couverts d'une coiffe
- Les gants alimentaires sont utilisés en cas de blessure ou problèmes de peau et pour manipuler les denrées sensibles
- Les torchons et les éponges sont bannis à cause des risques de contamination croisée
- L'éponge métallique est à bannir à cause des dangers biologiques et physiques (mailles de fer)
- Une trousse à pharmacie complète est à disposition.
- Le linge sale est immédiatement isolé dans un sac puis évacué pour ne pas occasionner un risque de contamination
- Le linge est entretenu par l'établissement ou par une entreprise spécialisée
- Les lavettes de couleurs et les tampons à récurer (facile à laver et à désinfecter) sont conseillés pour remplacer les éponges
- Les tenues, torchons, tabliers, lavettes et tampons à récurer sont lavés en machine à laver le linge, à la température de +60°C minimum
- La trousse à pharmacie contient une poche spécifique pour membre coupé.

Pas d'éponges
(dangers biologiques
et physiques)



12. La santé du personnel

Le certificat médical est :

- Obligatoire à l'embauche et avant la reprise pour infection du tube digestif ou des voies respiratoires
- Renouvelé tous les 5 ans (à ce jour)
- Le personnel contagieux doit être retiré du service

**Le certificat doit stipuler :
« Apte à manipuler des denrées alimentaires »**

13. La TIAC

La TIAC (Toxi-infection alimentaire collective) est considérée à partir de 2 malades

Le professionnel doit posséder dans son PMS le protocole à suivre en cas de TIAC

Le protocole à suivre

Dans le cas d'une suspicion de TIAC, le professionnel doit :

1. Cesser d'utiliser ou de servir les produits suspectés
2. Inviter les malades à consulter rapidement un médecin qui diagnostiquera ou non la TIAC
3. Informer l'ARS puis la DDPP en tenant à la disposition de cette dernière :
 - Les matières premières ou restes de plats utilisés ou servis au cours des derniers repas
 - Les menus, bons de livraison et d'expédition, factures
 - Les enregistrements des CCP (contrôles des points critiques)
 - Les repas témoins (pour les collectivités)
4. Compléter la fiche de déclaration d'une TIAC.

14. La méthode HACCP

[Annexe 01](#)

En anglais : Hazard Analysis Critical Control Point.
En français : Analyse des dangers et contrôles des points critiques pour les maîtriser

Obligation de suivre les 12 étapes HACCP.

Exemple pour comprendre le sigle HACCP :

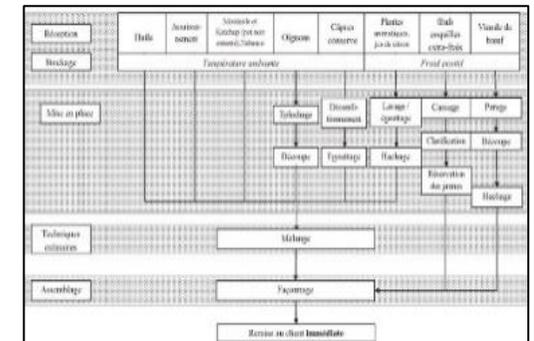
1. Quel est le principal danger d'un réfrigérateur conservant du poisson frais ?
Qu'il ne soit pas à la bonne température
2. Quel est le point critique ? +2°C maxi
3. Quelle est l'action pour maîtriser ce danger ? Contrôler la T°C du frigo

15. Le diagramme de fabrication

[Annexe 02](#)

C'est quoi un diagramme ?

- Présenté sous la forme d'un schéma, le diagramme décrit les étapes de fabrication d'une production de la réception jusqu'à la distribution
- Les professionnels peuvent suivre les diagrammes de leurs GBPH respectifs (Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- Un professionnel dont le secteur ne possède pas de GBPH doit lui-même concevoir ses diagrammes de fabrication.



16. L'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP)

Annexe 03

Les différentes analyses de dangers sont présentées dans les GBPH des secteurs professionnels.

Une analyse de dangers se fait à l'aide du diagramme de fabrication (voir ci-dessus)

Pour chaque étape du diagramme, le professionnel se pose les questions suivantes :

- Durant cette étape, y'a-t-il des dangers liés aux 5M ? (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel, Milieu)
- Ces dangers sont-ils biologiques, physiques, chimiques et/ou allergènes ?
- Quelle(s) mesure(s) préventives puis-je mettre en œuvre pour maîtriser le danger identifié ?
- Y'a-t'il un ou des points critiques à ne pas dépasser ? (T°C, Durées, ...)
- En cas de problème, quelles sont les mesures correctives à apporter ?
- De quels supports ai-je besoin pour maîtriser ces dangers et ces points critiques : BPH, CCP, PND ?

