

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

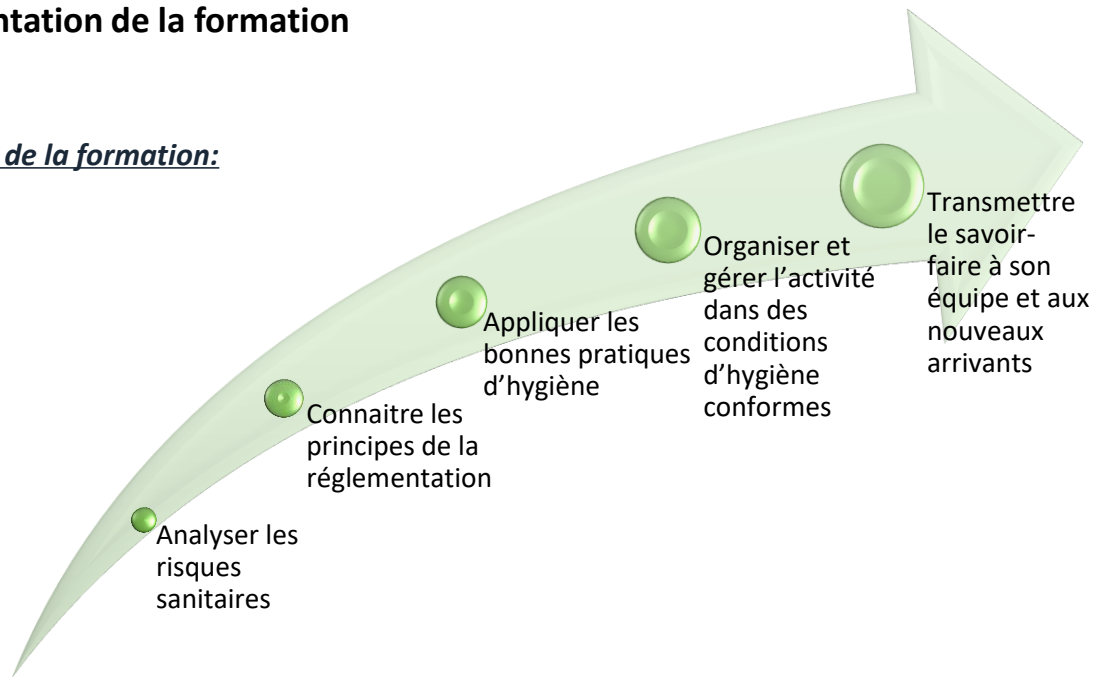
Livret de formation

**Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire
adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale**

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

1. Présentation de la formation

Les objectifs de la formation:



Les textes réglementaires:

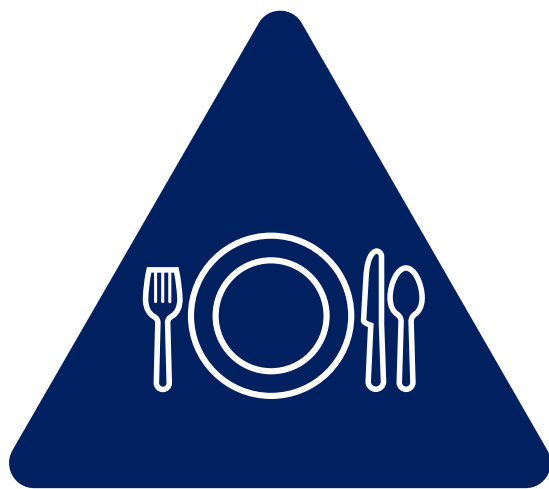
- **Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation**

Objet du décret : Obligation de formation à l'hygiène pour au moins une personne travaillant dans un établissement ayant une activité de restauration commerciale.

- **Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale** (abrogeant l'arrêté du 05 octobre 2011)



Les dangers liés aux aliments



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

2. Les différents dangers



Qu'est-ce qu'un danger ?

Un danger ne doit pas être confondu avec un risque. Un risque est la probabilité de survenue d'un dommage, tandis qu'un danger est une cause possible de dommage. Si ce danger est alimentaire, c'est que le dommage est lié à l'ingestion d'un aliment.



Les dangers physiques

- Corps étrangers (verre, bijoux, métal...)
- Blessures
- Mauvaise image de l'entreprise
- Conséquences pénales



Les dangers chimiques

- Produits dégradés (huile de friture...)
- Polluants (plomb, mercure...)
- Résidus (pesticides, produits d'entretien, hormones ...)
- Atteinte de la santé (ex: pesticides, hormones)
- Altération du produit



Les allergènes

- Maladies (allergies), décès
- 14 allergènes majeurs
- Obligatoirement indiqués sur les emballages



Le danger biologique

- bactéries pathogènes
- Virus
- moisissures et mycotoxines
- parasites
- maladies (TIAC), décès
- mauvaise image de l'entreprise
- sanctions pénales...



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

3. Les micro-organismes

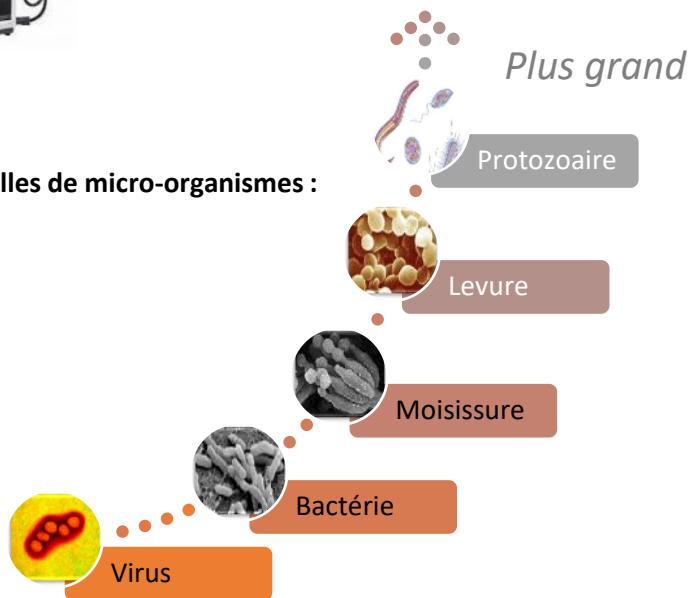
Il existe 4 types de dangers alimentaires, dont le danger biologique. Vous avez souvent entendu parler de germes et de microbes ; mais de quoi s'agit-il réellement ? Voyons cela ensemble.



Qu'est-ce qu'un micro-organisme ?

