

Guide d'aide à la maîtrise de l'hygiène alimentaire dans la restauration commerciale à Montreuil



SOMMAIRE



Introduction.....	page	5
Fiche 1 : Choisir un local adapté	page	7
Fiche 2 : La déclaration d'activité.....	page	13
Fiche 3 : La formation en hygiène alimentaire.....	page	19
Fiche 4 : L'hygiène du personnel.....	page	23
Fiche 5 : Le nettoyage et la désinfection.....	page	27
Fiche 6 : La fabrication des aliments.....	page	35
Fiche 7 : La conservation.....	page	37
Fiche 8 : La congélation.....	page	43
Fiche 9 : La décongélation.....	page	45
Fiche 10 : Les allergènes.....	page	47
Fiche 11 : La contamination des aliments.....	page	49
Fiche 12 : La traçabilité.....	page	57
Fiche 13 : Les auto-contrôles.....	page	61
Fiche 14 : La gestion des produits non-conformes.....	page	65
Fiche 15 : Contrats et autres obligations.....	page	67
Fiche 16 : Le plan de maîtrise sanitaire.....	page	75
Fiche 17 : La réglementation en hygiène alimentaire.....	page	77
Fiche 18 : Les contrôles officiels.....	page	81
Fiche 19 : Lexique.....	page	85
Annexes.....	page	87

Un exemple de **plan de maîtrise sanitaire** est à télécharger sur le site internet de la ville de Montreuil (service communal d'hygiène et de santé – hygiène alimentaire) ;

INTRODUCTION

Ce guide a pour objectif de permettre aux gérants de commerces alimentaires de connaître les bases de la réglementation afin de la mettre en application.

Ce guide fait la différence entre ce qui est obligatoire, interdit et recommandé. Il fournit des exemples et des modèles de documents qui pourront être utilisés par le plus grand nombre. Le guide aborde toutes les actions à mettre en place et qui font partie des bonnes pratiques d'hygiène.

Ce guide n'a aucune valeur juridique, il s'agit d'un outils pédagogique qui accompagne le gérant au quotidien dans la maîtrise de l'hygiène alimentaire.



Le choix du local est primordial. Un local bien adapté permettra une maîtrise plus facile de l'hygiène au quotidien, l'application rigoureuse de la réglementation et vous évitera certaines procédures de police administrative. Avant de choisir un local, il faut déterminer les besoins du futur commerce et tenir compte de potentiels troubles de voisinage que pourrait générer l'activité.

L'organisation de l'espace et les équipements obligatoires

L'**atelier de manipulation** des denrées alimentaires doit être assez grand afin de garantir le respect des normes d'hygiène. Chaque espace doit être aménagé et dédié à une tâche précise : la plonge, le poste de lavage des mains, la cuisson, la préparation, la légumerie, le stockage... Le principe étant que les aliments « propres » ou « prêts à la consommation » ne rencontrent pas de matières pouvant les souiller (c'est la contamination croisée).



L'organisation de l'atelier doit donc respecter la logique de « **la marche en avant dans le temps ou dans l'espace** ». Il vous est conseillé de réfléchir à la disposition des éléments dans le futur local, à la logique de préparation des plats et du retour de la vaisselle sale.

Les **espaces de stockage** sont à prévoir pour : les produits frais, les produits secs, le matériel de préparation (assiettes, bacs gastronomiques, couverts, couteaux...), les produits d'entretien et les déchets.

- Les produits frais sont stockés dans des chambres froides ou des réfrigérateurs à froid positif ou négatif. Ces équipements nécessitent un branchement électrique unique par appareil car l'utilisation de rallonges électriques est strictement interdite pour des raisons évidentes de risque incendie. Il est donc nécessaire que l'installation électrique du local soit adaptée à l'usage qui en est fait.



- Les produits secs doivent être stockés dans un endroit frais et ventilé (certains produits ne pouvant se conserver au-delà de 27°C).
- Le matériel doit être rangé dans un espace défini à cet effet et le protégeant de toutes souillures. Pour des questions de nettoyage, il est conseillé de prévoir des rangements protégés de type armoires ou local indépendant.



- Il est strictement interdit de poser du matériel ou des produits sur le sol. Celui-ci doit être libre afin de pouvoir le nettoyer et le désinfecter efficacement.
- Les produits d'entretien doivent être rangés dans un espace séparé des zones de préparation ou de stockage des produits alimentaires (par exemple dans un placard fermé ou dans un local indépendant).

- Il est important de prévoir le type de déchets produits et leur quantité. Les déchets doivent être sortis du local de manipulation le plus tôt possible. Ils doivent être stockés dans un local frais et ventilé autre que dans les locaux de manipulation des denrées alimentaires. Afin de prévenir la putréfaction et la libération de molécules odorantes, il est conseillé de stocker les bacs de déchets dans un local réfrigéré (0 à 4 °C). En fonction des quantités de déchets à stocker et du mode de stockage (frais ou sec) il faut prévoir un emplacement dédié à cet usage qui ne présente pas de risque de contamination sur les denrées alimentaires.

Des **cabinets d'aisances** doivent être accessibles sans traverser les zones de manipulation des produits, ils doivent être en nombre suffisants et ne doivent strictement pas communiquer directement avec les zones de manipulation des denrées alimentaires.



Il convient de disposer de **vestiaires** dans lesquels les employés pourront entreposer leurs affaires personnelles et les tenues de travail propres. Les vestiaires doivent être conçus de manière à ce que les tenues de travail « propres » ne soient pas souillées par les tenues sales et les affaires personnelles ou d'extérieur (par exemple : un casier à 2 compartiments séparés par employés). Les employés ne peuvent entrer dans les locaux de manipulation des denrées alimentaires que lorsqu'ils ont revêtu une tenue de travail propre, il est donc essentiel que les vestiaires soient placés de manière à ne pas traverser les zones de manipulation des aliments pour y accéder.

Les revêtements et le nettoyage-désinfection

Les revêtements (sol, plafond et murs) doivent être faciles à nettoyer et désinfecter. Ils ne doivent pas être source de contaminations microbiologiques, physiques et chimiques. Ils doivent également assurer la sécurité des employés et jouer un rôle d'étanchéité (niveau du sol).

Les installations techniques

Il est essentiel de s'assurer de la conformité de l'**installation électrique** et que celle-ci correspond à l'usage qui en sera fait. Chaque équipement doit être branché directement à une prise murale (l'utilisation de rallonges électriques est interdite).

L'atelier doit disposer de plusieurs **arrivées d'eau**, il faut donc s'assurer de l'existence de celles-ci ou la possibilité de les installer. De plus, la présence d'un **poste de lavage des mains** est obligatoire et il est conseillé qu'il soit indépendant de toute autre structure (plonge ou légumerie).

Le **système d'évacuation des eaux usées** doit être adaptée et la présence d'un **siphon de sol** est conseillée afin d'évacuer les eaux lors du nettoyage. Il doit permettre un écoulement efficace des eaux et ne doit pas être source de contamination (pas de stagnation d'eau et il doit être doté d'un dispositif de « fermeture »).

Les locaux doivent être **ventilés** correctement. Il est important de réfléchir au préalable aux possibilités d'aménagement de certains systèmes. Les flux d'air ne doivent pas être source de contamination : de l'air provenant de zones souillées (cabinet d'aisances, local poubelle...) ne doivent pas pénétrer dans les zones de manipulation. De plus, la réglementation interdit d'ouvrir les fenêtres ou portes lors de la manipulation de denrées alimentaires. Il faut donc penser aux conditions de travail lors de grandes chaleurs (climatiseurs).



La réglementation impose l'installation de conduits d'extraction des fumées et de hottes pour les zones de cuisson. Celles-ci doivent prévenir les nuisances de voisinage (olfactives). L'installation du conduit doit respecter la norme NF DTU 24.1. Si ces conduits ne sont pas existants, il est conseillé de vérifier auprès des services de l'urbanisme s'il est autorisé de réaliser cet ouvrage, qui est susceptible de modifier l'aspect extérieur du bâtiment.

Les nuisances dues à l'activité

La diffusion de musique et l'organisation de soirées avec concert ne doit pas donner lieu à des nuisances de voisinage. Une réglementation existe et doit être respectée. Il convient de faire réaliser un diagnostic technique (acoustique) des locaux et de réaliser des travaux d'insonorisation.

Conception des locaux en agro-alimentaire
Site internet :

<http://www.agrobat.fr/>

Informations pratiques



Pour aller plus loin:

La réglementation relative à l'aménagement de l'espace de travail

- **Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires annexe II chapitre 1**
- **Arrêté du 25 septembre 1985 définissant les substances admises pour les produits de nettoyage**
- **Arrêté du 25 juin 1980 relatif aux risques d'incendies dans les établissements recevant du public**
- **Décret 73.1007 du 31 octobre 1973 relatif à la protection contre les risques d'incendies dans les établissements recevant du public**
- **Article GC18 du journal officiel du 14 août 1980**
- **Article GC21 et GC22 du 10 octobre 2005 du code des établissements recevant du public**

Il existe plusieurs types d'aliments :

- **les denrées d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant** (viande de volaille, miel, crème brûlée, bœuf bourguignon...);
- **les denrées d'origine végétale** (légumes, fruits, céréales...);
- **les denrées composites** : ce sont des denrées composées à la fois de denrées d'origine animale transformées et de denrées d'origine végétale.

La déclaration d'activité auprès de la **Direction départementale de la protection des populations** de la Seine Saint-Denis (**DDPP**) concerne uniquement **les aliments d'origine animale et les produits en contenant**.

Quelles sont les démarches à effectuer ?

Pour tout exploitant préparant ou mettant sur le marché des denrées animales ou des denrées alimentaires en contenant, **il faut obligatoirement remplir certaines formalités auprès de la Direction départementale de la protection des populations de la Seine Saint-Denis.**

Il est recommandé de se rapprocher de la DDPP avant d'ouvrir son établissement.

Il existe 3 types de démarches :

- **La déclaration d'activité**, définie selon l'article 6 du chapitre II du règlement (CE) 852/2004 ;
- **La demande d'agrément sanitaire**, définie selon l'arrêté du 8 juin 2006 modifié ;
- **La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire**, définie selon les annexes 3 et 4 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

Ces démarches doivent être **impérativement** réalisées **avant l'ouverture de votre établissement**.

Si des **aménagements sont effectués au sein du commerce** (diversification de l'activité, extension des locaux...) **ou qu'un changement d'exploitant a lieu**, un **formulaire actualisé** doit être transmis à la DDPP.

La déclaration d'activité : pour la remise directe au consommateur

🌱 Qui est concerné ?

La déclaration d'activité à la DDPP est **obligatoire** pour tout exploitant préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées d'origine animale et des produits en contenant **destinées à la remise directe au consommateur**.

🌱 Quel type de formulaire remplir ?

Le formulaire Cerfa N°13984*03 est le document à remplir pour déclarer son activité commerciale. Une notice d'information est mise à disposition sur le site du Service Public.

Sur la déclaration d'activité, il faut indiquer :

- les coordonnées de l'établissement et de l'exploitant (statut juridique, adresse...);
- la nature de l'activité (boulangerie, poissonnerie, restaurant...);
- les procédés spécifiques mis en œuvre (fabrication de viandes hachées, recongélation, décongélation...);
- la nature des produits commercialisés (viandes de lapin, pâtisseries, plats cuisinés...);
- **dater et signer la déclaration.**



Suite à l'envoi de la déclaration à la DDPP, **un récépissé de déclaration sera** envoyé à l'exploitant qui **pourra débiter son activité**. Le document est à **conserver et à présenter** lors de contrôles officiels ([voir fiche 18 : contrôles officiels](#)).

La demande d'agrément sanitaire : à destination d'autres établissements de vente au détail

● Qui est concerné ?

La demande d'agrément sanitaire à la DDPP est **obligatoire** pour tout exploitant préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées d'origine animale et des produits en contenant **destinées à d'autres établissements de vente au détail**.

● Quel type de formulaire remplir ?

Le formulaire Cerfa N°13983*02 est le document à remplir pour déclarer son activité commerciale. Une notice d'information est mise à disposition sur le site du Service Public. (*voir la rubrique Informations Pratiques*)

Sur le document, il faut :

- renseigner les coordonnées de l'établissement et de l'exploitant (statut juridique, adresse...);
- s'engager à fournir tout les documents nécessaires à la demande d'agrément et à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire ([voir fiche 16 : plan de maîtrise sanitaire](#));
- **dater et signer la demande d'agrément sanitaire.**

Suite au dépôt du dossier, **un contrôle sera obligatoirement effectué par un agent de la DDPP** sous deux mois. **Par la suite, l'exploitant recevra :**

- **L'agrément sanitaire** : si le dossier est complet et que l'établissement ne présente pas de non conformité à la réglementation en vigueur. L'agrément sanitaire est publié au journal officiel et un numéro d'agrément est attribué. **L'exploitant peut débiter son activité.**

(*voir la rubrique Informations Pratiques*)

- Ou **l'agrément sanitaire conditionnel de 3 mois** : si le dossier est incomplet et que l'établissement présente certaines non conformités à la réglementation en vigueur. **Lors de cette période, l'exploitant peut débiter son activité** et les modifications demandées par la DDPP devront être apportées afin de réitérer une demande d'agrément. L'agrément sanitaire conditionnel est **renouvelable une fois pour une durée de 3 mois**.
- Ou un **avis défavorable de la DDPP** : L'établissement ne permet pas de vendre ou de préparer dans des conditions satisfaisantes des denrées alimentaires d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant. **L'agrément ne peut être accordé. L'exploitant ne peut pas mettre sur le marché des denrées d'origine animale et des produits en contenant à destination d'autres établissements de vente au détail.**

Suite à un avis favorable de la DDPP, le document reçu est à conserver et à présenter lors de contrôles officiels.