Une cuisine centrale doit les réaliser ainsi que le professionnel dont le GBPH n'existe pas.

Diagramme de fabrication et analyse des dangers. Recette : Catégorie :

Etapes	Analyse des DM	Analyse des dangers (Biologiques, chimiques, physiques, allergènes)	Prévention (moyens de maîtrise)	Valeurs cibles (valeurs mesurées)	Surveillance	Actions correctives	Fiches
	Matières Matière d'O Méthode Matériel Milieu						
	Matières Matière d'O Méthode Matériel Milieu						

17. Le PMS

Annexe 04

Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) est obligatoire pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions.

Dans le PMS, on trouve entre autres : La présentation de l'établissement, les diagrammes de fabrication, les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène), le PND (Plan de nettoyage et de désinfection) puis les points déterminants que sont les CCP (contrôles des points critiques) et PrPO (Programmes Prérequis Opérationnels)

Le PMS est plus ou moins étoffé selon la nature de l'entreprise.

Il se concrétise souvent sous la forme d'un classeur.



18. Les GBPH

Un GBPH (Guide des bonnes pratiques d'hygiène) est un document de référence conçu par un secteur professionnel



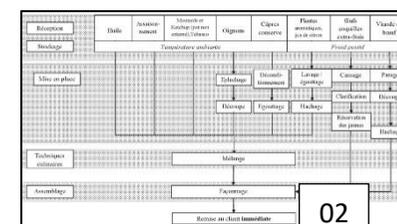
- Le professionnel doit être en mesure de présenter à la DDPP le GBPH (s'il existe...) de son secteur.
- Liste des GBPH validés : <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>

Dans ces guides, on y trouve principalement :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (01)
- Les diagrammes (02) de fabrication (voir item 15.)
- et pour chaque étape d'un diagramme l'analyse des dangers, les mesures préventives puis correctives (03)



01



02

Dangers et points critiques	Moyens de maîtrise	Valeur cible (tolérance)	Surveillance	Actions correctives	Documentation
Contamination par l'environnement de travail et équipement	Choix des équipements (lignes, tendeurs, etc.) et leur nettoyage et désinfection.	Environnement de travail, équipement et produits de nettoyage et désinfection.	Contrôle visuel	Nettoyage et désinfection de l'équipement et des locaux.	Plan de nettoyage et désinfection, Fiche de suivi des opérations de nettoyage et désinfection.

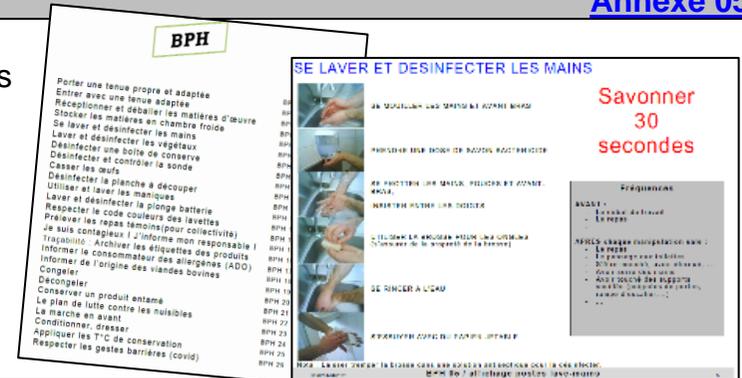
03

19. Les BPH

Annexe 05

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) représentent les mesures prises par les professionnels pour assurer l'hygiène des aliments
- Une BPH est également appelée PrP (**Programme Prérequis**)
- Un prérequis est synonyme « d'indispensable » avant tout.

Les BPH sont intégrées dans les GBPH (Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène)



20. Les CCP, PrPO (points déterminants) et les mesures correctives

Annexe 06

Les points déterminants sont les CCP et PrPO :

- **CCP** (Contrôle d'un Point Critique) : Contrôle enregistré au cours d'une étape de fabrication pour prévenir un danger menaçant la qualité sanitaire d'une préparation culinaire.
- **PrPO** (**Programme Prérequis Opérationnel**) : Ensemble de contrôles enregistrés ciblant un ou des dangers spécifiques à une action

Une mesure corrective est une décision prise lorsque le résultat d'un CCP ou d'un PrPO révèle un risque.