Comme son nom l'indique, un micro-organisme est un être microscopique, "micro", et vivant, "organisme". Il est donc invisible à l'oeil nu. On dit que c'est un être unicellulaire, car il est composé d'une seule cellule, contrairement à nous qui sommes pluricellulaires.

Les familles de micro-organismes :



- ★ Se nourrissent
- ★ Bougent
- ★ Respirant
- ★ Se multiplient
- ★ Meurent
- ★ Éliminent (toxines)

Où se trouvent les micro-organismes ?

Les micro-organismes sont présents partout dans l'environnement, sur les plantes, les animaux mais aussi sur les humains.

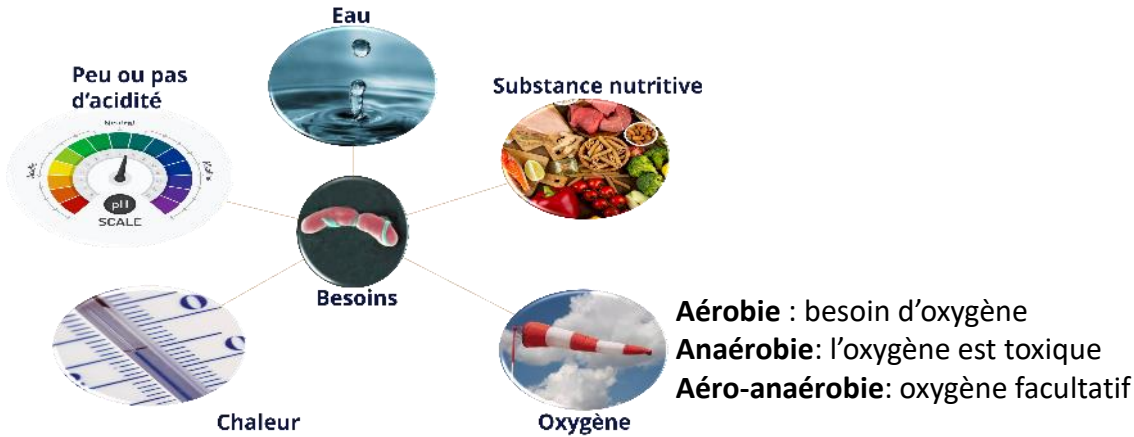
Les rôles des micro-organismes

MICRO-ORGANISMES UTILES = « BONS »	MICRO-ORGANISMES D'ALTERATION = « MAUVAIS »	MICRO-ORGANISMES PATHOGENES = « DANGEREUX »
Levures Moisissures Bactéries	Pseudomonas Moisissures	Salmonelles Staphylocoques Bacillus Clostridium E. coli Listeria

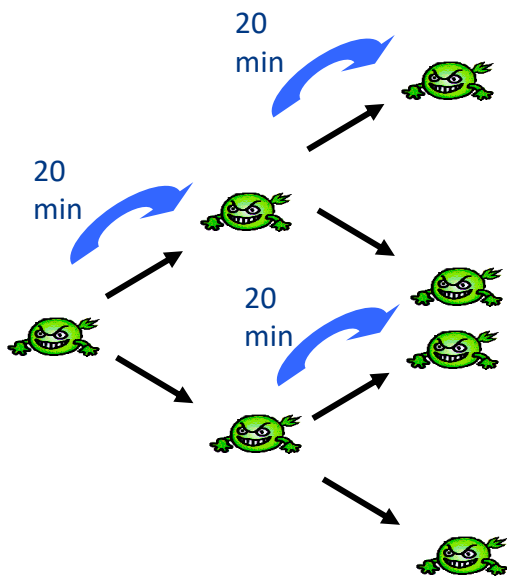
Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

4. Les besoins des micro-organismes

Découvrons à présent de quoi les micro-organismes ont besoin pour vivre et comment ils se multiplient.



Division cellulaire = prolifération



Que se passe-t-il si toutes les conditions sont réunies ?

- À + 37 °C elles se reproduisent toutes les 20 minutes environ.
- À + 20°C, toutes les heures.
- À + 4°C, toutes les 12 heures.

Stérilisation



Destruction des spores

100°C

Pasteurisation



Destruction des micro-organismes

80°C

63°C
Prolifération > croissance rapide

danger zone



10°C

Réfrigération

Croissance ralentie

4°C

0°C

-18°C

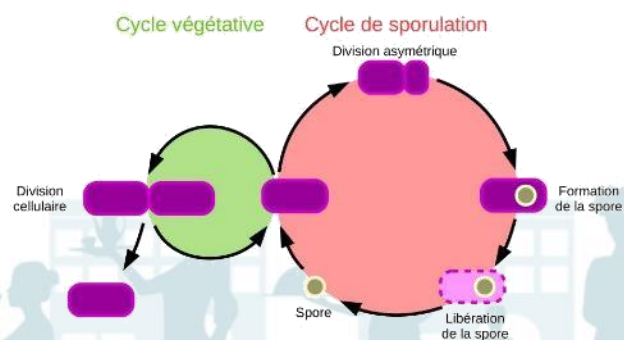
Congélation /Surgélation



arrêt croissance, mais pas de destruction

Que se passe-t-il si les conditions sont extrêmes ?

La spore est une forme de vie très résistante qui apparait chez certaines bactéries lorsque les conditions de l'environnement deviennent défavorables (carence nutritive, chaleur, agent chimique...) lors de la sporulation. Lorsque les conditions sont favorables à la croissance, la spore s'hydrate. C'est la germination. La bactérie peut reprendre sa prolifération.



souslemicroscope.com

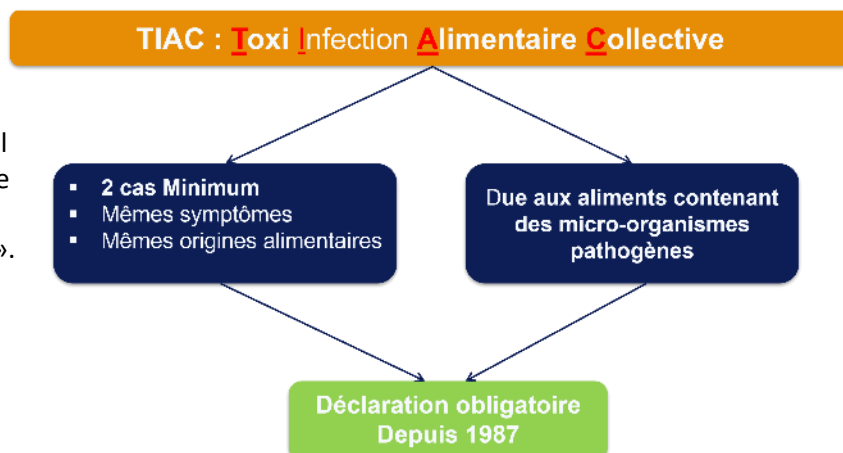
Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

6. Les toxi-infections alimentaires

Qu'est-ce qu'une intoxication alimentaire ?