La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : à destination d'autres établissements de vente au détail

● Qui est concerné ?

La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire est possible si :

- les denrées alimentaires qui sont commercialisées **appartiennent aux catégories de produits listées en annexe 3 et 4** de l'arrêté modifié du 8 juin 2006 (produits laitiers, escargots, produits non transformés de la pêche...) ;
- **la distance** entre l'établissement et les commerces de détail livrés n'excède pas 80 km (à vol d'oiseau). Cette distance peut être allongée jusqu'à 200 km au maximum par la préfecture de la Seine Saint-Denis ;
- **les quantités** cédées par semaine sont limitées (voir annexe 3 et 4 de l'arrêté modifié du 8 juin 2006).

● Quel type de formulaire remplir ?

Le formulaire Cerfa N°13982*05 est le document à remplir pour déclarer son activité commerciale. Une note explicative est mise à votre disposition sur le site du Service Public. (*voir la rubrique Informations Pratiques*)

Sur le formulaire, il faut indiquer :

- les coordonnées de l'établissement et de l'exploitant (statut juridique, adresse...) ;
- la nature et la quantité des produits cédés à des commerces de détail ;
- la liste des établissements de commerce de détail où la livraison est effectuée régulièrement ;
- **dater et signer le document.**

Un agent de la DDPP **peut éventuellement** effectuer un contrôle ou prendre contact avec l'exploitant afin d'obtenir des informations complémentaires concernant l'établissement.

Par la suite, un récépissé de déclaration sera adressé à l'exploitant. **Ce justificatif est à conserver et à présenter** en cas de contrôles officiels.

Où effectuer ces démarches ?

Les documents **dûment complétés et signés** sont à renvoyer à :

Direction départementale de la protection des populations
Seine Saint-Denis
Immeuble l'Européen
5-7, promenade Jean Rostand Hall B
93005 BOBIGNY CEDEX

Dans quel cas les documents délivrés par la DDPP peuvent-ils être retirés ?

L'autorisation ou l'agrément sanitaire n'est pas acquis. Si, lors de contrôles officiels, un **manque de connaissance des exigences fixées par la réglementation en vigueur de la part de l'exploitant est observé**, le document peut être **suspendu de manière provisoire ou définitive**.

Cette suspension engendre **l'interdiction** de mettre sur le marché des denrées d'origine animale ou des produits en contenant.



Informations pratiques

Se documenter :

Le site officiel de l'administration française

Site internet :

<http://www.service-public.fr/>

Les services de l'État en Seine Saint-Denis

Site internet :

<http://www.seine-saint-denis.gouv.fr>

Exemple d'estampille sanitaire :



Le numéro d'agrément est composé :

- du département où est situé l'établissement (93)
- du numéro de la commune où est situé l'établissement (048 pour la ville de Montreuil)
- d'un numéro attribué par la DDPP (999)

La mention « FR » pour France correspond au pays d'origine du produit et « CE » pour « Communauté Européenne » indique que le pays appartient à l'Union Européenne.

Effectuer ces démarches :

Le site officiel des démarches de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Site internet :

<http://mesdemos.demarches.agriculture.gouv.fr/>

Préfecture de Bobigny

1, esplanade Jean Moulin

93007 Bobigny Cedex

Téléphone : 01.41.60.60.60 Télécopie :

01.48.30.22.88

Courriel :

prefecture@seine-saint-denis.gouv.fr

Direction départementale de la protection des populations (Seine Saint-Denis)

Immeuble l'Européen

5-7, promenade Jean Rostand

Hall B

93005 BOBIGNY CEDEX

Téléphone : 01.75.34.34.34

Télécopie : 01.75.34.34.35

Courriel : ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr

Ouverture au public du lundi au vendredi de 9 à 12 heures et de 14 à 16 h 30.

Fermeture à 16 heures le vendredi.

Pour aller plus loin:

La réglementation relative à la déclaration des activités

- Article L.233-2, articles R233-1 à R233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires chapitre II article 6
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale chapitre I article 1^{er}
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale chapitre II article 4
- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité chapitre 1^{er}
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié 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
- Arrêté du 24 septembre 2014 modifiant 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
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 relative à la procédure d'agrément
- Note de service DGAL/SDSSA/2014-823 du 10 octobre 2014 relative à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail

Une formation à l'hygiène alimentaire, pourquoi ?

La formation à l'hygiène alimentaire est **obligatoire** et constitue l'un des fondements en matière de sécurité des aliments. Elle a pour but de sensibiliser les personnes manipulant les aliments aux dangers micro-biologiques, chimiques et physiques qui les entourent lors de la préparation des plats. Cette formation permet d'avoir une idée sur l'ensemble des procédures à mettre en place.

Elle doit être réalisée, de préférence, avant l'ouverture de l'activité commerciale.

Suite à la formation, il est **recommandé** d'établir des rappels concernant la sécurité des aliments de façon régulière afin de se documenter sur l'évolution de la réglementation en hygiène alimentaire.

Qui est concerné ?

Cette formation concerne les personnes travaillant dans un établissement ayant une activité de restauration commerciale de type :

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

Quelle formation pour qui ?

La formation relative à l'hygiène alimentaire regroupe :

- **Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ;**
- **La méthode HACCP.**

Le module **HACCP est obligatoire pour au moins une personne présente en permanence sur les lieux**. Cette personne pourra être désignée référente et encadrer les autres employés. Via cette formation, la méthode HACCP pourra être appliquée dans le commerce.

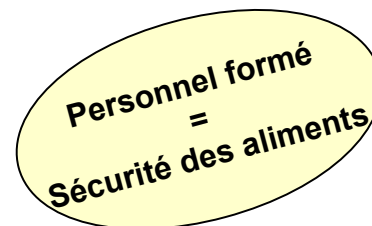
Le reste du personnel qui manipule les aliments doit effectuer une formation relative aux bonnes pratiques d'hygiène. Cependant, cette formation n'est pas obligatoire pour tout le personnel si un référent (formé aux BPH) est capable de fournir des instructions claires au reste du personnel.

La durée réglementaire de la formation à l'hygiène alimentaire est de 14 heures et elle doit être effectuée dans son intégralité.

Quels sont les sujets abordés lors de la formation ?

Lors de cette formation, les thématiques suivantes sont développées :

- **Aliments et risques pour le consommateur :** les dangers microbiologiques, chimiques et physiques lors de la préparation des aliments ;
- **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :** le paquet hygiène, les arrêtés et les décrets ministériels ;
- **Le plan de maîtrise sanitaire :** les bonnes pratiques d'hygiène, le plan HACCP, le système de traçabilité et la gestion des non-conformités.



Où effectuer sa formation ?

La formation à l'hygiène alimentaire doit être effectuée dans un centre de formation enregistré au ROFHIYA.

Le ROFHIYA est la base de données qui recense tous les centres de formation de France.

Quelles sont les aides financières à la formation ?

Différentes structures administratives peuvent prendre en charge une partie ou la totalité des frais de la formation. Selon votre situation, le financement de votre formation peut être accordé :

- **Par le pôle Emploi**, pour les demandeurs d'emploi ;
- **Via le Compte Personnel de Formation par un Organisme Paritaire Collecteur agréé par l'État (OPCA)**, pour les salariés ;
- Si vous êtes enregistré au Registre des Métiers.

Quelles sont les dérogations à la formation ?

La formation **n'est pas obligatoire** si le référent en hygiène alimentaire :

- justifie avoir été exploitant ou gestionnaire d'un commerce alimentaire pendant 3 ans.
- Ou s'il est titulaire d'un diplôme figurant à l'arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Le référent doit fournir des instructions claires au reste du personnel.



Informations pratiques

Centre de formation à proximité de Montreuil :

**Chambre de Métiers et de
l'Artisanat
de la Seine-Saint-Denis
91 - 129 rue Edouard Renard
93013 BOBIGNY Cedex
Téléphone : 01.41.60.75.00
Courriel : contact@cma93.fr**

**Vous pouvez retrouver la liste de tous
les centres de formation sur le site de la
Direction régionale et
interdépartementale de l'alimentation, de
l'agriculture et de la forêt d'Île-de-France.**

**CB Formation
Responsable : Monsieur
BENSIMON
11 allée des Tilliers
93100 Montreuil
Téléphone : 06.85.46.00.90
Courriel :
claud.bensimon@yahoo.fr**

**Site internet :
http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/fichier_au_15-12-2014_cle49c3b7-3.pdf**



Aides financières à la formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Seine-Saint-Denis

91 - 129 rue Edouard Renard
93013 BOBIGNY Cedex
TEL : 01.41.60.75.00
Site internet :
<http://www.cma-93.fr/>

Compte Personnel de Formation

Site internet :
<http://www.moncompteformation.gouv.fr/>

Pôle Emploi Montreuil

7 rue Kléber
93100 Montreuil
Téléphone : 39.49

Organisme Paritaire Collecteur agréé par l'État :

Organisme Paritaire Collecteur Agréé des industries Alimentaires, de la coopération agricole et de l'alimentation en détail (OPCALIM)
20 Place des Vins de France – CS 11240
75603 Paris Cedex 12
Téléphone : 01.40.19.41.20

Association pour la Gestion du Fonds d'assurance formation des Salariés des Petites et Moyennes Entreprises (AGEFOS PME) ILE DE FRANCE
11 rue Hélène
75017 Paris

Entreprises de plus de 10 salariés :
08.26.30.13.11 (0.15 € TTC / min)
Entreprises de moins de 10 salariés :
08.10.09.08.10 (prix d'un appel local)

Fond d'Assurance Formation de l'Industrie hôtelière (FAFIH)

3 rue de la Ville de l'Evêque
75008 Paris
Téléphone : 01.40.17.20.20

Fond d'Assurance Formation des Chefs exerçant une activité Artisanale (FAFCEA)

14 rue Chapon
CS 8123
75003 Paris
Téléphone : 01.53.01.05.20

Pour aller plus loin:

La réglementation relative à la formation en hygiène alimentaire

- Article L.233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires annexe II chapitre XII
- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Décret 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale
- Note de la DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30 janvier 2012 portant sur l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Le personnel est l'une des principales sources de contaminations des aliments. De ce fait, des mesures d'hygiènes doivent être mises en place afin d'assurer l'innocuité des denrées alimentaires produites.

La réglementation actuelle impose une obligation de résultats !

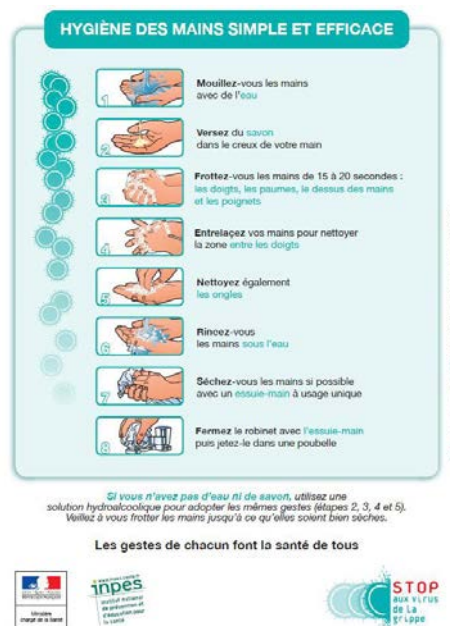
Les moyens mis en œuvre sont définis par l'exploitant qui est chargé de faire son possible afin de garantir la sécurité des aliments.

Une hygiène personnelle irréprochable

L'hygiène personnelle est primordiale : une bonne hygiène corporelle permet de manipuler les aliments en toute sécurité.

Un lavage des mains efficace et régulier

Il faut également veiller à l'hygiène lors de la manipulation des denrées alimentaires. Un lavage correct et fréquent des mains permet ainsi d'éviter d'éventuelles contaminations croisées, d'éliminer la flore transitoire et d'assurer la sécurité des aliments. L'utilisation d'un savon bactéricide et d'un système hygiénique pour se sécher les mains est nécessaire pour se laver efficacement les mains.



Le port de gants peut également être un moyen de limiter les contaminations de l'aliment. Cependant les gants doivent être :

- **étanches, à usage unique de préférence non poudrés** (afin d'éviter les migrations dans les aliments) **en latex naturel ou nitrile** ;
- **changés après chaque action contaminante** (à la prise de poste, suite à un changement de tâche, passage aux toilettes...).