- Exemple de CCP : Contrôler les T°C des chambres froides
- Exemple d'un PrPO : Ensemble de CCP durant la production de mixés pour jeunes enfants
- Exemple d'une mesure corrective : Refuser une livraison parce-que la T°C n'est pas conforme.

En collectivité, les CCP sont systématiquement enregistrés.
En restauration commerciale, si certains CCP ne sont pas à chaque fois enregistrés, ils doivent cependant être appliqués !

21. Le PND

Annexe 07

Le Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND) est composé :

- **Des protocoles** : Quoi, avec quoi, quand et comment ?
- **Du suivi du nettoyage** : Qui a nettoyé quoi ?
- **Des contrôles** au minimum visuels et de prélèvements de surface éventuellement.

- Les protocoles sont affichés dans les zones de production. Les copies sont archivées dans le classeur PMS
- La fiche de suivi est complétée par le personnel au fur et à mesure
- Le contrôle visuel est systématique.

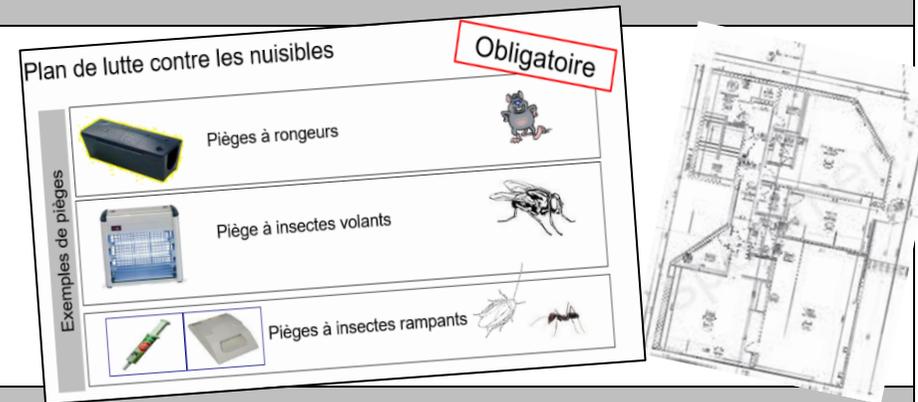
Des prélèvements de surface sont conseillés pour valider le PND (réalisés et analysés par un laboratoire)

PND :		LOCAL LEGUMERIE					QDF ?		
QUOI ?	AVEC QUOI ?	QUAND ?	COMMENT ?			QDF ?			
Parmentière	BACTERNET	Après utilisation	Evacuer déchets	produit dégraissant et désinfectant	Frotter	Laisser agir 10 minutes	Rincer à l'eau claire	Laisser sécher	Voir planning
Essoreuse									
Tables			Evacuer déchets	produit dégraissant et désinfectant	Frotter	Laisser agir 5 minutes	Rincer à l'eau claire	Rader	
Etagères		Fin de service							
Murs									
Sol			Evacuer déchets	produit dégraissant et désinfectant	Frotter	Laisser agir 5 minutes	Rincer à l'eau claire	Rader	

22. Le plan de lutte contre les nuisibles

Le plan de lutte contre les nuisibles est obligatoire. Il est une mesure préventive contre la présence des nuisibles.

- Les produits et pièges ne doivent pas présenter un risque de contamination
- Un contrôle visuel régulier est effectué
- Une mesure corrective et une désinfection sont appliquées lorsqu'une présence de nuisibles est observée
- L'établissement peut faire appel à une entreprise spécialisée (les pièges sont signalés par des macarons dans les locaux et indiqués sur le plan de l'établissement).



23. La traçabilité

Obligation de :

- **Conserver durant 6 mois les étiquettes** des produits alimentaires utilisés, les bons de livraisons et/ou factures
- Associer le tout avec le jour ou la période d'utilisation. (Être capable de dire que telle préparation a été réalisée avec tel produit)
- Les étiquettes peuvent être découpées, photographiées, scannées ou autres... « Liberté des moyens, obligation de résultats ».

Sur l'étiquette, je trouve :

- Coordonnées du fournisseur
- Nom du produit
- N° de lot
- DLC
- Estampille sanitaire



24. Les plats (repas) témoins

Un plat témoin est un échantillon représentatif de ce que le consommateur a pu consommer :

Le plat témoin est **uniquement obligatoire en collectivité**

- Prélever 80 à 100 g et au plus près de la fin du service
- Dans un réceptacle fermé à usage unique
- Identifier et dater
- Conserver 5 jours minimum à + 3°C maximum

Un **restaurant satellite** peut se dispenser du repas témoin sauf s'il y a manipulation (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage, cuisson). La décongélation, l'assemblage, le dressage, l'assaisonnement et la remise en température ne sont des manipulations.