Une TIAC est définie par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Il s'agit d'une « maladie à déclaration obligatoire ».



Quelques statistiques récentes

On constate une hausse des intoxications lors de la période estivale, lorsque l'activité est plus intense et les chaleurs plus fortes. L'hiver, propice à la consommation de fruits de mer, est aussi une période pendant laquelle les intoxications sont plus fréquentes.

LES TIAC EN 2022

(source : santé publique France – Bulletin du 21/02/2024)



Taux le plus élevé depuis 1987

Comment déclarer une TIAC?

Lors d'une TIAC, signalez l'intoxication à l'ARS (Agence régionale de Santé) de votre région et à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)



A tenir à disposition

Menus, plats témoins et traçabilité interne, autocontrôles
Si les symptômes apparaissent dans l'établissement :
→ Appeler un médecin
→ Conserver des échantillons des matières rejetées

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

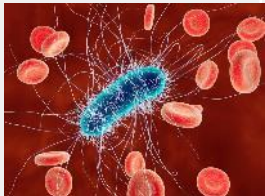
7. Les micro-organismes pathogènes (1/2)

Dangers	Origines	Aliments à risques	Symptômes	Incubation
Salmonelles 	• Intestins de l'homme et des animaux (porteurs sains)	• Œufs • Volailles • Produits laitiers • Viandes	• Intoxication grave parfois mortelle • Fièvre, douleurs abdominales, diarrhées, vomissements	8 à 48h
Staphylocoques pathogènes 	• Hommes • peau, nez, gorge en cas d'angine ou rhume, panaris	• Glaces/Crèmes • Salades composées • Restes réchauffés • Tout aliment contaminé par l'homme	• Nausées, vomissements violents et répétés • Maux de tête • Diarrhées, douleurs abdominales	2 à 6h
Bacillus cereus 	• La terre, le sol • Tube digestif des insectes	• Plats à base de riz • Plats à base de pâte • Plats préparés	Diarrhées Maux de ventre (Fièvre) Ou Vomissements Diarrhées	8 à 16h ou 1 à 5h



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

7. Les micro-organismes pathogènes (2/2)

Dangers	Origines	Aliments à risques	Symptômes	Incubation
Listeria 	•Environnement (sol, eaux, végétaux)	•Produits laitiers •Viandes crues •Produits carnés •Végétaux •Poissons •Crustacés •Plats préparés	Atteinte du système nerveux central Septicémie Symptômes pseudo-grippal Avortement Mortalité importante : 20 à 30% des cas	48h à 3 mois (en moyenne 1 mois)
Escherichia Coli 	•Tube digestif des ruminants (bovins)	•Viande hachée crue ou mal cuite •Lait cru •Aliments contaminés par contamination croisée	Maladie très grave notamment pour les personnes les plus fragiles Crampes abdominales Diarrhées pouvant évoluer vers des colites hémorragiques	3 à 8 jours

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

9. Les moyens de maîtrise du danger biologique

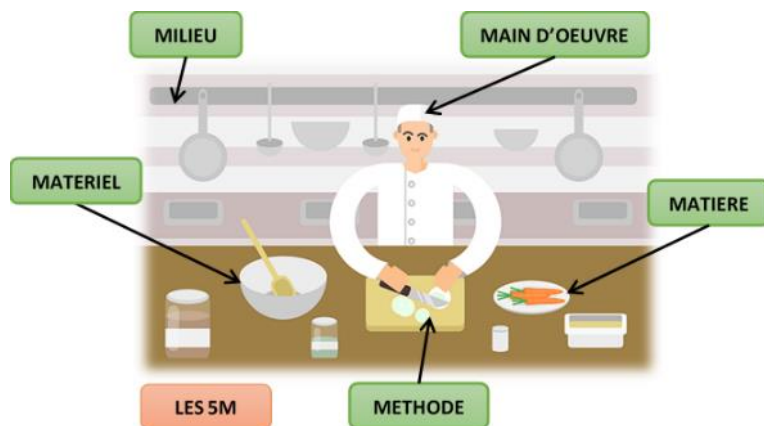
Éviter les contaminations

Contamination = Ajout/transfert de micro-organismes dans un produit ou sur une surface.

Contamination croisée = Passage de micro-organismes d'une surface sale à une surface propre, comme d'une poubelle ou d'un légume terreux, à un produit propre, comme un plan de travail ou un légume cuit. Le premier

La Méthode des 5M = moyen de maîtrise des dangers. Recherche des sources de contamination

Les 5 "M"



Main d'œuvre: tenue du personnel, hygiène corporelle, de sa formation et du lavage des mains.

Matériel: état de vétusté et propreté des équipements.

Milieu: propreté de l'environnement de travail du sol au plafond, qualité de l'eau et de l'air.

Méthode: marche en avant, de la séparation du propre et du sale, la séparation du cru et du cuit ainsi que la mise en place de contrôles pour prévenir les incidents.

Matière: il s'agit de la qualité des produits et de l'affichage des dates. Cela inclut la protection des matières premières et produits semi-finis ou finis, la qualité du film de protection et la position de stockage du produit conditionné.

Éviter les proliférations

Prolifération: Reproduction des micro-organismes.

Respect des dates : DLC/DDM

Respect de la chaîne du chaud et du froid



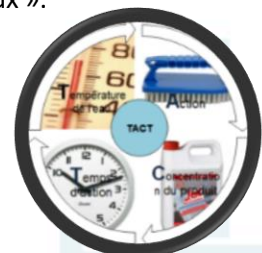
Éviter la survie

Le dernier moyen de lutter contre les micro-organismes est tout simplement de les détruire.

Pour cela, il est nécessaire de cuire à plus de 63° C. Cuire au-delà de 100° C permet d'éliminer également les spores.



Enfin, pour éviter la survie des micro-organismes, il faut procéder à la désinfection. Cela concerne le nettoyage des surfaces, mais aussi des végétaux : on parle alors de « décontamination des végétaux ».



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

10. Les moyens de maîtrise des dangers physiques et chimiques

Comment éviter les dangers physiques et chimiques.