Le port de gants ne remplace pas le lavage fréquent des mains.

Des postes de lavage des mains bien équipés

La présence d'au moins un poste de lavage des mains est obligatoire à proximité des zones de manipulation des aliments.

La présence d'un poste de lavage des mains est obligatoire.



Ils sont uniquement et exclusivement utilisés pour le lavage des mains et sont constamment **propres et accessibles**.

Le poste de lavage des mains recommandé



Dispositif de **séchage hygiénique** des mains (le papier jetable est conseillé)

Instructions de lavage des mains

Savon **bactéricide**

Eau : chaude et froide

Ouverture **non manuelle**

Une tenue de travail adaptée et sans accessoires

Le personnel **doit avoir une tenue irréprochable**. La tenue permet de véhiculer l'image de l'établissement et de se protéger contre certaines contaminations lors de la préparation des aliments.

Les accessoires (bijoux, montres, etc.) ou le vernis à ongles peuvent être des contaminants physiques ou chimiques, il est donc recommandé de les interdire dans les zones de manipulation des aliments. Le port de l'alliance peut être toléré.

La tenue recommandée



- Une charlotte, un calot ou une toque recouvrant la totalité des cheveux ;
- Un vêtement propre recouvrant la totalité du corps et de préférence clair **uniquement dédié aux zones de préparation des aliments** ;
- Des chaussures de protection à bout fermé **uniquement dédiées aux zones de préparation des aliments**.

Un vestiaire adapté

Dans le vestiaire, afin d'éviter les contaminations croisées, la tenue de ville et la tenue adaptée à la manipulation des denrées alimentaires doivent être séparées



Une visite médicale annuelle obligatoire

La visite médicale est **obligatoire** pour le personnel manipulant les denrées alimentaires **avant la prise de poste auprès de la médecine du travail**. La visite médicale doit être effectuée afin de s'assurer que l'opérateur ne présente aucune contre-indication à la préparation de denrées alimentaires (maladie contagieuse...). La visite médicale doit également être effectuée après un arrêt de travail de plus de 3 mois de l'un des employés. Le vaccin contre l'**hépatite A est vivement conseillé**.

Si l'on est malade, on ne manipule pas les aliments

L'opérateur **ne doit pas** être autorisée à manipuler les denrées alimentaires s'il présente des **symptômes susceptibles de contaminer les aliments** (infection nosocomiale, lésions cutanées, troubles gastro-intestinaux...) **de manière directe ou indirecte**. Il se doit de tenir informé l'exploitant sur son état de santé. Lors de la durée de sa maladie, il peut effectuer d'autres tâches inhérentes au fonctionnement du commerce.



Informations pratiques

Enseigne spécialisée dans la vente de tenues dédiées à l'hygiène alimentaire :

Metro

ZI les Vignes - 35-77, rue Benoît Frachon
93013 Bobigny

Téléphone : 0825 09 09 09 (0,15 € TTC/mn)

Courriel : dirsto.bob@metro.fr

RAJA

Site internet :

<http://www.lequipier.com/>

La liste de ces enseignes est donnée à titre indicatif.

Fiche générale relative à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires
Site Internet :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Fiche-generale-relative-a-la-reglementation-des-ma>

Pour aller plus loin

La réglementation relative à l'hygiène du personnel

- Règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires annexe II
- Règlement (CE) N°1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- Article R4624-10 à R4624-13 et R4624-18 du code du travail
- Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale

La maîtrise du nettoyage est nécessaire pour assurer la salubrité des aliments et se déroule en deux étapes :

- **Le nettoyage** : élimine ce **qui est visible** (les salissures et les résidus alimentaires) ;
- **La désinfection** : élimine **ce qui n'est pas visible** (les micro-organismes pouvant être dangereux pour la santé).

La combinaison de ces deux procédés permet de réduire au maximum les risques de contaminations des aliments.



Quelles sont les obligations réglementaires ?

L'exploitant doit assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Pour ce faire, il est nécessaire de nettoyer **et** de désinfecter l'ensemble :

- des **locaux** de manipulation et de stockage des aliments ;
- du **matériel** et **équipements** présents dans ces locaux.



Il doit mettre en place :

un plan de nettoyage et de désinfection

qui doit être **écrit** et **accessible** à tout moment.

Comment nettoyer et désinfecter efficacement ?

Les produits

Les produits doivent être prévus pour le **contact alimentaire** (indiqué sur le produit).

Il est recommandé d'utiliser des produits homologués par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Il existe plusieurs types de produits en fonction du résultat souhaité :

→ Pour nettoyer :

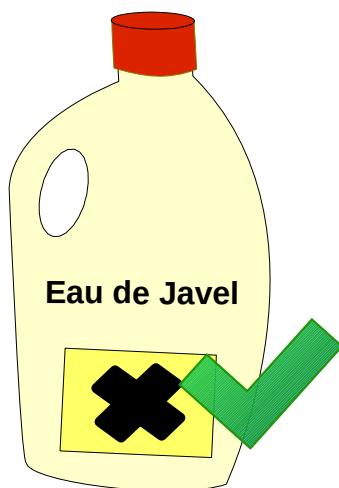
L'eau chaude : dissout les salissures (sucre, sel, protéine...);

Les détergents : ont la capacité de mousser et dégraisser les souillures. Ils sont utiles pour les tâches grasses ;

Les solvants organiques : permettent d'éliminer les salissures grasses, insolubles dans l'eau (graisses, huiles...);

Les détartrants : permettent de dissoudre le calcaire présent sur certaines surfaces (cuvette, robinetterie...). Ils peuvent être utilisés lors du détartrage du local.

→ Pour désinfecter :



Les produits biocides : permettent de détruire, de repousser ou de rendre inoffensifs les micro-organismes et les nuisibles parasites.

Il existe 23 types de produits biocides dont les **désinfectants**. **Cette catégorie de produits peut être utilisée pour lutter efficacement contre les dangers microbiologiques.**

L'eau de javel : peut être utilisée mais avec la plus grande précaution.

Il faut respecter les dilutions et ne jamais mélanger l'eau de javel avec un autre produit. L'utilisation de l'eau de javel doit toujours se faire avec de l'eau froide afin de préserver tous ses qualités désinfectantes.

L'eau de javel :
Site internet
<http://www.eaudejavel.net/>



Le transvasement d'un contenant à un autre est à éviter ainsi que les mélanges entre les produits sauf s'ils sont compatibles (voir les recommandations du fabricant).

Il est conseillé d'utiliser des équipements de protection lors de l'utilisation de certains produits pouvant être nocifs pour la santé.

● Le matériel de nettoyage

Il est recommandé d'utiliser un **balai muni d'un linge humide** afin d'éliminer efficacement les poussières et autres résidus (le balayage à sec est à éviter).

Les **lavettes** sont également à privilégier pour nettoyer les surfaces au contact des denrées alimentaires.

L'utilisation de torchons et serpillières à franges est à éviter.



● La centrale d'hygiène

C'est un **dispositif relié directement à un robinet qui permet de doser correctement la quantité de produit nécessaire dans l'eau**. Il faut donc prévoir une arrivée d'eau à cet effet. Cette centrale évitera aux employés d'effectuer des dosages manuels souvent approximatifs des produits. Ainsi, le gaspillage et le contact entre l'opérateur et le produit sera limité.



● La méthode

➔ La méthode T.A.C.T

- Temps de contact : Combien de temps doit-on laisser le produit agir ?
- Action mécanique ou manuelle : Quel matériel est utilisé ?
- Concentration du produit : A quelle concentration le produit est-il utilisé ?
- Température : A quelle température doit-on effectuer le nettoyage ?

Cette méthode s'applique pour les « surfaces ouvertes » (tables de découpes, ustensiles...).

➔ Le nettoyage en place (N.E.P)

Consiste à nettoyer sans démonter les équipements mais il est utile de vérifier que cette méthode est efficace en démontant les équipements 1 fois par mois, par exemple.

Cette méthode s'applique pour les « surfaces fermées » (cuves, gros matériels...) et elle reprend les étapes de la procédure de nettoyage (voir le déroulement).

Le déroulement

Le nettoyage et la désinfection sont composés de plusieurs étapes :

→ d'abord le nettoyage :

- **Le prélavage** : élimine les débris visibles à l'œil nu des surfaces avec une raclette ou un balai ou encore sous l'eau ;
- **Le nettoyage** : élimine les souillures et autres résidus alimentaires à l'aide d'un produit adapté et idéalement dosé ;
- **Le rinçage** : étape importante qui consiste à retirer le produit utilisé précédemment ;
- **Le séchage** : si nécessaire (voir recommandation du fabricant des produits utilisés) ;

→ Puis la désinfection :

- **La désinfection** : détruit les micro-organismes présents sur les surfaces à l'aide d'un produit désinfectant adapté ;
- **Le rinçage** : élimine le produit utilisé précédemment sauf indication contraire du fabricant du produit ;
- **Le séchage** : si nécessaire (voir recommandation du fabricant des produits utilisés).



Certains produits spécifiques ont une action nettoyante et désinfectante, ce qui représente un gain de temps.

Le rangement

- **Les produits** d'entretien ne doivent pas être en contact avec les pièces de manipulation des aliments. Ils doivent être rangés dans une zone uniquement dédiée au stockage : **une autre pièce ou dans un placard fermé**. Cette mesure réglementaire permet d'éviter le risque de contamination des aliments par un produit chimique ;
- **Les équipements d'entretien ne doivent pas être posés à même le sol**. Il est recommandé de les suspendre afin d'éviter les contaminations. **Les équipements d'entretien doivent être nettoyés après usage**.



Que doit-on nettoyer ?



Tout !

Le poste de radio, les joints, grilles et ventilateurs des réfrigérateurs, les poignées, les surfaces de travail, les revêtements muraux, les pompes utilisées pour servir les sauces, les boîtes alimentaires... **Absolument tout doit être nettoyé voir désinfecté.**

La différence est faite sur la fréquence (à chaque service ou une fois par semaine, une fois par mois...). Tout doit être prévu et inscrit dans **le plan de nettoyage et de désinfection.**



Le plan de nettoyage et de désinfection, c'est quoi ?

Un plan de nettoyage et de désinfection est un document décrivant les procédures à appliquer lors du nettoyage du local.

C'est écrire tout ce qui est fait dans le commerce pour qu'il soit propre et désinfecté.

C'est un document que l'on organise par pièce et qui décrit :

- **la zone ou le matériel** à nettoyer : tout doit être listé !
Par exemple : surface de travail, plafond, murs, planche à découper, etc.

Pour chaque zone, il faut ensuite détailler comment on procède en indiquant :

- **la fréquence** de nettoyage : tous les jours ou 1 fois par semaine ou 1 fois par mois, etc ;
- **le matériel et les produits** utilisés
Par exemple : « une éponge grattante et une lavette de séchage » ;
- **le mode d'emploi** : la méthode choisie et le protocole de nettoyage.
Le mode d'emploi d'un produit est indiqué sur son étiquette.
Par exemple : « diluer 5 mL de *produit X* dans 5 L d'eau froide. Asperger les surfaces et laisser agir 5 min. Puis frotter efficacement avec la brosse. Et pour finir rincer le produit avec de l'eau froide et sécher la surface. »

Un exemple de **plan de nettoyage et de désinfection** est disponible en annexe : **fiche A.III.1**



Le plan doit être accessible et affiché dans chaque pièce du commerce.

Comment vérifier l'efficacité du plan de nettoyage mis en place ?

Des **contrôles** sont nécessaires pour vérifier que le nettoyage et la désinfection sont efficaces et adaptés.

L'exploitant **doit** mettre en place :

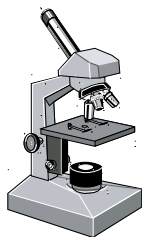
→ **Une feuille d'autocontrôle** pour chaque surface à nettoyer :

C'est une sorte de **planning de nettoyage par zone** (tout comme le plan de nettoyage et de désinfection) où la personne va indiquer que le nettoyage est fait à telle date et indique son nom. L'exploitant doit s'assurer en regardant les feuilles d'autocontrôle que l'employé a bien réalisé toutes les actions de nettoyage.

Un exemple d'**autocontrôle de nettoyage** est disponible en annexe : **fiche A.III.2.a (enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection)**

→ **Analyses microbiologiques par un laboratoire :**

Il est fortement conseillé de souscrire un contrat avec un laboratoire d'analyses microbiologiques qui testera les surfaces au contact avec les denrées alimentaires et certains aliments.



→ L'exploitant peut, s'il le souhaite, mettre en place des :

- **Analyses des surfaces qu'il réalise lui-même avec des lames de gélose** : Ces lames sont un indicateur de la propreté de l'établissement.
- **Audits par une société externe** : une société externe se chargera d'effectuer un audit de l'hygiène des locaux.



L'exploitant peut également faire appel à une **entreprise spécialisée dans le nettoyage des locaux alimentaires** qui se chargera de mettre en place les procédures de nettoyage. Quelle que soit l'option choisie, ces protocoles doivent être contrôlés régulièrement afin de préserver la santé des consommateurs.