Néanmoins, si les satellites ne sont pas gérés par la cuisine centrale, il est malgré tout recommandé de réaliser les plats témoins, même en l'absence de manipulation (problème de responsabilité).

La cuisine centrale fait faire de temps en temps un repas témoin au dernier satellite livré afin de valider la procédure de fabrication et de transport correspondant aux conditions les plus défavorables.

- Les repas témoins sont à la disposition exclusive du service vétérinaire pour être analysés en cas de TIAC.
- Les plats témoins concernent toutes les denrées que le consommateur a été susceptible de manger, sauf :
 - Pain, fruits, produits préemballés (yaourt, biscuit sec, ...)
 - Régime spécial unique (exemple : sans sel)
 - Grillades, frites à la vue du consommateur.



25. L'audit

Après quelques semaines, le professionnel fait une analyse de l'application du PMS et apporte les mesures correctives si besoin.

26. Les locaux et ouvertures extérieures

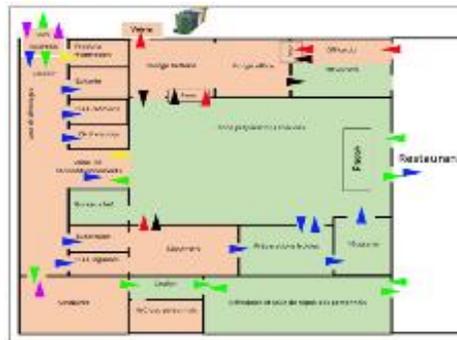
- Les locaux sont conçus à partir du principe de la marche en avant (repérage des circuits sales et propres)
- Les revêtements sont imputrescibles, non poreux, lessivables et facile à nettoyer
- Le sol est antidérapant avec des plinthes arrondies et sans eau stagnante
- Les évacuations des eaux usées sont conçues pour éviter tout risque de contamination
- Les portes et les fenêtres sont fermées durant la production ou sont équipées de protection contre les insectes
- L'éclairage naturel et/ou artificiel est suffisant.



27. La marche en avant

Principe :

- Les circuits propres ne croisent pas les circuits sales
- Les produits souillés ne sont ni stockés ni préparés avec les produits propres.



- La marche en avant est effectuée dans le temps lorsque l'agencement des locaux ne permet pas son application dans l'espace
- Les cuisines centrales doivent effectuer un zoning qui est l'étude sur plan des différents circuits :
 - Déchets
 - Matières d'œuvre
 - Personnels
 - Vaisselle
 - Linge.

28. Les toilettes, douches, vestiaires et repas du personnel

Les toilettes ne pas communiquer directement avec la salle du restaurant ni la zone de production (SAS)

- Elles sont équipées d'une fenêtre extérieure ou d'une ventilation mécanique
- Pour les personnels :
 - Le lave-mains est dans les toilettes ou à proximité
 - Les toilettes peuvent être mixtes si moins de 10 salariés
 - Minimum un « WC cuvette » pour 10 salariés présents simultanément
 - Si la restauration est extérieure (food-truck,...) le personnel doit accéder à des wc publics

Les douches ne sont pas obligatoires en restauration. Elles le sont pour les établissements dont les tâches sont insalubres et salissantes, exple : abattoirs. (Voir code du travail)

Les vestiaires :

- Le personnel ne peut pas venir de chez lui en tenue professionnelle
- Le personnel ayant la nécessité de porter une tenue professionnelle doit disposer d'un vestiaire.
- Le casier est équipé d'une cloison séparant les tenues civile et professionnelle
- Les employés doivent pouvoir enfermer leurs effets personnels.

Repas : Le personnel ne peut pas manger dans la zone de production

Attention à la mise aux normes lors d'un achat ou d'une création !

Exemples :

- Les WC des clients et des personnels doivent être distincts si plus de 50 places assises dans la salle
- Ils doivent être adaptés aux personnes handicapées (dérogation possible)
- Etc.

Lire l'arrêté du 9 mai 1995 et se renseigner auprès du service de l'urbanisme de sa commune.

Note : Le professionnel peut interdire l'accès aux non-consommateurs.