La maîtrise des dangers physiques

Pour rappel, les dangers physiques résultent de la présence de corps étrangers dans les aliments : particules de métal ou de verre, coquille d'oeuf, arête, carton... Selon leur origine, leur ingestion peut être sans conséquence pour la santé, ou au contraire, présenter des risques graves. La maîtrise du danger physique commence lors du choix de ses fournisseurs. Le danger physique interne à l'établissement, dépend, quant à lui, du respect des procédures et du contrôle visuel lors des manipulations. Par exemple : le port de la coiffe empêche de souiller les préparations avec des cheveux ; ou encore, la fermeture hermétique des ouvertures sur l'extérieur permet de lutter contre les nuisibles (souris, rat, cafard, etc.).

La maîtrise des dangers chimiques

La maîtrise de ce danger est essentiellement liée à la formation du personnel, en matière d'utilisation et de stockage des produits d'entretien. Quelques mesures préventives doivent être adoptées pour gérer ce danger :

- Identifier tous les flacons contenant un produit d'entretien.
- Stocker les produits chimiques dans un local spécifique et aéré.
- Ne pas utiliser les produits d'entretien à proximité des aliments.
- Nettoyer les surfaces avec les produits d'entretien, puis bien les rincer.



Dangers chimiques – cas particulier de l'huile de friture

Au cours d'une cuisson par friture, l'huile s'altère et entraîne la formation d'un nombre considérable de produits nocifs, comme l'acrylamide.

Cette substance chimique, également présente dans la fumée du tabac, se forme au cours des processus de cuisson à haute température, dans les aliments riches en amidon.

Au fil des services, l'huile de friture change de couleur, d'aspect et altère même le goût des aliments frits. La qualité de l'huile se dégrade, jusqu'à devenir toxique et cancérigène ! C'est pourquoi le contrôle de l'huile de friture est une obligation réglementaire pour les restaurants.

Des tests doivent être faits régulièrement à l'aide de bandelettes ou d'un appareil électronique. Les résultats doivent être consignés sur un document d'autocontrôle spécifique. Bien entendu, les appareils de friture doivent être nettoyés et quotidiennement filtrés. La réglementation française (Décret n° 2008-184 du 26 février 2008), déclare que « les graisses et huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25 % sont impropres à la consommation humaine ». Quant à la réglementation européenne, elle vise également depuis 2017 à réduire la teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires, telles que les biscuits, le pain, les frites ou encore le café. Voilà, vous en savez maintenant un peu plus sur les dangers physiques et chimiques !



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

11. Les moyens de maîtrise du danger allergène

Qu'est-ce qu'un allergène ?

Un allergène est une substance capable de provoquer une réaction allergique chez une personne. Lorsque le sujet rencontre cette substance chimique, par un contact avec la peau, par ingestion ou par inhalation, cela provoque une réaction violente du système immunitaire : l'allergie est déclenchée.

Les allergènes en restauration

Pour maîtriser le risque d'allergie en restauration, il est indispensable d'informer les consommateurs de la présence d'allergènes. Pour cela, la réglementation européenne N°1169/2011 du 25 octobre 2011 définit 14 Allergènes à Déclaration Obligatoire. Voici la liste exhaustive de ces ADO :

- **Parmi les produits d'origine animale**, on trouve comme allergènes :
 - le lactose, dont lait, le yaourt, la crème, le beurre, le fromage ;
 - les oeufs, dont les produits transformés à base d'oeuf et la lécithine ;
 - les poissons ;
 - les crustacés ;
 - et les mollusques.
- **Parmi les graines**, les allergènes sont :
 - le sésame ;
 - le lupin, utilisé aussi pour faire de la farine ;
 - le gluten, comme le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ;
 - la moutarde ;
 - les fruits à coques, comme les amandes, les noisettes, les pistaches, les noix ;
 - l'arachide, sous forme de cacahuètes ou d'huile ;
 - et le soja, sous forme de graine ou de lécithine (c'est-à-dire sous forme de graisse).
- **Parmi les légumes**, seul le céleri est un allergène.

Principaux allergènes alimentaires

Aliments et ingrédients devant être obligatoirement être signalés sur les emballages



- **Parmi les additifs**, les sulfites sont des allergènes. Ces conservateurs, présents naturellement, ou par ajout dans les aliments, ont des propriétés antioxydantes et antibactériennes ; ce sont toutefois des allergènes. On en trouve dans les fruits secs, dans le vin ou encore dans les crevettes cuites.

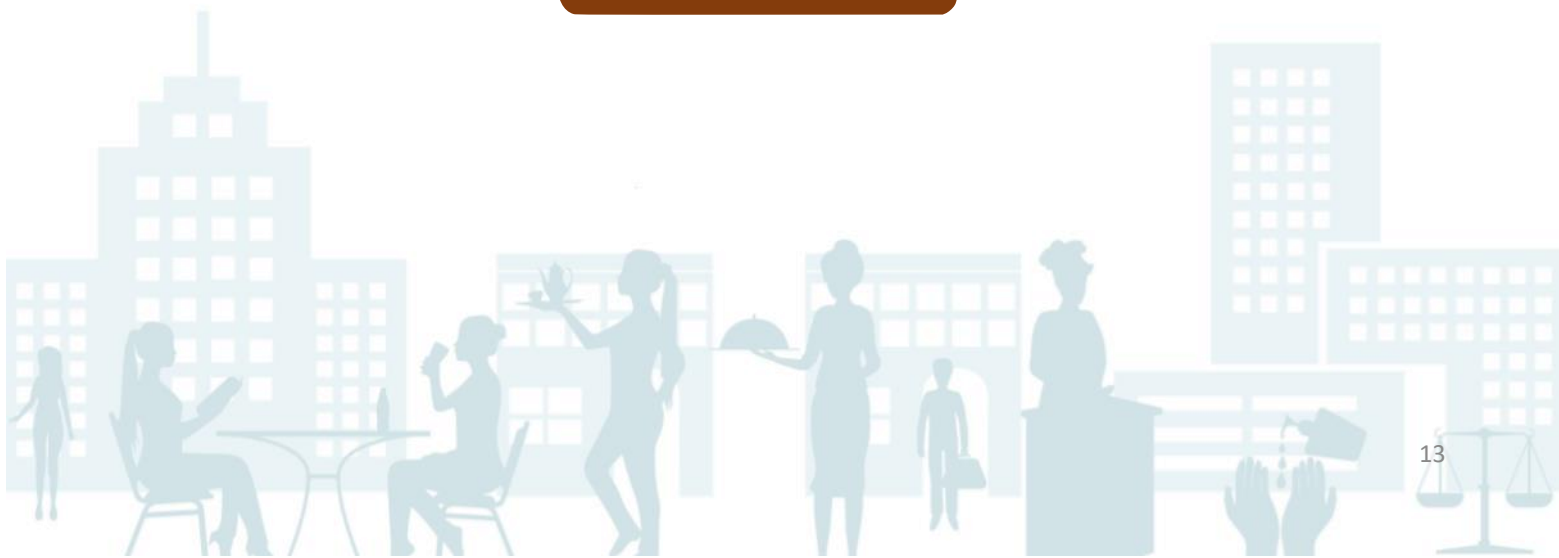
Comment éviter ces allergies ?