Informations pratiques

**Ministère de l'Agriculture, de
l'Agroalimentaire et de la Forêt**

**Site internet :
<http://agriculture.gouv.fr/>**

L'eau de Javel

**Site internet :
<http://www.eaudejavel.net/>**

Pour aller plus loin

La réglementation relative au nettoyage et à la désinfection

- Décret n°73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets
- Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret no 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux
- Arrêté du 08 juin 2006 modifié 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
- Arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux. (JORF du 27-12-2013)
- Règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires annexe II chapitre I et V
- Règlement (UE) N°528/2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides

Les **aliments** peuvent être **classés** selon leur **durée de conservation**. Il existe :

- **Les aliments hautement périssables** : viandes, laits pasteurisés, fromage frais, charcuterie etc. La température de conservation ne doit pas dépasser **+4°C**.
- **Les aliments périssables** : matières grasses, desserts lactés, beurre etc. La température de conservation ne doit pas dépasser **+8°C**.

Ces produits sont considérés comme « **sensibles** » et ils doivent être particulièrement **surveillés**.



Pour les plats préparés à l'avance, il est conseillé de tenir un **registre de préparation** afin d'avoir une traçabilité des produits.

Dans le registre, il est important d'indiquer **la date de fabrication, les ingrédients sensibles et leur numéro de lot et la date limite de consommation**.

Un exemple de **registre de préparation** est disponible en annexe : **fiche C.I.3.a**

Il est **interdit** de manipuler les aliments avec des **fenêtres** ou des **portes ouvertes**. Pour cela, il faut les munir de moustiquaires amovibles et faciles à nettoyer et à désinfecter. Les moustiquaires devront figurer sur le plan de nettoyage et de désinfection (Voir fiche 5 : nettoyage et désinfection).



Le conditionnement

Les aliments doivent être stockés de telle sorte qu'ils n'entraînent pas de risque pour la santé des consommateurs.

Les récipients utilisés pour conserver les aliments **doivent être adaptés au contact alimentaire.**



Le sigle représentant un verre et une fourchette indique que les récipients peuvent être utilisés pour la conservation des aliments.

Il est vivement conseillé de ne pas réutiliser les récipients de vente des produits (seau de salade de fruit, de mayonnaise...) pour y stocker un autre aliment (marinade de poulet, sauce tomate...).



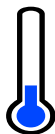
Les produits doivent être **complètement protégés** : par un couvercle ou par du film alimentaire.



La température de conservation

Si ce n'est pas indiqué sur l'emballage, il est obligatoire de conserver les aliments selon les tableaux ci-dessous :

➔ Aliments réfrigérés



NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2 °C	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

Source : Arrêté du 21 décembre 2009, annexe I règlement (CE) n° 853/2004.

➔ [Aliments congelés](#)



NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	— 18 °C	— 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	— 18 °C	— 18 °C
Produits de la pêche congelés	— 18 °C	— 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	— 9 °C	— 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C	— 12 °C

Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.
Source : Arrêté du 21 décembre 2009, annexe I règlement (CE) n° 853/2004.

➔ [Aliments à température ambiante](#)



La température de conservation d'un produit est indiqué sur l'étiquette (27°C en général). Il faut donc contrôler la température et l'humidité ambiante.

Aucun aliment ne doit être posé à même le sol. Il est recommandé d'utiliser des planches surélevées pour faciliter le nettoyage du sol.

➔ [Aliments devant être consommés chauds](#)



Les plats préparés destinés à être consommés chauds **doivent être maintenus à une température minimale de + 63°C**. Cette température permet d'assurer la salubrité des aliments.

Si suite au service, les plats n'ont pas tous été servis, ils peuvent être conservés (3 jours max sauf produits sensibles) **sous réserve que la température des plats soit passée de + 63 °C à + 3 °C en moins de deux heures**. Il faut **contrôler l'abaissement de la température** (utiliser une cellule de refroidissement par exemple) et **mettre en place une traçabilité efficace**.

Pour la remise en température, les aliments **devront atteindre la température de + 63 °C en moins d'une heure** pour pouvoir être servis au consommateur.

Le rangement en général

Aucun aliment ne doit être posé à même le sol.

Les matières premières et les produits transformés doivent être clairement séparés. Il est recommandé de ranger les aliments par catégorie (la viande avec la viande, les légumes avec les légumes, etc.) et de séparer les aliments cuits des aliments crus. Les aliments doivent être conservés dans les conditions de température indiquées sur l'étiquette.

L'identification des aliments

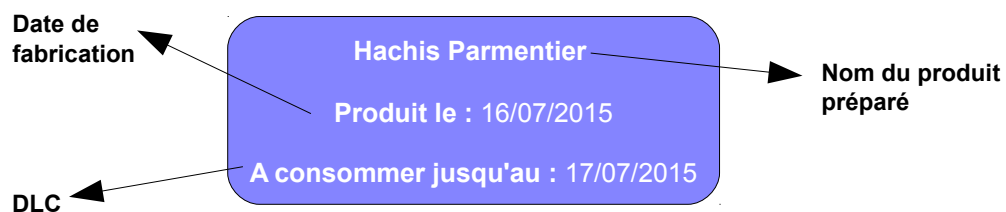
→ Aliments préparés sur place

Les aliments et préparations présents dans le commerce doivent toujours être identifiés.

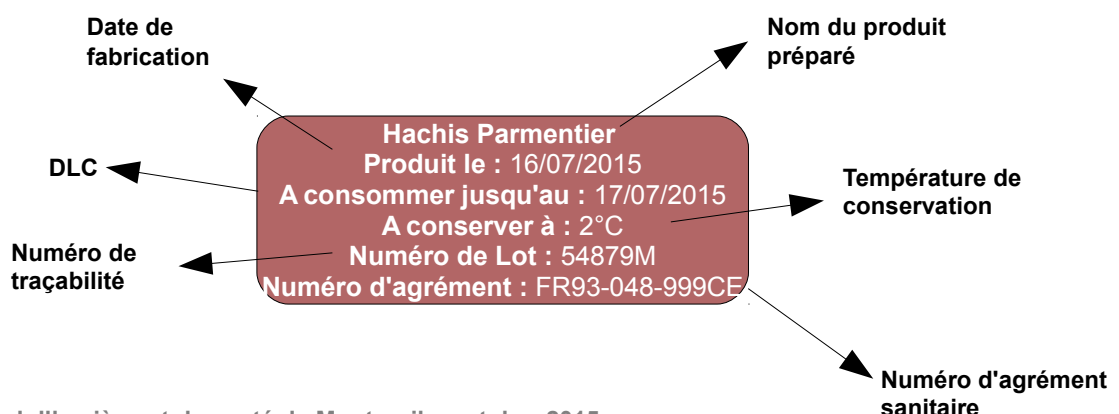
Les aliments doivent toujours être étiquetés.

Il suffit d'apposer au minimum les informations suivantes : nom de l'aliment, date de préparation et date limite de conservation.

Étiquette pour les aliments destinés aux CONSOMMATEURS



Étiquette pour les aliments destinés aux PROFESSIONNELS



→ Ouverture d'un produit provenant d'un fournisseur

Lors de l'ouverture d'un produit, il est obligatoire d'indiquer la date d'ouverture sur le produit. Cette date déterminera le temps de conservation du produit après ouverture.

Les produits ouverts doivent toujours être datés de leur jour d'ouverture.



Si toutes les informations ne figurent pas sur l'aliment ou s'il manque la date d'ouverture, il sera considéré comme présentant un risque pour la santé et pourra être détruit lors d'un contrôle officiel.

Les durées de conservation

Les **préparations élaborées à l'avance, les produits qui ont été ouverts et les produits décongelés** ne peuvent être **conservés que 3 jours au maximum**.

Sur les étiquettes des produits, il est parfois indiqué le temps de conservation après ouverture. Il est donc obligatoire de suivre ces indications.

Les produits fabriqués avec des aliments sensibles ne peuvent être conservés que 24h au maximum (par exemple les produits à base d'œufs ou de crèmes non cuits).

Conserver les aliments au maximum 3 jours ou 24 heures pour les produits sensibles !



La congélation non contrôlée des produits, aliments ou plats cuisinés est strictement interdite.

Pour pouvoir congeler des produits, il faut :

- une cellule de refroidissement (entre 2000€ et 5000€) ;
- des procédures adaptées assurant l'innocuité des aliments ;
- une traçabilité efficace des produits prouvant que les techniques d'abaissement rapide de la température dans des conditions optimales sont maîtrisées.



Il est obligatoire de déclarer cette activité à la DDPP à l'aide du formulaire Cerfa N°13984*03.

La **congélation** doit être faite **au plutôt suite à la préparation des plats**. Un **registre** concernant tous les aliments passés en cellule doit être tenu. Suite à la congélation du produit, il faut apposer sur le produit la **date de congélation et la DDM**.



Pour décongeler un produit, il est possible de :

- Le faire **cuire immédiatement** ;
- Le décongeler **au réfrigérateur** à des températures **entre 0°C et 4°C**.



Il est strictement interdit de décongeler des aliments à température ambiante.



De plus, les produits décongelés doivent être datés du jour de décongélation et consommés dans les 4 jours (jour de décongélation inclus).

Il est obligatoire d'indiquer la date de sortie du congélateur (de décongélation) sur le produit.

Les produits devront être consommés dans les 4 jours (jour de décongélation inclus).

Lors de la décongélation, du **liquide peut se soustraire au produit**. Il doit être retiré pour éviter de contaminer le réfrigérateur et les autres aliments.

Le règlement INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires **oblige les exploitants à lister les allergènes** susceptibles d'être présents dans les plats qu'ils donnent à la consommation. Sur les étiquettes des aliments achetés pour la préparation des plats, il y est indiqué les allergènes pouvant contaminer l'aliment.



Un exemple de **fiche allergène** est disponible en annexe

Il est **obligatoire** de tenir informé les consommateurs concernant les allergènes pouvant être dans les plats.

Les documents relatifs aux aliments :

La notice d'information du formulaire Cerfa N° 13984*03 :
<https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51738&cerfaFormulaire=13984>

Informations pratiques



- Pour aller plus loin**
- La réglementation relative aux aliments**
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
 - Règlement (CE) N°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
 - Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
 - Règlement (CE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
 - Code de la consommation Livre premier Titre premier Chapitre II section 4 sous section 2
 - Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
 - Arrêté ministériel 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,
 - Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
 - Note de service DGAL N°2011-8117 du 21 mai 2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé
 - Note d'information DGCCRF N°2007-168 sur les règles d'étiquetage de denrées destinées à une transformation ultérieure

Fiche 11 : LA CONTAMINATION DES ALIMENTS

Les effets néfastes sur la santé des consommateurs

Les aliments constituent le cœur de la sécurité sanitaire des aliments.

Les aliments peuvent être contaminés par différents biais :

- **mauvaises conditions de stockage** (défaut de température, nettoyage partiel etc.) ;
- **pratiques douteuses des employés** ;
- **matière première** (ingrédients) **déjà contaminée** (lors de la récolte, du transport etc.).

Quels sont les différents dangers que l'on peut retrouver sur les aliments ?

● **Micro-biologiques** (bactéries, levures, moisissures, virus, parasites...)

Les aliments sont contaminés la plupart du temps par des **bactéries mésophiles** (microorganismes se développant entre + 20 °C et + 45°C) **pathogènes** telle que *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli* enterohémorragiques, etc..



D'autres contaminants microbiologiques tels que **les virus** (norovirus, rotavirus...), **les moisissures** ou **encore les parasites** peuvent contaminer les plats mais de manière plus ponctuelle que les bactéries.



Crème brûlée contaminée par des moisissures.



Morceaux de poisson contaminé par un parasite.

Ces contaminants microbiologiques peuvent provoquer chez le consommateur :

- **une toxi-infection alimentaire** : Il s'agit de l'ingestion de bactéries pathogènes présents dans l'aliment.
Si au moins deux personnes mangent le même plat et tombent malades, on parle alors de **toxi-infection alimentaire collective (TIAC)**. Cette dernière doit faire l'objet d'une **déclaration obligatoire** aux services de l'État par le médecin.
- **une intoxication alimentaire** : Il s'agit de l'ingestion de toxines produites par des bactéries pathogènes dans l'aliment.


Les symptômes les plus fréquents sont :

- **Troubles gastro-intestinaux** (diarrhée, ballonnement, vomissement etc.) ;
- **Maux de tête** ;
- Dans les cas les plus graves, il peut y avoir des **complications médicales** (perte de fonction d'un organe vital, syndrome hémolytique et urémique chez les jeunes enfants etc.) **allant jusqu'à la mort du consommateur.**



Conservation et développement des micro-organismes.

Température

Chaîne du chaud	+ 121 °C	Les spores sont totalement éliminées.
	+ 63 °C	Destruction progressive des bactéries pathogènes.
	+ 10 °C	Les bactéries pathogènes se multiplient activement. 
Chaîne du froid	+ 3 °C	Développement de bactéries psychrophiles.
	- 10 °C	Les bactéries pathogènes ne se multiplient plus.
	- 21 °C	Les bactéries sont « endormies ».