29. La ventilation

- La ventilation est adéquate et suffisante
- Elle est obligatoire si l'établissement effectue des cuissons et/ou émet des odeurs gênantes
- L'arrivée d'air provient d'une zone propre
- L'entretien de la hotte est effectué par une entreprise
- Les filtres sont nettoyés régulièrement par le personnel (le protocole est intégré dans le PND)

Note : **L'installation de la ventilation est conditionnée par les règles d'urbanisme, se renseigner auprès de la mairie**

Exemple : Dans les habitations collectives, la ventilation ne peut pas être raccordée sur les conduits de ventilation desservant des logements, ni se situer à moins de 8 mètres des fenêtres ou prises d'air neuf voisines.

30. Les matériels et chambres froides

- Les matériels sont entretenus et désinfectés
- Les protocoles de nettoyage sont affichés dans les zones
- Les chambres froides (ou armoires) sont en nombre suffisant, les T°C sont contrôlées et maîtrisées
- Le fonctionnement des chambres froides est vérifié par une entreprise spécialisée (1 fois par an minimum).

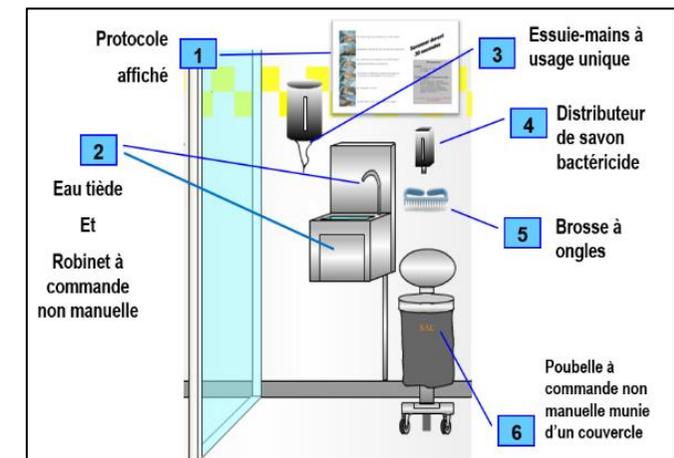
Les matériels répondent aux normes européennes



31. Le(s) poste(s) lave-mains

Le poste lave-mains est stratégiquement localisé et est équipé :

- D'un robinet d'eau tiède à commande non-manuelle
- D'un savon bactéricide (ou savon + solution antiseptique)
- D'une brosse à ongles propre et désinfectée
- De papier jetable ou de serviettes en tissu (utilisées une seule fois)
- D'une poubelle équipée d'un couvercle à commande non manuelle
- Du protocole du lavage des mains, affiché au-dessus



32. Les produits d'entretien et FDS

- Les produits sont stockés en dehors de la zone de production
- Les FDS (Fiches de Données de Sécurité) sont lues puis archivées dans le classeur PMS
- Le personnel est formé à l'utilisation des produits et dispose des EPI nécessaires.

Les FDS sont téléchargeables sur Internet ou sont demandées au fournisseur.



33. L'eau de javel

Avantages (l'eau de javel est un) :

- Sporicide : Elimine la spore (enveloppe protectrice de la bactérie)
- Bactéricide : Tue les bactéries
- Virucide : Elimine les virus
- Fongicide : Supprime les champignons et moisissures

Précautions :

- Utiliser avant 3 mois
- Mélanger dans de l'eau froide
- Respecter les doses
- Dégraisser préalablement et bien rincer
- Laisser agir et bien rincer
- **Ne pas mélanger avec un autre produit.**



Dosages : (eau de Javel diluée) :

- Végétaux : 0.050% (50 ml / 100 L) soit 5 cuillères à soupe
- Matériels : 1.5 %

Le protocole doit être affiché !

LAVER ET DESINFECTER LES VEGETAUX A L'EAU DE JAVEL

AVEC QUOI ?	COMMENT ?				
Double bacs d'eau froide 2 Calottes et 1 passoire Eau froide et eau de javel à 2.5% de chlore actif	1 Eplucher ou non les végétaux selon leurs utilisations	2 Laver une première fois à l'eau froide les produits naturels et/ou sales	3 Laisser tremper 5 mas dans l'eau javellisée Dosage : 60ml (0.060L) pour 100L d'eau froide Soit 6 cuill à soupe pour 100 L d'eau froide	4 Rincer à l'eau froide	5 Egoutter les légumes

Pas d'eau de javel sur les végétaux poreux ou à couches. (Utiliser du vinaigre, voir protocole)

BPH 06.2 / affichage poste légumerie

Note : L'usage de l'eau de javel est autorisé mais beaucoup d'établissements se l'interdisent. D'autres produits sont proposés sur le marché pour répondre à l'obligation de désinfection.