Chaque restaurant a pour obligation de tenir à disposition, sur sa carte, sur une affichette, ou tout autre moyen « La liste des allergènes présents dans les produits est à la disposition du consommateur ». Cet inventaire doit recenser les ADO contenus dans chaque produit vendu : entrées, plats, desserts et boissons. Soyez vigilant lors de la rédaction de cette liste : les ADO sont indiqués sur l'étiquette de chaque produit, dans la liste des ingrédients, en caractères différenciés : en majuscule, gras, souligné ou italique.

Que risque-t-on en cas de non-application du règlement ?

L'obligation d'information des consommateurs sur la présence d'Allergènes dans les denrées alimentaires des produits non préemballés est prévue par le règlement INCO UE 1169/2011. En cas de non-respect de cette obligation d'indication écrite, l'infraction est passible d'une peine de 450 € pour la personne physique et de 2 250 € pour la personne morale, c'est-à-dire le restaurant. La vigilance est donc de mise, pour éviter allergies et contraventions.

La réglementation



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

1. La responsabilité de l'exploitant

La responsabilité civile et pénale de l'exploitant

Selon l'article 1240 du Code civil : « Tout fait quelconque de l'Homme, qui cause à autrui un dommage, oblige celui par la faute duquel il est arrivé, à le réparer ». La responsabilité civile permet donc de réparer les dommages causés à une victime.

La responsabilité pénale, quant à elle, vise la sanction de comportements considérés comme des atteintes à l'ordre public. Elle oblige l'auteur et, le cas échéant, le complice d'une infraction, à répondre de leurs actes devant la société toute entière.

D'après l'article 121-3 du nouveau Code pénal, pour que la responsabilité pénale soit engagée, une infraction doit être commise.

Ainsi, un même acte peut engager à la fois la responsabilité civile et la responsabilité pénale de l'exploitant. En matière de sécurité sanitaire, un manque d'hygiène, une intoxication alimentaire, un étouffement par un corps étranger ou encore une négligence relative à la sécurité des aliments, engage nécessairement la responsabilité civile. Et en cas d'infraction ou de mise sur le marché de denrées dangereuses, la responsabilité pénale de l'exploitant sera également engagée.

Les infractions au code pénal

Pour chaque infraction, la loi pénale prévoit des peines maximales qui vont de la simple amende à la réclusion à perpétuité. Il existe 3 catégories d'infractions, classées en fonction de leur gravité : les contraventions, les délits et les crimes.

	Contravention → Tribunal de police Peine d'amende jusqu'à 1500 € (doublé si récidive)
	Délit → Tribunal correctionnel • Peine d'amende jusqu'à 150 000 € (doublé si récidive) • + emprisonnement jusqu'à 10 ans (doublé si récidive)
	Crime → Cours d'assises • Amende • Peine de réclusion criminelle (de 15 ans à perpétuité)

Quelques exemples de contraventions.

Fautes	Infractions	Sanctions
Tromperie (erreur origine, allergènes)	Délit	2 ans d'emprisonnement et 37500 euros d'amende : code de la consommation 3 ans d'emprisonnement et 300 000 euros d'amende: code de la propriété intellectuelle
DLC dépassée	Contravention de 3 ^{ème} classe	1 amende de 450 € par UVC
Non-respect des températures	Contravention	1 amende de 450 € ou 1 500 € par produit selon le fondement juridique choisi
Infraction sur l'hygiène	Contravention de 5 ^{ème} classe	1 amende de 1 500 €
Absence de justificatif de formation	Contravention de 5 ^{ème} classe	1 amende de 1 500 €

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

3. Le paquet hygiène : objectifs et textes



La réglementation relative à la sécurité des aliments s'appuie sur le « paquet hygiène ». Il s'agit d'un ensemble de textes européens, directement applicables dans tous les États membres. Ce règlement est complété par l'arrêté du 21/12/2009, consolidé le 07/05/2020 et applicable aux établissements établis en France.

L'objectif du paquet hygiène

Le paquet hygiène a pour objectif principal d'harmoniser la politique en matière d'hygiène des aliments au sein de la communauté européenne. Instaurer une politique unique et transparente permet d'assurer un seuil de qualité obligatoire, en ce qui concerne les denrées alimentaires et animales, pour tous les exploitants du secteur agroalimentaire. Cette législation s'applique de « la fourche à la fourchette ». Elle trouve son origine dans une succession de crises alimentaires et est entrée en application le 1er janvier 2006. L'esprit général des textes est que la réglementation fixe les objectifs à atteindre par le professionnel, et lui laisse le choix des moyens.



Les règlements du paquet hygiène

Le règlement (CE) n°178/2002, appelé aussi Food Law, est à la base du paquet hygiène. Il constitue le socle de la sécurité sanitaire des aliments et couvre toutes les denrées alimentaires.

Le règlement (CE) n° 852/2004, présente les règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires.

Le règlement (CE) n° 853/2004 regroupe toutes les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale.

Le règlement (CE) n° 183/2005 établit les exigences en matière d'hygiène des aliments à destination des animaux, pour s'assurer que leur nourriture est sans danger.

Le règlement (UE) 2017/625 concernent les services de contrôles officiels.

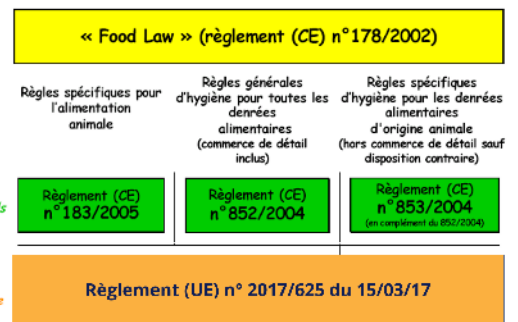


En application depuis le 01.01.05

Professionnels

En application à compter du 01.01.06

Services de contrôle



La Food Law, applicable depuis 2005

La Food Law, ou règlement (CE) n°178/2002, s'appuie sur quatre grands principes :

1. Le recours à une analyse des risques.
2. Le principe de précaution.
3. Le principe de transparence.
4. Et le principe d'innocuité, c'est-à-dire qu'aucun aliment n'est mis sur le marché s'il est dangereux.