Le risque 0 n'existe pas !

Il est important de maintenir les aliments à une **température inférieure à +3 °C ou supérieure à + 63 °C** pour éviter les contaminations microbiologiques.

● Chimiques

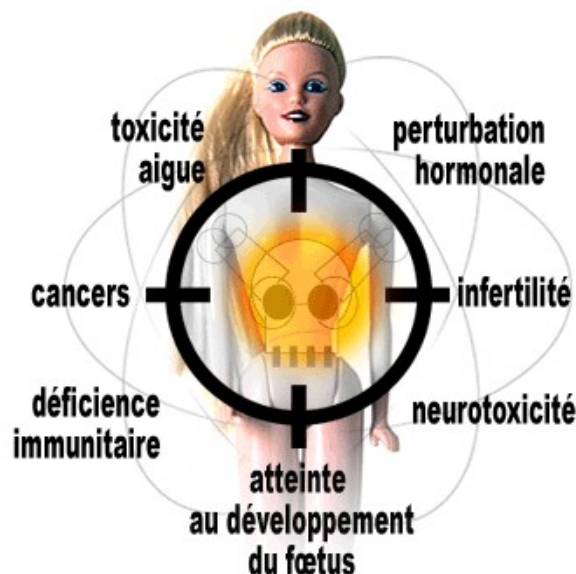
Les contaminants chimiques que l'on retrouve lors de la préparation des plats peuvent être :

- **des pesticides** : Ce sont des substances utilisées lors de la culture des matières premières. Ils servent à lutter contre les parasites. Des résidus peuvent rester suite à la récolte. L'ingestion de ces résidus peut provoquer des allergies, des impacts sur le système immunitaire et nerveux.
- **des résidus de produits d'entretien** : Les surfaces n'ont pas été correctement rincées et les résidus peuvent se retrouver sur l'aliment lors de la manipulation des denrées alimentaires. **Le consommateur risque d'ingérer un produit néfaste pour sa santé.**



- **des mycotoxines** : Ces toxines sont produites par des champignons. Les mycotoxines peuvent se développer sur l'aliment lors du stockage et peuvent avoir, entre autre, un effet cancérigène.
- **des dioxines** : Elles sont produites notamment lors de la combustion du tabac. Les dioxines peuvent contaminer l'aliment si un employé fume à proximité. **Cette substance est reconnue comme étant cancérigène pour l'Homme.**

D'autres dangers chimiques existent (Hydrocarbure aromatique polycyclique (HAP), plomb, polychlorobiphényle (PCB)...) et ils peuvent également se retrouver sur les aliments. Ces derniers peuvent provoquer des effets **néfastes pour la santé de l'Homme.**



- **Les corps étrangers** : métaux, cheveux, bijoux, poil, bois, etc.
- **Les emballages en contact avec les aliments** : plastique, aluminium, film plastique, bois, verre , etc.
- **Les nuisibles** : rats, souris, oiseaux, chats, chiens, araignées, fourmis, punaises, moustiques, etc.

L'ingestion d'un corps étranger, d'un bout d'emballage ou encore de micro-organismes potentiellement pathogènes présents sur les nuisibles peut provoquer chez le consommateur des effets dangereux pour sa santé tout au long de sa vie.

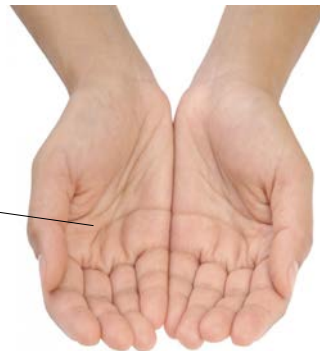


Il est donc très important de surveiller la température du produit tout au long du processus de fabrication et l'environnement dans lequel l'aliment est manipulé afin d'éviter ces contaminations.

Quels sont les contaminants que l'on retrouve le plus souvent sur les aliments ?

En 2013, *Staphylococcus aureus* était la bactérie pathogène responsable de la plupart du nombre de foyers de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) survenues en restauration commerciale en France.

Cette contamination est principalement due au manque de lavage des mains des employés.



D'autres bactéries pathogènes telles que ***Bacillus cereus*** ou encore ***Clostridium perfringens*** ont également été responsables de foyers de TIAC en restauration commerciale. Ces contaminations sont dues principalement :

- × à un équipement défectueux ou inadapté ;
- × au non respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- × à la contamination des aliments (de la matière première, lors de la préparation, etc.) ;
- × une conservation trop longue des aliments à température ambiante lors du service.

Les aliments les plus sensibles à ces contaminations sont les viandes, les poissons et les crustacés, les volailles, le lait et les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs.

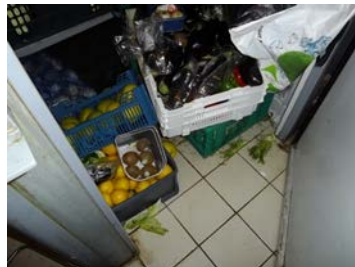
On retrouve également sur l'aliment des **dangers physiques** (cheveux, accessoires, poils...) et chimiques (restes de produits non rincés, dioxine, etc.). **Ces contaminants sont dus principalement au non respect des bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation des aliments.**

Quelles sont les autres sources de contaminations ?

Lors de l'élaboration des denrées alimentaires d'autres contaminations sont possibles :

● Contaminations croisées :

Il s'agit du transfert d'un contaminant provenant d'un aliment, d'un matériel ou d'un équipement souillé à un aliment sain.



● Contaminations féco-orales :

Les contaminations féco-orales ont lieu notamment quand les employés manipulent les aliments sans se laver les mains après le passage aux toilettes.



Infections alimentaires
comment les éviter?



La formation du personnel permet de sensibiliser les consommateurs concernant les dangers susceptibles de contaminer les aliments lors de la manipulation des plats (voir fiche 3 : la formation en hygiène alimentaire).

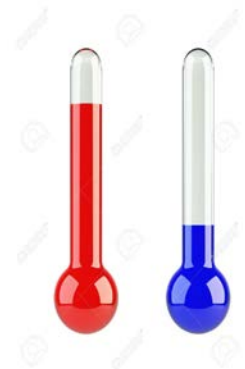
Le respect des bonnes pratiques d'hygiène est indispensable pour diminuer le risque de contamination des aliments.

Le lavage des mains correct et fréquent permet de réduire considérablement le risque contamination des denrées alimentaires.

La maintenance des équipements est un élément important à mettre en place. La révision ou le changement de matériel permet de se prémunir d'éventuels dysfonctionnements des équipements.

La température est un facteur à maîtriser tout au long de la vie du produit. Que le produit soit maintenu à basse température (+ 3°C) ou à haute température (+ 63 °C), la température doit être contrôlée afin d'assurer la salubrité des aliments. **La manipulation des aliments à température ambiante doit être limitée au maximum.**

Le temps de conservation est également un facteur à contrôler. Il faut être vigilant sur le respect des dates limites de conservation.



Des mesures préventives concernant l'introduction de nuisibles doivent être mises en place afin que les contaminants physiques véhiculant des micro-organismes potentiellement pathogènes pour l'Homme ne s'introduisent pas dans les locaux. **Il est interdit de manipuler les denrées alimentaires avec la fenêtre ou la porte donnant sur l'extérieur ouverte.**



Enfin, les surfaces au contact avec les aliments et les locaux de manipulation des aliments doivent être **nettoyés** avec des **produits adaptés au contact alimentaire**. En complément, la **désinfection** permet de réduire le risque de contaminations microbiologiques des aliments.



Informations pratiques

Fiche générale relative aux différents dangers dans les aliments
Site internet :

Fiches de dangers biologiques transmissibles par les aliments :

<https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>

Dangers physiques dans les aliments :

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/GBPH2013sa0170.pdf>

Dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires :

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/GBPH2013sa0167.pdf>

Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives (2013)
Site Internet :

<http://www.invs.sante.fr/fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Toxi-infections-alimentaires-collectives/Donnees-epidemiologiques>

Pour aller plus loin

La réglementation relative à la contamination des aliments

- Règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires annexe II chapitre 9, 10
- Règlement (CE) n°178/2002 du parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires chapitre 2 article 7
- Arrêté ministériel 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
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL N°2011-8117 du 21 mai 2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé

La traçabilité consiste à **suivre toute la vie d'un aliment** « de la fourche à la fourchette ».

L'exploitant a l'obligation d'assurer la traçabilité des aliments.

Cette démarche essentielle vise à :

- **Assurer la sécurité des aliments** de leur fabrication jusqu'à leur consommation ;
- **Intervenir rapidement** en cas d'intoxication alimentaire ou de problèmes liés à la qualité des aliments ;
- **Protéger l'entreprise** si un problème est détecté sur les matières premières.

La traçabilité constitue une preuve que les produits ont été élaborés selon la réglementation en vigueur.

DLC OU DDM ?

● DLC : date limite de consommation

La DLC est la date à partir de laquelle l'aliment devient dangereux s'il est consommé.



Il est écrit sur l'étiquette du produit « à consommer jusqu'au... ».

Elle concerne les aliments périssables qui peuvent présenter un danger à court terme pour la santé des consommateurs.



La vente de produits dont la DLC est dépassée expose à **une contravention de 3ème classe soit 450 euros par produit.**

● DDM : date de durabilité minimale

Anciennement date limite d'utilisation optimale (DLUO), la date de durabilité minimale (DDM) est une **date indicative**. Un produit avec une DDM dépassée peut être vendu mais le produit aura perdu certaines qualités organoleptiques (texture, saveur...).

Il est inscrit sur l'étiquette « à consommer de préférence avant le... ».



La loi du 3 mars 2015 relatif au gaspillage alimentaire prévoit de supprimer les mentions de DDM.

Les étiquettes des produits

La conservation des étiquettes constitue une étape essentielle de la traçabilité des aliments. L'étiquette contient toutes les informations concernant le produit acheté :

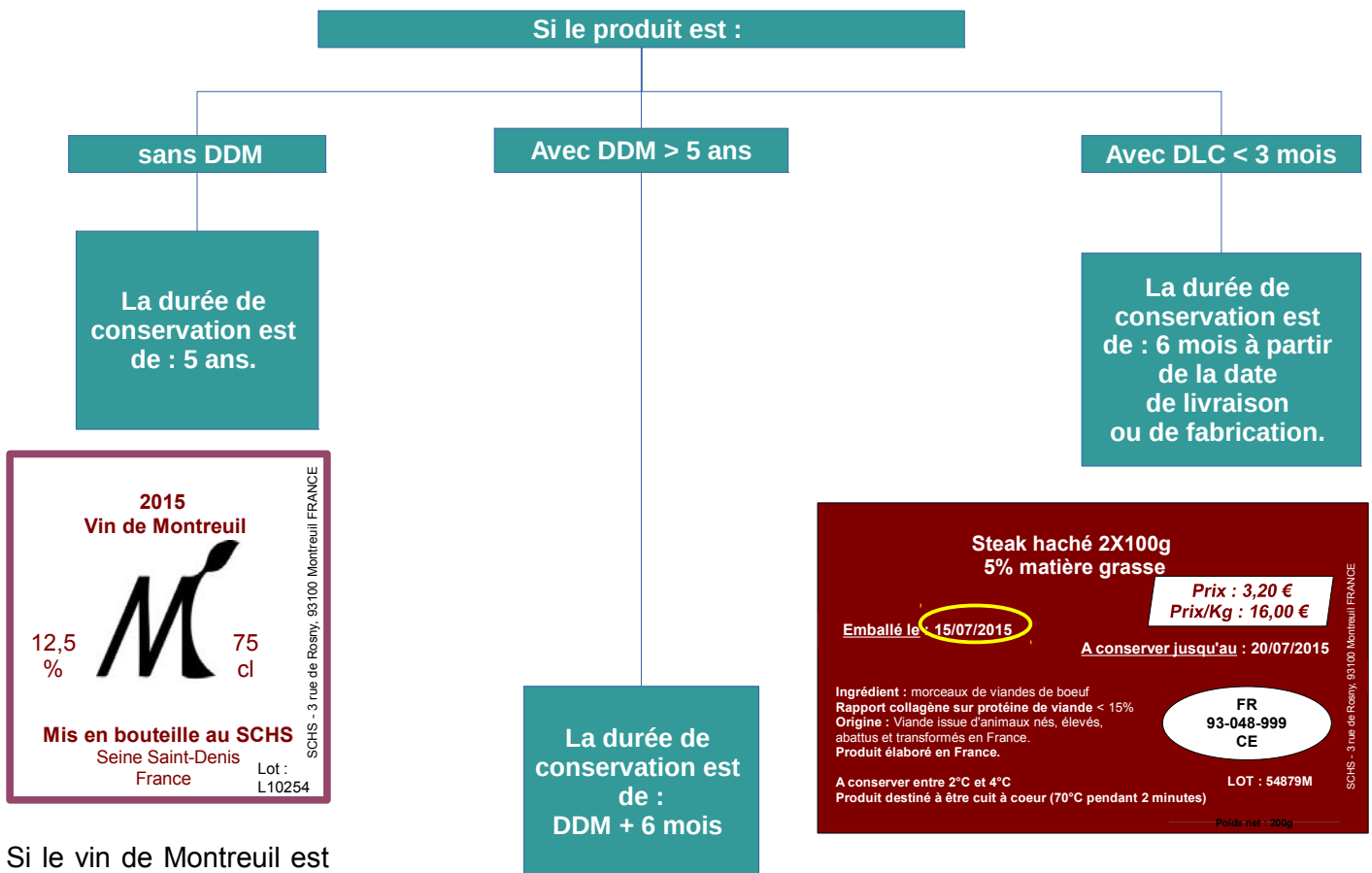
- ✓ Les coordonnées du fournisseur ;
- ✓ La nature des produits fournis ;
- ✓ Le nom, l'adresse du client, la nature des produits livrés (si livraison à d'autres commerces) ;
- ✓ La date de la transaction ou de la livraison.