34. La gestion des déchets

- Le support du sac poubelle est équipé d'un couvercle ou d'un système de fermeture à commande non-manuelle
- Les conteneurs avec couvercles sont à l'écart de la zone de production, l'entretien est à la charge de l'établissement
- Les huiles des friteuses sont recyclées
- Les bio déchets sont triés pour être compostés si le poids est sup. à 10 tonnes par an (article R 543-228 du Code de l'environnement)
- L'installation et l'entretien du bac à graisse est obligatoire.



La gestion des déchets est expliquée dans le PMS.

Bac à graisse

35. Les productions

Les végétaux sont lavés et désinfectés à l'aide d'un protocole (Voir BPH)

Les préparations froides sont :

- Réalisées à + 10°C maximum (T°C de surface de la préparation)
- Conservées et servies à + 3°C
- Elles peuvent être servies entre +3°C et +10°C maxi mais durant 2h00 maxi (salade-bar, buffet, ...)

Les préparations chaudes :

- Sont cuites et maintenues à + 63°C minimum
- Les viandes rouges cuites en dessous de +63°C (bleues, saignantes) sont préparées au plus près du service ou en flux tendu (steak)

Les PCEA (préparations culinaires élaborées à l'avance) sont :

- Refroidies de +63°C mini à +10°C maxi en moins de 2h00
- Couvertes, identifiées, datées puis conservées à +3°C maxi durant J+3 maxi
- Réchauffées de +10°C à +63°C mini en moins d'1h00
- Éliminées après la 1ère mise en réchauffe.

Notes :

- Le professionnel peut décider d'une DLC plus courte s'il considère que le produit est « sensible »
- Dans tous les cas, la DLC ne peut dépasser J+3 sans étude de vieillissement faite par un laboratoire et validée par un diagramme de fabrication
- Attention ! La mise sous-vide fait appel à une réglementation spécifique
- **Les préparations mises à la disposition des consommateurs et/ou ayant pu être contaminées, sont jetées en fin de service.**

36. La chaîne du froid

Les températures de conservation

Épicerie	Sèche et aéré
Légumes frais et autres aliments périssables	+8°C maxi
Viande en carcasse	+7°C maxi
Œufs, ovoproduits, crèmerie, volailles, gibiers, autres aliments très périssables	+4°C maxi
Abats, Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C maxi
Viande hachée ou détaillée fraîche. Produits de la pêche frais	+2°C maxi
Produits surgelés	-18°C mini
Lait et fromages pasteurisés : sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	

Note : Un écart ponctuel de + 3°C maxi en surface est toléré lors :

- Du chargement /déchargement, l'élaboration, le transport, le stockage
- La présentation à la vente (dans la mesure où l'approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service).

Les T°C sont affichées dans la zone de réception

Attention ! Pas de tolérance d'écart de T°C pour les viandes hachées fraîches

37. Réception et achats des matières d'œuvre

- Les contrôles à la réception des denrées sont effectués (voir fiche CCP) :
 - T°C. Aspect du produit, de l'emballage et du conditionnement. DLC. DDM. Etiquette. Quantités
- Le véhicule de transport du livreur répond aux normes de conformité :
 - Maintien de la qualité sanitaire du produit
 - T°C conformes.



Les achats en GMS (grandes et moyennes surfaces) sont autorisés à la condition de mettre en œuvre les moyens pour respecter la chaîne du froid (glacière, ...) et la qualité sanitaire des produits (sacs propres et fermés). Cette méthode d'approvisionnement doit être validée par des contrôles réguliers des T°C

38. L'eau



- L'eau doit être potable et en quantité suffisante
- La glace est également fabriquée à partir d'eau potable
- L'établissement possède l'attestation de raccordement au réseau public (à demander à la mairie ou au service des eaux)
- Dans le cas d'une eau privée (exple : puits) l'analyse de l'eau par un laboratoire est effectuée régulièrement.

Pour les entreprises utilisant de l'eau en jerrican (exple : food-truck), la désinfection de ces récipients est réalisée autant que nécessaire (Le protocole est intégré dans le PND).
Conseil : Utiliser des jerricans transparents pour un meilleur contrôle visuel.

39. Les restes et excédents

Il faut différencier le reste et l'excédent

Le reste est systématiquement jeté. Un reste est :

- Un plat mis en libre-service et que le consommateur a pu contaminer (salade-bar, buffet, ...)
- Une préparation dont la température n'a pas été suffisamment maîtrisée durant le service
- Les contenus des assiettes ou des plats servis aux consommateurs
- Les préparations à base de viandes hachées ou autres denrées sensibles (exemples : mixées, huître chaude, abat, etc.)