Ce texte impose trois obligations aux professionnels :

1. **L'obligation de traçabilité.**
2. **L'obligation de retrait**, c'est-à-dire que tout produit susceptible de présenter un danger doit être retiré de la vente, et qu'un plan d'action doit être mis en œuvre.
3. Enfin, **l'obligation d'information des services de contrôle.**

Cet ensemble constitue le socle de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments ; l'AEFA est une des principales agence de l'Union européenne chargée de l'évaluation des risques dans le domaine alimentaire. Au niveau national, c'est l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, l'ANSES qui assure la sécurité sanitaire des aliments pour les humains et les animaux en France.



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

4. Le paquet hygiène : règlement 852/2004



Le règlement (CE) n° 852/2004 couvre un large champ d'application et s'applique à tous les exploitants du secteur alimentaire. Il fixe la notion d'agrément, impose la déclaration d'activité de tous les établissements et rend obligatoire la formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène. Il définit aussi la « marque de salubrité », c'est-à-dire l'estampille qui figure sur les produits alimentaires et certifie l'agrément sanitaire de l'exploitant. C'est également ce texte qui acte le principe de dérogation. Trois grandes mesures sont exigées dans ce règlement :

- Le professionnel doit **mettre en place des procédures basées sur les principes de l'HACCP**, dans le cadre d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire** ; le PMS est constitué de mesures préventives et d'autocontrôles nécessaires au maintien de l'hygiène alimentaire.
- Il doit avoir recours aux **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** ; ces guides de référence sont conçus par les professionnels de chaque secteur, pour les opérateurs de ce secteur. Ils ont pour but d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation.
- Enfin, il s'engage à **former au moins une personne à l'HACCP** ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Autres données importantes et textes associés



Élément indispensable, la **traçabilité des denrées et des ingrédients alimentaires** dans la chaîne alimentaire est également régie par le règlement (CE) n° 852/2004 et 178/2002. Ainsi, depuis le 1er janvier 2005, il est obligatoire de pouvoir suivre un produit tout au long de la chaîne de production, de transformation et de distribution. Chaque exploitant doit être en mesure de clarifier de manière rétrospective « quand », « où » et « par qui » le produit utilisé a été fabriqué.



Toujours dans un souci de qualité et de sécurité, le règlement (CE) n° 1441/2007 fixe les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Les guides européens et nationaux

À tout le panel des textes du paquet hygiène, s'ajoutent les **guides européens et nationaux**, reconnus par les services de contrôles. De manière globale, les exploitants ont une « **obligation de résultat** ». Pour l'atteindre, chaque professionnel doit s'appuyer sur la réglementation sanitaire complète. Il en va de sa responsabilité d'utiliser et/ou de vendre des produits sans risque pour la santé, afin d'assurer la protection du consommateur.

Il doit aussi être en mesure d'apporter la preuve de ce qu'il met en place pour y arriver. Autocontrôles, traçabilité, PMS : plusieurs outils indispensables sont à sa disposition. Toutefois, **il est libre de choisir les moyens qu'il utilise**, tant qu'il arrive à l'objectif réglementaire, à savoir : préserver l'intégrité physique et la santé des consommateurs. Et les agents de la répression des fraudes sont là pour s'assurer de la conformité du travail de chaque exploitant.



Que disent les textes ?

Choix des MOYENS

Obligation de RESULTAT

Je choisis les moyens pour atteindre l'objectif

Je dois atteindre l'objectif et apporter la preuve de ce que j'ai mis en œuvre (= les autocontrôles)

OBJECTIF :
Préserver l'intégrité physique et la santé des consommateurs

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

2. Le statut de l'établissement

La déclaration d'activité

Premiers responsables de la sécurité des aliments, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à la sûreté de leurs denrées, « de la fourche à la fourchette ». Pour s'en assurer, le règlement CE n°852/2004 établit les règles générales d'hygiène alimentaire applicables aux denrées. Il s'applique à toutes les étapes de la chaîne, de la production à la consommation, en passant par la transformation, le transport, l'entreposage et la distribution. **Ce texte réglementaire impose que tout exploitant qui transforme, manipule ou distribue des produits d'origine animale, doit déclarer son activité avant l'ouverture de son établissement,** auprès de la DDPP – Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations. Cette démarche s'effectue grâce au formulaire **Cerfa n° 13984**, à remplir en ligne ou au format papier. La déclaration d'activité doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou de nature d'activité.

cerfa
N° 13984*06

Le formulaire Cerfa n° 13984*06 est divisé en plusieurs sections :
 - **A. IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT** : Nom de l'établissement, adresse, coordonnées.
 - **B. COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONSTATER** : Nom, prénom, fonction, téléphone.
 - **C. ACTIVITÉ DE PRODUCTION** : Nature de l'activité, code de l'activité.
 - **D. LIENS** : Liens avec d'autres établissements, liens avec des professionnels.
 - **E. LIENS** : Liens avec d'autres établissements, liens avec des professionnels.

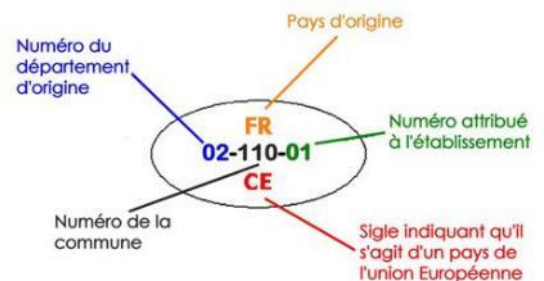
Demande d'agrément sanitaire

D'après l'arrêté du 8 juin 2006 et le règlement CE n° 852/2004 : l'agrément sanitaire est obligatoire pour les entreprises qui préparent, transforment, manipulent ou entreposent des produits d'origine animale ou des denrées qui en contiennent, et qui commercialisent ces produits à d'autres professionnels, comme, par exemple, les hôtels, les restaurants, les cantines, etc. La demande d'agrément sanitaire doit être adressée par l'exploitant de l'établissement au préfet du département d'implantation de l'établissement, avant la mise en activité. Cette démarche se fait par le formulaire CERFA n° 13983 et s'accompagne d'un dossier. Celui-ci doit contenir :

- une présentation de l'entreprise ;
- une description des locaux et des activités de l'établissement ;
- et un plan de maîtrise sanitaire.

Une fois l'agrément obtenu, l'établissement dispose d'un numéro d'agrément ou d'une estampille sanitaire composé :

- d'un ovale,
- de l'abréviation CE (Communauté Européenne),
- du code pays (ici, FR pour France),
- du numéro de département (ici, 02)
- du code de la commune (ou code INSEE, ici 110)
- et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune (ici, 1).