L'exploitant a l'obligation de conserver les étiquettes.



Quand la DDM est comprise entre 3 mois et 5 ans, les étiquettes doivent être conservées au minimum 5 ans.

Pour la conservation des autres étiquettes :



Si le vin de Montreuil est consommé le 30 juillet 2017, l'étiquette doit être conservée jusqu'au 30 juillet 2022.

Pour le steak haché sous vide à 5 % de matière grasse, il faudra conserver l'étiquette jusqu'au 15 janvier 2016.

Pour la boîte de thon dont la DDM est au 12/2021, l'étiquette doit être conservée jusqu'en juin 2026.

Pour conserver les étiquettes, il est recommandé :



- d'utiliser un classeur ou un porte-vue où les étiquettes seraient glissées par semaine ou par mois par exemple selon les quantités produites par l'établissement ;
- de prendre des photos claires, où l'on peut lire intégralement les informations écrites sur les étiquettes.

Quelque soit la méthode choisie, les étiquettes doivent être consultables à tout moment si un contrôle inopiné venait à se présenter.

Les autres informations indispensables

Il est **fortement recommandé** à l'exploitant de conserver :



Numéro d'agrément

- ✓ **Les numéros de lots**
- ✓ **Les données sur les volumes ou les quantités**
- ✓ **le numéro d'agrément sanitaire**
- ✓ **la description du produit (conditionnement, transformation...)**



Il est **conseillé de lister tous les fournisseurs (et clients) avec les leurs coordonnées et leur numéro d'agrément dans un même document.**

Un exemple de **registre des fournisseurs** est disponible en annexe : **fiche C.I.1.a**

Pour aller plus loin

La réglementation relative à la traçabilité

- Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Note de service DGAL/SDRRC/N2005-8026 du 20 janvier 2005
- Note de service DGAL/SDRRC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005
- Règlement (UE) N°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, article 24 et annexe X
- Code de la consommation article L.214-2

Qu'est-ce qu'un auto-contrôle ?

Un auto-contrôle est un contrôle effectué par l'exploitant afin de s'assurer que les procédures mises en place ne présentent pas de problèmes. En cas de dysfonctionnements rencontrés, ces auto-contrôles constituent un **moyen d'alerte** afin d'agir et de mettre en place de **nouvelles mesures**.

L'ensemble des auto-contrôles et vérifications est reprise dans le **plan de maîtrise sanitaire type** qui est téléchargeable depuis le site internet de la ville de Montreuil (service communal d'hygiène et de santé – hygiène alimentaire).

Que faut-il contrôler ?

● Le personnel

Un auto-contrôle du personnel avant d'entrer dans le local de fabrication doit être fait. Il faut vérifier que l'employé peut manipuler proprement les aliments. Il doit avoir une tenue de travail appropriée et ne présenter aucun bijou ou autres accessoires.

Il est nécessaire de **fournir des instructions écrites aux employés** et de les faire adhérer par une signature sur le document qui sera rangé dans le PMS (voire fiche PMS).

Les instructions doivent être accessibles en permanence. Il est conseillé de les afficher dans les locaux de manipulation des aliments et dans les vestiaires.



Il est nécessaire de faire régulièrement des rappels de formation.

● La réception des matières premières

Lors de la réception des matières premières, il faut vérifier : (fiche 16 : Le plan de maîtrise sanitaire)

- > Aspect visuel ;
- > Date limite de consommation ou date de durabilité minimale ;
- > Numéro d'agrément ;
- > Propreté du camion ;
- > Température des produits et de l'enceinte.



Vous avez la possibilité de **refuser le produit** s'il présente des défauts. (température trop élevée, DLC dépassée...).

La fiche de contrôle à la réception est disponible en annexe :
fiche A.VII.1.a (registre à réception)



Il est **déconseillé de s'approvisionner soi-même pour les produits sensibles**. Cependant, si cette méthode est utilisée, il faut impérativement pouvoir **contrôler la température des aliments** et les transporter sans risque de contaminations (camion frigorifique propre par exemple).

● Les températures



La **température** des enceintes froides ou chaudes de conservation des aliments doit être contrôlée au quotidien. Il faut vérifier toutes les enceintes qui maintiennent les aliments à **froid** (congélateur, réfrigérateur, etc.) ou à **chaud** (vitrine de comptoir chaude, meuble chaud, etc.).

Il est recommandé de contrôler la température **deux fois par jour** : à l'ouverture et à la fermeture du commerce.

Les températures sont reportées sur des fiches qui sont classées dans le PMS (fiche 16 : Le plan de maîtrise sanitaire).

La fiche de contrôle de la température est disponible en annexe : fiche A.VI.1.a



En cas de température trop basse ou trop élevée, il est nécessaire de **réajuster la température**. Si le problème provient de l'équipement, il faut faire appel à un **dépanneur** (voir fiche 15 : contrats et autres obligations).

● L'huile de cuisson : la qualité et le renouvellement

Il faut contrôler la **qualité de l'huile** et reporter les résultats dans un registre. Lorsque la qualité de l'huile n'est plus assurée, il faut la changer. **Le changement de l'huile** doit aussi être reporté sur un registre.

La fiche de renouvellement et du contrôle de la température - qualité de l'huile est disponible en annexe : [fiche A.VI.2.a](#)

● Le nettoyage des locaux

Il faut vérifier que le **nettoyage est bien réalisé tous les jours et qu'il est efficace**.

Suite au plan de nettoyage et désinfection mis en place, il faut également mettre en place des auto-contrôles : des fiches où les employés vont noter que le nettoyage de tel élément a été fait tel jour par telle personne.

Ces fiches d'auto-contrôles doivent en suite être vérifiées par l'exploitant. Cela permet de vérifier que les nettoyages sont bien réalisés à la fréquence voulue.

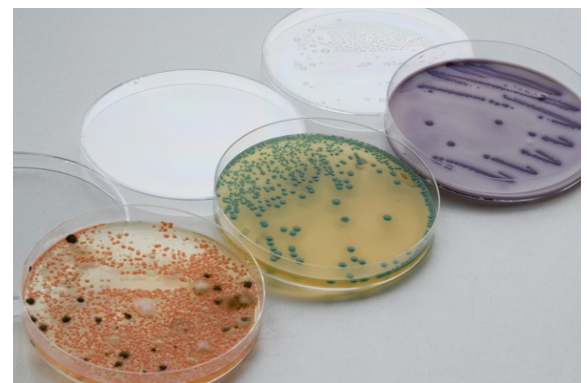
De plus, la réglementation impose que les surfaces soient testées par des systèmes microbiologiques.



● Les contrôles microbiologiques

Il est obligatoire de contrôler la qualité microbiologique des surfaces et des aliments.

Il est **fortement conseillé** de souscrire un contrat avec un laboratoire microbiologique agréé afin de mettre en place ces analyses ([voir fiche 15 : contrats et autres obligations](#)).



En cas de **résultats d'analyses non satisfaisants**, il faut augmenter la fréquence de passage du laboratoire jusqu'à ce que la qualité microbiologique des produits soit acceptable.

Il faut également **revoir les procédures mises en place** (nettoyage, cuisson, etc.).

Il faut vérifier que toutes les procédures de traçabilité (conservation des étiquettes, enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection etc) sont bien effectuées dès que nécessaire (voir fiche 12 : Traçabilité).



L'exploitant peut réaliser un **bilan complet de son établissement tous les mois par exemple**. Ce contrôle mensuel consistera à vérifier l'ensemble des procédures, des enregistrements mis en place et voir s'ils sont efficaces sur la durée.

Pour aller plus loin

La réglementation relative aux autocontrôles

- Règlement (CE) N°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires article 17
- Règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- -Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Fiche 14 : LA GESTION DES PRODUITS NON-CONFORMES

Qu'est-ce qu'un produit non-conforme ?

Un produit non-conforme est un aliment qui peut potentiellement mettre en danger la santé des consommateurs. Il est nécessaire d'alerter les consommateurs et d'informer les autorités.

La mise en place de procédure de retrait et de rappel de produit est obligatoire.

Retrait ou rappel du produit ?

● Retrait du produit

Le retrait du produit est une procédure qui consiste à empêcher que les aliments fabriqués soient mis en vente. Le retrait est demandé par le fournisseur ou les autorités suite à des dysfonctionnements lors de la production (taux élevé de bactéries acceptables, bonnes pratiques d'hygiène non respectées etc.). Pour éviter tout risque au consommateur, l'exploitant ne doit pas commercialiser ces produits et les isoler.



● Rappel du produit

Le rappel du produit est effectué suite à la commercialisation d'un plat présentant un risque pour la santé des consommateurs. Il faut diffuser l'information au maximum à toute la clientèle pour prévenir d'éventuelles infections alimentaires.

Un exemple de procédure de retrait et rappel de produit est disponible en annexe : [fiche C.II.2.a](#)

Il arrive parfois qu'un client vienne se plaindre suite à la consommation d'un plat dans l'établissement. Il faut prendre en compte sa plainte si elle est sérieuse, fondée (cendres dans une baguette de pain, cheveux dans une entrecôte, etc.) et les potentiels symptômes du client (certificat médical) afin de trouver le produit qui l'a rendu malade et l'isoler. Ces remarques permettront d'améliorer continuellement la méthode mise en place et d'être plus vigilant lors de la préparation des aliments.

Un exemple de fiche de plainte clientèle est disponible en annexe : fiche C.II.3.a

Site du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt :

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

Informations pratiques



Pour aller plus loin

La réglementation relative à la gestion des produits non-conforme

Règlement (CE) N°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires article 19

Arrêté du 08 juin 2006 modifié 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

La maintenance des équipements

La maintenance des équipements est primordiale afin de s'assurer de la conformité des appareils et de déceler d'éventuelles pannes.

Un plan de maintenance doit être créé et figurer dans le plan de maîtrise sanitaire.

Ce plan permet d'assurer le bon fonctionnement des équipements et ainsi la santé des consommateurs (voir fiche 16 : Le plan de maîtrise sanitaire).

● La hotte et son conduit d'évacuation

L'entretien de la hotte et de son conduit d'évacuation est obligatoire.

La maintenance de ces équipements permettent de prévenir les nuisances olfactives, d'éventuels risques d'incendies ou encore des dépôts de coulures de graisses pouvant contaminer les plats préparés.



Le conduits d'évacuation des graisses et buées **doit** être nettoyés **au minimum tous les 6 mois et autant de fois que nécessaire.**

Les filtres **doivent** être changés ou nettoyés **au moins une fois par semaine et autant de fois que nécessaire.**



● Équipements frigorifiques

Le contrôle des équipements frigorifiques est obligatoire pour assurer la chaîne du froid.

Ce contrôle permet de prévenir d'éventuelles fuites des installations ou encore un manque d'étanchéité des équipements.



La chaîne du froid est le maintien des aliments à basse température de leur fabrication jusqu'à leur consommation.



La maintenance des enceintes frigorifiques doit être réalisée **au moins une fois par an** ou lors de modification ou de changement des équipements.



Le fait de ne pas contrôler ces équipements **peut être puni d'une amende de 5ème classe soit 1500 euros.**

● Tout autre équipement

Le **plan de maintenance** doit contenir tous les équipements utilisés (four électrique, coupe-pain, friteuse...) de la réception des matières premières au nettoyage des locaux en fin de service.

Par exemple : l'utilisation d'un lave-vaisselle doit faire partie du plan de maintenance. Une fréquence de révision (annuelle, semestrielle...) avec le fournisseur ou une société tiers doit être établie afin de s'assurer du bon fonctionnement de l'appareil.

Il est obligatoire de faire des contrôles micro-biologiques des surfaces et des aliments.

L'exploitant a **l'obligation** d'analyser :

- **les aliments** qu'il met en vente sur le marché ;
- **les surfaces de manipulation** afin de déceler d'éventuelles sources de contamination.



Pour se faire, il est possible de :

- souscrire à un contrat avec un laboratoire d'analyses microbiologiques ;
- mettre en place un contrôle des surfaces à l'aide de lames gélosées ou de tests de surfaces ;
- souscrire à un contrat avec une entreprise d'hygiène qui se chargera des analyses.