L'excédent est une préparation restée en cuisine et qui devait être servi le jour J.

L'excédent chaud peut être traité comme une PCEA (J+3) aux conditions suivantes :

- Qu'il est été maintenu à +63°C minimum avant et durant le service
- Qu'il soit refroidi de +63°C à +10°C en moins de 2h00 puis conservé à +3°C maxi durant J +3 maxi
- Qu'il ne rentre pas dans la catégorie des préparations sensibles (steak haché, mixées, etc.)

L'excédent froid peut être conservé à condition :

- Qu'il est été réalisé à une T°C en surface inf. à +10°C et conservé à +3°C maxi
- Qu'il soit consommé dans les 24h00
- Qu'il ne soit pas constitué de préparations sensibles (cruces hachées, mixées, coquillage, etc.).

En collectivité :

- L'excédent fera l'objet des enregistrements CCP : « refroidissement » et « remise en réchauffe ».
- Le GBPH collectivité de mars 2022 conseille de jeter les plats chauds mis sur la barre du self même s'ils n'ont pas été mis à la disposition du consommateur

Les restes des assiettes des consommateurs ne peuvent pas être utilisés pour nourrir les animaux

40. Congeler

- La congélation doit être validée par une analyse des dangers (diagramme et CCP)
- Elle est effectuée avant le 1^{er} tiers de la DLC du produit
- Les produits sensibles sont exclus (viande hachée, œuf, coquillages, abats, ...)
- Être équipé d'un matériel adéquat pour congeler rapidement à -18°C mini
- Exclusivement pour son établissement (le produit congelé reste dans l'établissement)
- Indiquer sur le produit : Produit congelé le (date) et la DLC maxi (3 mois pour un produit maigre : dinde, steak, ..., ou de 6 mois pour un produit gras : saumon, ...)
- Le client doit être informé de la congélation du produit final.

Le poisson mangé cru ou mi-cuit doit être préalablement congelé à -18°C durant 48h00 vis-à-vis du risque parasite Anisakis. (Sauf si le fournisseur garantit que le produit a été contrôlé).



41. Décongeler

Par cuisson :

- Cette technique est obligatoire si sur l'emballage est indiqué : « doit être cuit congelé »

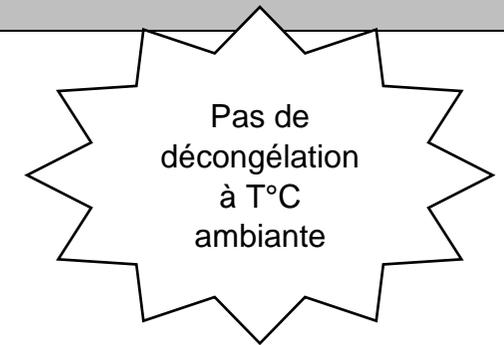
Au froid :

- Décongeler à + 4°C maxi ou à la T°C de conservation du produit frais (exemple : viande +2°C)
- La durée de mise en décongélation maximale est de J+3

Conditions :

- Dans un bac avec un égouttoir pour les produits humides
- Mentionner la date et l'heure de mise en décongélation puis la DLC

Associer l'étiquette sauf si une partie du produit est restée au congélateur, dans ce cas l'étiquette reste dans le congélateur.



42. Le steak haché

- Le fournisseur doit être agréé (Pas de dérogation possible)
- Le steak frais est conservé à +2°C maxi et le congelé à -18°C
- Si hachage sur place, hacher au plus près du service et cuire à flux tendu
- Eliminer les restes en fin de service
- Cuire sans décongeler si l'indication est portée sur l'emballage : « Doit être cuit congelé ».

Note : Le steak haché doit être cuit à + 65°C minimum en collectivité pour les consommateurs « sensibles » : Enfants de moins de 5 ans, malades immunodéprimés (hôpital), femmes enceintes, personnes âgées (Ehpad).

43. Les œufs en coquille

- Avoir un protocole du cassage des œufs (voir BPH)
- Ne jamais laver un œuf !
- Jeter les œufs souillés ou fêlés
- Doivent provenir d'un fournisseur agréé (voir ci-contre l'exception)
- Les conserver à +4°C lorsqu'il sont réfrigérés
- Respecter la DCR de 21 jours (Date de Consommation Recommandée)
- Cuire au plus près du service à +40°C mini (pour éliminer la salmonelle)
- Conserver et distribuer les préparations froides à +3°C maxi
- Maintenir et distribuer les préparations chaudes à +63°C mini
- En collectivité, préférer les ovoproduits pour les préparations crues
- En restauration, jeter les préparations crues après 24h00 (GBPH restaurateur).