Notez toutefois que les établissements de restauration ne sont pas concernés par cette demande d'agrément sanitaire sauf s'il revend à d'autres professionnels. En effet, les secteurs des métiers de bouche et de la restauration commerciale disposent de conditions particulières : puisqu'ils distribuent directement aux consommateurs, ces établissements ont pour seule obligation de vérifier que leurs fournisseurs de produits d'origine animale présentent un numéro d'agrément. Un numéro qui doit aussi être visible sur l'emballage des produits utilisés.

La dispense d'agrément sanitaire

Les établissements qui cèdent des quantités limitées de denrées d'origine animale à des commerces de détail peuvent bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire. Cette demande de dispense doit être réalisée grâce au formulaire Cerfa n° 13982, auprès de la DDPP. Pour obtenir la dispense d'agrément sanitaire, plusieurs conditions doivent être réunies ; cela concerne la distance de l'établissement livré, le type de denrées, les quantités cédées et la part d'activité que cela représente au regard de l'activité globale hebdomadaire. Je vous recommande vivement de vous renseigner auprès de l'autorité compétente, afin de vous assurer de l'éligibilité de votre établissement à la dérogation.

cerfa
N° 13982*06

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale



5. Réglementation française : l'arrêté du 21/12/2009

Objectif du texte

L'arrêté du 21 décembre 2009 complète la réglementation européenne. Il fixe les règles sanitaires relatives aux activités du commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits alimentaires. On entend par « commerce de détail », les commerces qui réalisent une « remise directe » au consommateur final. La remise directe, quant à elle, est définie par le paquet hygiène comme « Toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final (...) ».

La restauration commerciale est donc un commerce de détail, puisqu'elle réalise une remise directe à un client, considéré comme le consommateur final.

Quelles sont les règles imposées ?

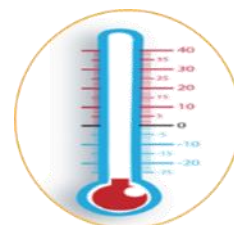
En ce qui concerne la restauration commerciale, ce texte impose des conditions relatives à la décongélation, au refroidissement, au réchauffage et au datage des produits. Il détaille aussi les températures à respecter pour les différents types de produits alimentaires, du surgelé au plat chaud.

- La décongélation doit être réalisée dans une enceinte à température réglementaire, ou par cuisson. À défaut, elle devra s'effectuer entre 0 et + 4°C.
- Le refroidissement rapide devra s'effectuer de + 63° C à 10° C en moins de 2 heures.
- La remise à température d'une préparation devra s'effectuer de + 10° C à + 63° C en moins de 1 heure.
- La durée de décongélation sera limitée à 3 jours, sans étude de vieillissement.
- La durée de vie d'un produit fabriqué ou entamé est fixée au maximum à 3 jours sans étude de vieillissement.

Les températures de conservation

Les températures maximales des denrées congelées et réfrigérées, ainsi que les denrées en liaison chaude sont également réglementées. Voici quelques exemples de températures de stockage, à afficher et à conserver bien précieusement :

- Les produits surgelés doivent être stockés à – 18° C
- La viande hachée et les produits de la mer à + 2° C maximum
- Les préparations culinaires élaborées à l'avance doivent être stockés à + 3° C
- Les fruits et légumes bruts doivent être stockés entre + 6° C et + 8° C
- Les plats chauds devront être maintenus + 63°C minimum
- Les autres produits à + 4° C maximum



La liste exhaustive des températures réglementaires est disponible en ligne, sur l'annexe 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009.

Arrêté du 21/12/2009

Nature des denrées	Température de conservation dans la restauration commerciale
Viandes hachées	+2°C
Abats domestiques et gibier d'élevage ou sauvage	+3°C
Préparations de viandes	+4°C
Produits de la pêche frais et non transformés décongelés	+2°C
Autres denrées très périssables	+4°C
Autres denrées périssables	+8°C
Ecart de 2°C pour les opérations de chargement déchargement	
Note de service du 8 mars 2012 page 19 et GBPH restaurateur	

Arrêté du 21/12/2009

Nature des denrées	Température de conservation dans la restauration commerciale
Glaces, crèmes glacées	- 18°C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18°C
Produits de la pêche congelés	- 18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C
Ecart de 2°C pour les opérations de chargement déchargement	
Note de service du 8 mars 2012 page 19 et GBPH restaurateur	

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

12. La méthode HACCP : définition et principes

Système HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point, 
en Français « Analyse des risques – Points Critiques pour leur maîtrise ». 

Historique

Comme vous l'avez maintenant compris, le système d'analyse HACCP propose une approche organisée et préventive des produits, tout au long de la chaîne alimentaire. Élaborée dans les années 60 par la NASA et l'armée, la méthode HACCP avait pour objectif de garantir la sécurité des denrées consommées par les spationautes en mission. Les équipes souhaitaient pouvoir analyser les aliments, sans avoir à les détruire. Aujourd'hui, cette méthode est devenue incontournable pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques. Elle a l'avantage de favoriser l'anticipation, et de limiter la dépendance aux inspections et aux tests sur les produits finis. Car « Mieux vaut prévenir, que guérir ! ».

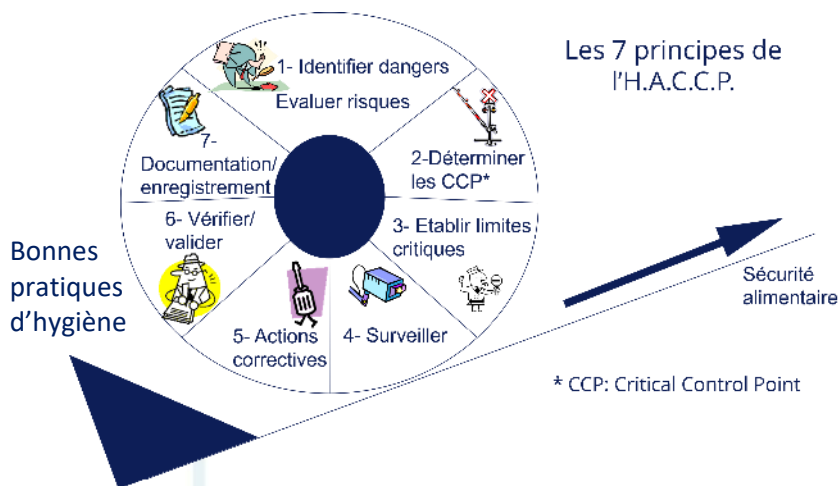


Définitions

L'HACCP n'est pas une norme, mais un outil de travail, une méthode. Son but est à la fois de prévenir tout problème alimentaire pour les consommateurs (mauvaise qualité d'un produit, présence de produits chimiques ou d'un corps étranger dans la nourriture, etc.) et de réagir en conséquence en cas de risque détecté.