Quelque soit la méthode choisie, l'analyse des surfaces et des aliments produits doit être faite régulièrement. Si les résultats ne sont pas satisfaisants, il faut mettre en place un contrôle plus fréquent ou réajuster le plan de maîtrise sanitaire pour garantir l'innocuité des produits. (fiche PMS)

L'exploitant **est entièrement responsable** des déchets qu'il produit jusqu'à **leur élimination finale**. C'est pourquoi le traitement des déchets est **obligatoire**. L'exploitant **est entièrement responsable** des déchets qu'il produit jusqu'à **leur élimination finale**. C'est pourquoi le traitement des déchets est **obligatoire**.



Il est obligatoire d'établir un contrat de ramassage des déchets.

La ville de Montreuil ne récupère que les déchets des ménages. Il faut donc **établir un contrat de ramassage et de traitement des déchets avec un prestataire**.



Il est interdit de jeter les détritrus issus de la production (graisse, épluchures, huiles alimentaires...) dans le même bac que les ordures ménagères ou de les abandonner sur la voie publique.



Le cas particulier de l'huile de friture



L'huile de friture **devient dangereuse pour la santé** dès lors qu'elle est usagée.



Selon le décret n° 86-857 du 18 juillet 1986, l'huile de friture qui possède une teneur en composés polaires supérieure à 25% est impropre à la consommation. Les composés polaires sont des produits issus de la dégradation de l'huile et sont dangereux pour la santé.

Une **huile usagée** présente les caractéristiques suivantes :

- changement de couleur (brunissement de l'huile) ;
- dégagement de fumées ;
- dégagement d'odeurs.

Cependant, ces critères **ne permettent pas d'établir une fréquence de renouvellement** adaptée au respect de la réglementation.

Il est obligatoire d'utiliser de l'huile de FRITURE et de respecter les températures maximales de chauffe.



Il est obligatoire de tester la qualité de l'huile et de conserver les résultats.

Un exemple de **registre de la température-qualité de l'huile** est disponible en annexe : **fiche A.VI.2.a**

Pour tester la qualité de l'huile et procéder à son changement, plusieurs techniques sont possibles :



L'utilisation de languettes : La languette plongée dans l'huile indiquera s'il faut changer l'huile ou non.

L'utilisation d'un testeur d'huile électronique : Ce testeur permet d'obtenir le pourcentage de composés polaires dans l'huile. Si ce pourcentage est supérieur à 25 %, il faudra changer l'huile.



L'utilisation d'un testeur d'huile colorimétrique : En fonction de la couleur, ce testeur indiquera si l'huile doit être changée ou non.

Quelque soit l'option choisie, ce test permettra ainsi d'optimiser la fréquence à laquelle l'huile doit être changée et préserver la santé des consommateurs.

La collecte de l'huile de friture usagée

L'huile usagée **doit être** récupérée par un prestataire. Cette collecte est effectuée par des entreprises spécialisées et permet la valorisation des déchets.

Il est obligatoire d'établir un contrat de récupération des huiles usagées avec une société.



Il est interdit de jeter l'huile usagée dans les réseaux d'évacuation des eaux usées ou sur la voie publique.

Les autres déchets

Les déchets non alimentaires (matériels, équipements...) doivent être récupérés :

- soit par un prestataire spécialisé ;
- soit par le fournisseur du matériel ou de l'équipement ;
- ou déposer dans une déchetterie acceptant les équipements professionnels.

Pour les fluides frigorigènes, la reprise de ces liquides doit être faite par un frigoriste agréé.

Les fluides frigorigènes sont des substances utilisées dans les circuits de systèmes frigorifiques.



Informations pratiques

Enseigne spécialisée dans la vente de testeurs d'huile :

Metro

ZI les Vignes - 35-77, rue Benoît Frachon
93013 Bobigny

Téléphone : 0825 09 09 09 (0,15 € TTC/mn)

Courriel : dirsto.bob@metro.fr

HYGIALIM

Site internet :

<http://www.hygiatim.com/>

La liste de ces enseignes est donnée à titre indicatif.

Collecte des déchets :

SITA

Téléphone : 01.41.83.17.54

Site Internet : www.sita.fr

Cette société est délégataire du ramassage des déchets professionnels sur la ville de Montreuil et le recours à cette société exonère le paiement des taxes d'ordures professionnelles. Toutefois, un contrat peut être établi avec une autre société.

Pour aller plus loin :

La réglementation relative aux contrats et autres obligations

- Règlement (CE) N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires annexe II chapitre VI
- Décret N° 98-560 du 30 juin 1998 modifiant le décret du 7 décembre 1992 relatif à certains fluides frigorigènes dans les équipements frigorifiques et climatiques
- Décret N° 2007-737 du 7 mai 2007 relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques
- Arrêté du 25/09/1985 relatif à la définition des substances admises pour les produits de nettoyage ;
- Décret N° 73.1007 du 31/10/1973 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public
- Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP), GC18, GC21
- Article 67B du Règlement Sanitaire Départemental 93
- Arrêté du 22 octobre 1969, relatif aux conduits de fumée desservant des logements article 18
- Norme NF DTU 24.1

Qu'est ce qu'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) ?

Le plan de maîtrise sanitaire du commerce = le mode d'emploi de l'hygiène du commerce.

Le PMS regroupe toutes les informations, les actions, les prévisions et les contrôles réalisés pour maîtriser l'hygiène du commerce.

Lors d'un contrôle officiel, le PMS sert à démontrer que tout est mis en place afin de garantir la salubrité des aliments produits.

Il permet aussi de former et d'informer le personnel des procédures mises en place par l'établissement.

La mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire est obligatoire.



Il doit évoluer dans le temps en fonction des changements et des améliorations du commerce.

Le plan de maîtrise sanitaire regroupe :

- 1) Les informations concernant le commerce ;**
- 2) Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH):** Les principes généraux d'hygiène sont indispensables à la bonne maîtrise de l'hygiène;
- 3) Le plan HACCP « Hazard Analysis Critical Control Point » :** Cette méthode de référence est obligatoire dans toute l'industrie agroalimentaire et permet d'assurer la salubrité des aliments de « l'étable à la table » ;
- 4) Le système de traçabilité et la gestion des produits non-conformes :** La traçabilité constitue la preuve de la mise en place des systèmes HACCP et BPH. En cas de non-conformité lors de la production d'un plat par exemple, des procédures doivent être appliquées afin de résoudre ces problèmes.

Quels documents mettre dans le PMS ?

Tout ce qui concerne l'établissement : les informations concernant les employés, les procédures appliquées, les aliments, les produits utilisés... **Tout doit être renseigné dans le PMS.**

Tout ce qui est fait dans le commerce doit être écrit.

Un PMS est bien fait, si un nouvel employé qui ne connaît pas l'établissement est capable de retrouver toutes les informations relatives à l'hygiène et puisse les reproduire dans le commerce.

En tout état de cause, l'ensemble des documents doit être conservé et présenté lors de contrôles officiels.

Un exemple de **Plan de Maîtrise Sanitaire** est disponible et téléchargeable sur le site internet de la ville de Montreuil (service communal d'hygiène et de santé – hygiène alimentaire).



Le plan de maîtrise sanitaire est donné à titre indicatif. La réglementation actuelle impose une obligation de résultat et non de moyen. Ce PMS doit être adapté en fonction du personnel, des ressources et des besoins de votre commerce.

Pour aller plus loin

La réglementation relative au plan de maîtrise sanitaire

- Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires article 18 et 19
- Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires annexe II et article 5
- Arrêté modifié du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché de produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale annexe II

Fiche 17 : LA REGLEMENTATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE

La réglementation actuelle impose une **obligation de résultat** de la part de l'exploitant.

Les moyens mis en place par le gérant sont libres mais il doit obtenir des produits sûrs pour la santé des consommateurs.

La manipulation et la fabrication des aliments doit respecter les réglementations européenne (le paquet hygiène) et nationale (arrêté, décret, etc.).

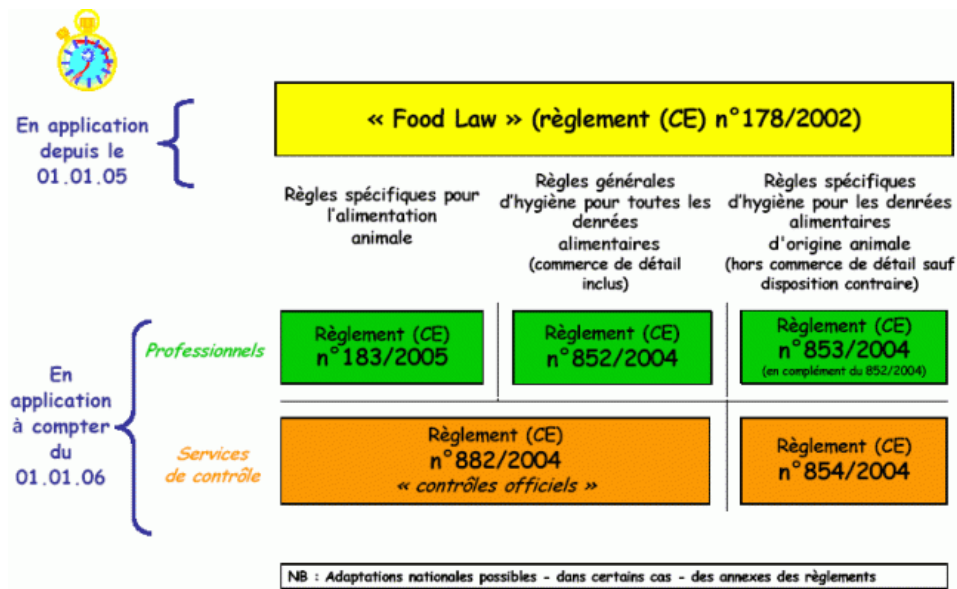
L'exploitant est entièrement responsable de ce qu'il met sur le marché.

Quelle réglementation appliquer ?

● Réglementation européenne : le paquet hygiène

Le paquet hygiène concerne tous les secteurs de la filière agroalimentaire depuis la production jusqu'au consommateur.

Il est composé de 6 règlements européens mais **seuls 3 règlements concernent concrètement la restauration commerciale.**



Ainsi le paquet hygiène a notamment pour objectif de :

- **Simplifier et améliorer** la lisibilité de la réglementation ;
- **Responsabiliser les exploitants** du secteur alimentaire ;
- **Assurer la libre circulation** des aliments dans la communauté européenne.

Les 3 règlements qui concernent plus particulièrement les commerces alimentaires sont :

- ✓ **Règlement N°178/2002** : Également appelé « Food Law », il constitue les **principes généraux de la législation alimentaire**. Ce règlement établit les procédures de sécurité des denrées alimentaires et constitue l'autorité européenne de sécurité des aliments.
- ✓ **Règlement N°852/2004** : Ce règlement met l'accent sur la **définition des objectifs à atteindre en matière de sûreté alimentaire**.
- ✓ **Règlement N°853/2004** : Ce règlement fixe des règles spécifiques d'hygiène pour les **denrées alimentaires d'origine animale**, afin de garantir un niveau élevé de sécurité alimentaire et de santé publique.

● Réglementation nationale

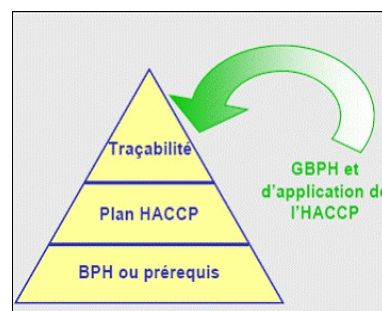
La **réglementation nationale** concernant la restauration commerciale **complète et apporte des précisions sur l'application du paquet hygiène**.

Ces mesures spécifiques (températures de stockage réglementaire, formation obligatoire en hygiène alimentaire de 14 heures...) permettent de **renforcer la sécurité sanitaire des aliments fabriqués en France**.



Que demande la réglementation ?

- **La mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire** : Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) décrit les mesures prises par l'établissement pour **assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments produits vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques**.



- **l'application des bonnes pratiques d'hygiène** : Pour accompagner les commerçants, **des guides de bonnes pratiques d'hygiène existent**. Ce sont des documents de référence écrits par les filières professionnelles du secteur alimentaire et validés par l'État. Les guides indiquent des moyens et des méthodes à mettre en place pour assurer la salubrité des aliments. Il existe un GBPH spécifique pour chaque filière en agroalimentaire (restauration, boucherie etc.).
- **La mise en place de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)** : L'objectif de cette méthode est d'**assurer la salubrité des aliments afin de préserver la santé des consommateurs**. Ainsi, il est nécessaire d'établir à certaines étapes de la production des mesures de surveillance pour maîtriser les dangers présents lors de la préparation des denrées alimentaires.



Informations pratiques

**Ministère de l'Agriculture, de
l'Agroalimentaire et de la Forêt**

**Site internet :
<http://agriculture.gouv.fr/>**

Guide des GBPH

**Site internet :
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>**

Pour aller plus loin

Les principaux règlements concernant l'hygiène alimentaire en restauration commerciale :

- Règlement (CE) n°178/2002 du parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté ministériel 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
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Arrêté ministériel du 21 décembre 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,
- Arrêté ministériel du 15 février 2012 portant sur l'abrogation de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale
- Arrêté ministériel 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
- Décret n°2011/731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

Les contrôles officiels ont pour but de vérifier que les réglementations nationale et européenne en vigueur sont bien respectées et de s'assurer de la sécurité des consommateurs en contrôlant les processus de préparation des denrées alimentaires.