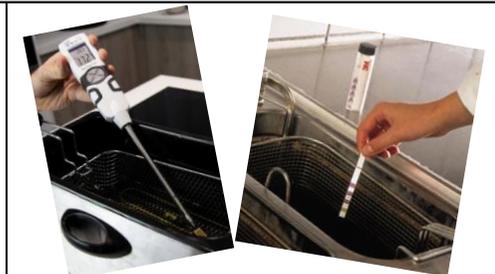
Note :

Les établissements de types : auberges, gîtes, repas à la ferme, ... (moins de 250 poules) peuvent utiliser leurs œufs à la condition de les cuire.

Source : VADEMECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE

44. L'huile des friteuses

- Article 8 du décret N° 2008-184 du 26/02/2008 : Les graisses et huiles ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires sup. à 25% .
À la lecture de ce décret, le contrôle après utilisation devient donc obligatoire.
- Le taux de composés polaires (acrylamide) dans l'huile est mesuré après l'utilisation de la friteuse



47. Le « Gourmet bag ou « Doggy bag » (le client repart avec le reste de son assiette)

- Les conditionnements doivent être :
 - Conformes au contact alimentaire, étanches et propres
 - Entreposés dans un endroit propre, à l'abri de la poussière
- Il est recommandé de ne pas proposer de « gourmet bag » pour les produits sensibles (viandes hachées, tartares, carpaccio, fruits de mer, plat contenant des œufs crus, ...)
- Le remplissage du conditionnement est effectué afin d'éviter tout risque de contamination croisée :
 - à la table du client (par le client si possible)
 - Ou dans une zone définie et formalisée en cuisine
- Informer le client que le produit :
 - Doit être conservé à +3°C maxi et consommé dans les 24h00 maximum
 - Ne doit pas être congelé
- Il peut être recommandé au consommateur de consulter le « GBPH consommateurs ».



48. Dons des excédents

- Le don est possible uniquement sur les plats mentionnés et servis le jour J
- Sont exclus les plats mis à la barre du self (collectivité) ou laissés en libre-service
- Les préemballés en sachets individuels stables à température ambiante (biscuits, etc.) peuvent être récupérés sur les plateaux, à la condition que l'emballage soit intact.
- Les plats chauds sont donnés à +63°C mini et les froids à +3°C maxi dans des réceptacles propres et adaptés
- Les plats ayant subi un refroidissement puis un réchauffage ne peuvent être refroidis une seconde fois pour être donnés. Ils doivent donc être remis chauds
- Les informations suivantes sont notées sur le récépissé ou bon de livraison :
 - La DLC
 - Que le plat doit être consommé chaud immédiatement (si celui-ci a déjà été refroidi puis réchauffé)
 - Description des denrées
 - La présence des 14 allergènes alimentaires à déclaration obligatoire
 - Le volume et la quantité
 - Nom et adresse de l'expéditeur
 - Nom et adresse du destinataire
 - Modalités de conservation et stockage
 - Mode d'utilisation.



Note : les restaurateurs et les cuisines de collectivité ne sont pas soumis à l'obligation d'indiquer la composition et la valeur nutritionnelle des plats.

Seule la mention de la présence d'allergènes est impérative.

49. Activité professionnelle à domicile

- Les locaux doivent respecter les dispositions du chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) 852/2004 :
 - Poste de lavage des mains
 - Surfaces lisses, lessivables, imputrescibles, facile à nettoyer, propres et désinfectées
 - Mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection
 - Utiliser de l'eau potable
 - Eliminer les déchets dans les bonnes conditions
 - Entreposer les produits de façon à éviter les contaminations
 - ...
- L'autoentrepreneur souhaitant que son activité soit agréée doit la réaliser dans des locaux professionnels clairement distincts de ses locaux d'habitation.
- L'inspection sanitaire du domicile par la DDPP est possible dans le cadre d'une affaire judiciaire.

Sources :

- Textes du paquet hygiène : 178/2002, 852/2004, 853/2004
- Arrêtés : 18/12/2009, 21/12/2009, DGAL/SDSSA/2020-289 du 19/05/2020
- GBPH
- ...

Pour télécharger les annexes



<https://hotellerie-restauration.ac-normandie.fr/spip.php?article402>

Pour se tenir informé :



[https://agriculture.gouv.fr/
thematique-generale/alimentation](https://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/alimentation)



<https://restolegis.fr>