Les inspections peuvent être réalisées de manière aléatoire ou suite au dépôt de plaintes des consommateurs. Dans les deux cas, les procédures de contrôles sont les mêmes.

L'exploitant est tenu de ne pas faire obstacle aux contrôles.

Qui peut contrôler mon établissement ?

● La DDPP (93) : Direction Départementale de la Protection des Populations

Elle a notamment pour objectif d'assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Cet organisme relève du Premier ministre et elle est placée sous la tutelle du Préfet de département.



Direction
départementale
de la protection
des populations

● Le SCHS de Montreuil : Service communal d'hygiène et de santé

Le SCHS intervient dans le cadre de nuisances environnementales pouvant porter atteinte à la santé ou à la sécurité des habitants.



L'une des missions du SCHS est de contrôler les commerces alimentaires afin de :

- s'assurer du respect des règles d'hygiène ;
- veiller à la sécurité sanitaire des aliments ;
- éviter tout risque d'intoxication alimentaire des consommateurs.

Les inspecteurs de salubrité sont habilités par le préfet du département et assermentés à cet effet auprès du Tribunal de Grande Instance. A ce titre et en cas d'infraction constatée, les inspecteurs de salubrité du SCHS sont à même de constater les infractions à la réglementation en vigueur.

Des **contrôles** peuvent également être réalisés **conjointement** afin d'établir une action coordonnée et unifiée **entre les deux services**.

Sur quels critères les contrôles sont-ils effectués ?

Les contrôles sont effectués de façon régulière afin de garantir l'innocuité des aliments. Lors de l'inspection, l'inspecteur vérifie :

- l'application de la réglementation européenne et nationale ;
- les contrats et documents obligatoires ;
- la formation en hygiène alimentaire obligatoire ;
- la manipulation des denrées alimentaires ;
- les bonnes pratiques d'hygiène ;
- la traçabilité ;
- l'état des locaux ;
- les autocontrôles ;
- le contrôle des denrées alimentaires etc.



Quels sont les documents à présenter lors de ces contrôles ?

Tous les documents en relation avec l'application de la réglementation et la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments doivent être présentés aux organismes de contrôles (Plan de maîtrise sanitaire, contrat de ramassage des déchets, autocontrôles, rapport d'analyses microbiologiques...). Ces documents sont la preuve que les procédures ont été mises en place et qu'elles sont bien appliquées.



Suite à un contrôle, que faire ?

Dans l'immédiat, il est nécessaire de prendre en compte les remarques faites oralement par les inspecteurs et d'appliquer des **mesures correctives** afin d'assurer la salubrité des aliments.

Par la suite, un courrier est envoyé au gérant. Ce document présente les différents manquements à la réglementation et indique les actions indispensables à mettre en place .

Quelles sont les sanctions potentielles ?

La mise en danger de la santé des consommateurs et le non respect de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire peuvent conduire pour l'exploitant à :

- **Une mise en demeure** : L'exploitant a un certain délai pour remédier aux désordres constatés dans l'établissement. Passé ce délai, l'organisme de contrôle revient vérifier les changements effectués dans le commerce.
- **Un procès-verbal (P.V.)** : Le P.V. est établi lors du constat d'infractions à la réglementation en vigueur et il est adressé au procureur de la République qui décide des suites données. Certaines sanctions peuvent aller, en fonction de la gravité de l'infraction, du paiement d'une simple amende à une peine d'emprisonnement .
- **Une fermeture administrative** : si le contrôleur estime que la sécurité sanitaire des aliments n'est pas maîtrisée et que la santé du consommateur est mise en danger, le contrôleur peut procéder à une **fermeture administrative pour protéger les consommateurs**.



Informations pratiques

Les services de l'État en Seine-Saint-Denis

Site internet :
<http://www.seine-saint-denis.gouv.fr/>

Le Service communal d'hygiène et de santé de Montreuil

Site internet :
<http://www.montreuil.fr/sante/hygiene-sante-habitat/le-service-communal-dhygiene-et-de-sante-schs/>

Pour aller plus loin

La réglementation relative aux contrôles officiels

- Code Général des Collectivités Territoriales Article L2212-2
- Code de la Santé publique articles L.1312-1, R.1312-1
- Code de la Consommation articles L. 215-1, L. 215-2-4
- Code Rural et de la Pêche Maritime article L. 231-5
- Règlement (CE) N°854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

- **Action corrective** : Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée.
- **Agent pathogène** : Tout facteur capable de provoquer des lésions ou maladie chez l'Homme.
- **Agrément sanitaire** : autorisation préalable délivrée par La DDPP pour permettre à un établissement la mise sur le marché de denrées animales ou d'origine animale.
- **Allergènes** : Substance capable d'induire des réactions sur le système immunitaire du consommateur (rougeurs, démangeaisons...)
- **Autocontrôle** : Contrôle effectué par l'exploitant du travail qu'il a mis en place tout au long de la fabrication des plats.
- **Bactérie mésophile** : Micro-organisme se développant entre +20 °C et +45 °C.
- **Bactérie psychrophile** : Micro-organisme se développant entre -5 °C et +30 °C.
- **Bonnes pratiques d'hygiène** : Ce sont les conditions de manipulations des denrées alimentaires de leur fabrication à leur consommation.
- **CCP (critical control point)** : Stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable.
- **Chaîne du froid** : Maintien des aliments à basse température de leur fabrication jusqu'à leur consommation.
- **Danger** : Contaminant qui peut provoquer un effet néfaste sur la santé des consommateurs.
- **Désinfection** : Elimination des contaminants pouvant être dangereux pour la santé.
- **Fluide frigorigène** : Substances utilisées dans les circuits de systèmes frigorifiques.
- **HACCP** : Méthode visant à assurer la sécurité des aliments tout au long de la production des plats.
- **Innocuité** : Absence de toxicité.
- **Intoxication** : Ingestion de toxine présent dans un aliment.
- **Maintenance** : Action visant à maintenir ou à rétablir les équipements utilisés lors de la manipulation des aliments.
- **Mesure corrective** : Action visant à éliminer une non-conformité.
- **Mesures préventives** : Dispositions prises pour prévenir d'un danger physique, chimique ou micro-biologique identifié.
- **Micro-organisme** : Organisme vivant qui ne peut être observé à l'œil nu.

- **Mycotoxines** : Toxines produites par des champignons.
- **Non-conformité** : Non satisfaction d'une exigence.
- **Plan de maîtrise sanitaire** : Décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments vis à vis des dangers biologiques, chimiques et physiques.
- **Sécurité sanitaire des aliments** : Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la production primaire à la consommation par le client.
- **Spore** : Organisme de résistance des bactéries.
- **TIAC (toxi infection alimentaire collective)** : Une toxi-infection alimentaire est l'ingestion de bactéries pathogènes vivantes. On parle de TIAC quand au moins deux personnes sont tombées malades en mangeant le même plat contaminé.
- **Traçabilité** : Méthode permettant de connaître toute la vie d'un produit de son origine à sa commercialisation.

ANNEXES



A.III.1. Plan de nettoyage et de désinfection

Exploitant :

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent en hygiène alimentaire :

Plan de Nettoyage et de Désinfection

	Zone de travail	Fréquence	Produit utilisé	Dosage	Temps de contact	Protocole	
L O C A U X	sols / siphons	Tous les joursmL + ...L eau	5 minutes minimum		Gants, lunettes de sécurité
	murs	mensuel					
	plafonds	mensuel					
	porte / poignées de porte	Tous les jours					
	Mobilier	Tous les jours					
	carrelage	Tous les jours					
	évaporateur	hebdomadaire					
	revêtement	Tous les jours					

M A T E R I E L S E T E Q U I P E M E N T S	plan de travail	Tous les jours					
	réceptif	Tous les jours					
	four	Tous les jours					
	hotte	Tous les jours					
	support poubelle	Tous les jours					
	petits matériels	Tous les jours					
	tables / chaises	Tous les jours					
	armoire réfrigérée	hebdomadaire					
	Armoire chaude	hebdomadaire					
	meubles froids	Tous les jours					Gants, lunettes de sécurité

S A N I T A I R E	canalisation WC	hebdomadaire					Gants, lunettes de sécurité
	siphon	Tous les jours					Gants, lunettes de sécurité
	Installation septique	hebdomadaire					Gants, lunettes de sécurité
	Lave-mains	Tous les jours					Gants, lunettes de sécurité
U S T E N S I L E S	Ustensiles de cuisine	Tous les jours					
	couvert	Tous les jours					
	vaisselle	Tous les jours					
	plat	Tous les jours					
	autres récipients	Tous les jours					Gants, lunettes de sécurité

A.III.2.a Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection

Daté de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version 1

Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

	Zone de travail	Fréquence	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Signature
S A N I T A I R E	canalisation WC	Tous les jours								
	siphon	Tous les jours								
	Installation septique	Tous les jours								
	Lave-mains	Tous les jours								
	Zone de travail	Fréquence	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Signature
U S T E N S I L E S	Ustensiles de cuisine	A chaque utilisation								
	couvert	A chaque utilisation								
	vaisselle	A chaque utilisation								
	plat	A chaque utilisation								
	autres récipients	A chaque utilisation								

Visa responsable :

Registre de suivi des températures froides



Meuble : Mois de :

Jour	températures																			Visa	
		-24	-22	-20	-18	-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	0	2	4	6	8	10		12
1 ^{er}	matin																				
	soir																				
2	matin																				
	soir																				
3	matin																				
	soir																				
4	matin																				
	soir																				
5	matin																				
	soir																				
6	matin																				
	soir																				
7	matin																				
	soir																				
8	matin																				
	soir																				
9	matin																				
	soir																				
10	matin																				
	soir																				
11	matin																				
	soir																				
12	matin																				
	soir																				
13	matin																				
	soir																				
14	matin																				
	soir																				
15	matin																				
	soir																				
16	matin																				
	soir																				

Danger

risque de prolifération
bactérienne

Danger

risque de
prolifération
bactérienne

Registre de suivi des températures froides



Meuble : Mois de :

Jour	températures																			Visa	
		-24	-22	-20	-18	-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	0	2	4	6	8	10		12
17	matin																				
	soir																				
18	matin																				
	soir																				
19	matin																				
	soir																				
20	matin																				
	soir																				
21	matin																				
	soir																				
22	matin																				
	soir																				
23	matin																				
	soir																				
24	matin																				
	soir																				
25	matin																				
	soir																				
26	matin																				
	soir																				
27	matin																				
	soir																				
28	matin																				
	soir																				
29	matin																				
	soir																				
30	matin																				
	soir																				
31	matin																				
	soir																				

Danger

*risque de prolifération
bactérienne*

Danger

*risque de
prolifération
bactérienne*

C.I.1.a Registre des fournisseurs

Exploitant :
Date de création : 13/05/2015
Date de révision :
Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Registre des fournisseurs

Nom	Coordonnées (adresse, numéro de téléphone)	Type de produit	N° d'agrément

C.I.3.a Registre des préparations

Exploitant :
Date de création : 13/05/2015
Date de révision :
Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Registre des préparations

Date de préparation	Nom du plat	Ingrédients	N° de Lot	Date Limite de Consommation -3 jours -24h produits très périssables

Rappel de produit

Par mesure de précaution, le fournisseur
procède au rappel de suite à la
possible contamination microbiologique du produit. Ce
produit a été utilisé lors de l'élaboration de.....

Nom du plat :
Numéro de lot(s) :
Date de préparation :
DLC :

Les lots concernés ont été retirés de la vente.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez
contacter le fournisseur :

Nom :
Adresse :

N° Tél. :

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour la
gêne occasionnée.

C.II.3.a. Réclamation clientèle

Exploitant :
Date de création : 13/05/2015
Date de révision :
Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

3.a. Réclamation clientèle

Coordonnées du client	
Nom	
Adresse	
Téléphone	
Mail	

Information sur le produit	
Nom	
Composition	
DLC	
Numéro de lot	
Quantité	

Réclamation	
Objet de la réclamation	
Date et heure d'achat	
Conditions de transport	
Conditions de conservation	
Date et heure de consommation	
Nombre de personne ayant consommé le produit	
Nombre de personnes malades	
Date de début des symptômes	
Description des symptômes	
Durée des symptômes	



Nom de l'entreprise :

Date :

PRESENCE DE SUBSTANCES ALLERGENES DANS LES DIFFERENTS PRODUITS

Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011

	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d' œufs	Poisson et produits à base de poisson	Arachides et produits à base d' arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
Plat 1														
Plat 2														
Plat 3														
Plat 4														
Plat 5														
Plat 6														
Plat 7														
Plat 8														
Plat 9														
Plat 10														

Une case cochée signifie que le plat contient la substance ou le produit allergène indiqué dans la colonne correspondante.