Comme nous l'avons vu, le système HACCP identifie 3 types de dangers : les dangers physiques, chimiques (dont les allergènes) et biologiques. Le système propose également un classement en 5 familles des différentes causes à l'origine de ces dangers. Il s'agit des « 5M » ou « Méthode d'Ishikawa ».

Pour prévenir ces dangers, il est nécessaire de déployer la méthode HACCP sur le terrain. Celle-ci s'appuie sur 7 principes et sa mise en application se fait en 12 étapes. Commençons par découvrir ses 7 principes.



Les 7 principes de l'HACCP

Principe n°1: procéder à une analyse des dangers physiques, chimiques et biologiques.

Principe n° 2 : déterminer les points critiques dans un cahier des clauses particulières.

Principe n° 3 : fixer les seuils critiques.

Principe n° 4 : mettre en place un système de surveillance qui permette de maîtriser les CCP (points critiques) (autocontrôles, audit).

Principe n° 5 : déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP (points critiques) donné n'est pas maîtrisé ; on parle de « gestion des non-conformités ».

Principe n° 6 : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

Principe n° 7 : constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés qui concerne ces principes et leur mise en application.

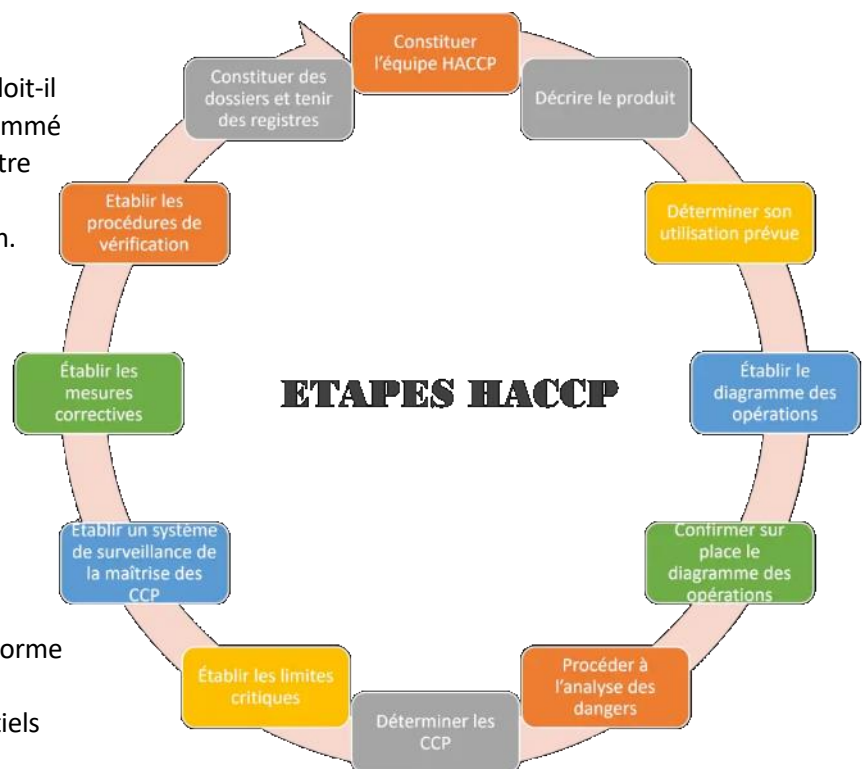
Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

6. La méthode HACCP : étapes et points critiques

La démarche HACCP, outil indissociable du Plan de Maîtrise Sanitaire de votre établissement, est définie par 7 principes et se met en place à travers 12 étapes. Détaillons aujourd'hui le contenu de ces étapes.

Les 12 étapes de la démarche HACCP

- **L'étape 1** correspond à la constitution de l'équipe HACCP. Celle-ci doit regrouper des personnes qui occupent des postes aux différentes étapes de la chaîne de production. Ces membres pluridisciplinaires doivent être suffisamment expérimentés et vouloir s'impliquer dans la construction du PMS de l'établissement.
- **L'étape 2** permet de regrouper toutes les caractéristiques du produit. Cela passe par sa description : nom, poids, composition, emballage, stockage, Date Limite de Consommation (DLC) ou la Date de Durabilité Minimale (DDM) et durée de vie.
- **L'étape 3** consiste à déterminer l'utilisation prévue pour le produit : par exemple, le produit doit-il être cuit ou transformé ? Peut-il aussi être consommé à la sortie de l'emballage ? L'usage attendu doit être défini pour tous les consommateurs possibles.
- **L'étape 4** élabore un diagramme de fabrication. Ce document doit détailler chaque étape de la chaîne de production, de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis, en passant par le stockage et la préparation. La description des conditions de production est un élément clé du plan HACCP.
- **L'étape 5** doit permettre de tester le diagramme de fabrication. Il s'agit de comparer les étapes théoriques du diagramme avec ce qu'il se passe réellement sur le terrain. Le diagramme doit être ajusté pour qu'il soit conforme à la réalité.
- **L'étape 6**, l'équipe identifie les dangers potentiels tout au long de la chaîne de production. L'objectif est d'évaluer les risques et de déterminer des mesures préventives à déployer pour les maîtriser.
- **L'étape 7** doit permettre de déterminer les points critiques pour la maîtrise, appelés **CCP**. Il s'agit des points de maîtrise indispensables à la préservation de la sécurité sanitaire. Les CCP sont les points pour lesquels la perte de contrôle entraîne un risque inacceptable.
- **L'étape 8** consiste à fixer des seuils critiques pour chaque CCP. Ces seuils distinguent l'acceptable du non-acceptable, afin de maîtriser le danger ciblé. Au-delà des seuils déterminés, l'efficacité de la mesure préventive définie pour chaque CCP n'est plus garantie.
- **L'étape 9** permet de mettre en place un système de surveillance régulière pour chaque CCP. L'objectif est d'écarter tout risque, notamment par la surveillance des points critiques et le respect des seuils. Cela passe, par exemple, par la mise en place des relevés de températures ou la réalisation d'analyses.
- **L'étape 10** consiste à instaurer des mesures correctives en cas de perte de la maîtrise du CCP, c'est-à-dire dès l'apparition d'un problème lors de la production. Ces mesures sont à effet immédiat.
- **L'étape 11** est celle de la validation et de la vérification du plan HACCP. L'équipe effectue des analyses et tests afin de vérifier l'efficacité du protocole. Cette étape est aussi le moment de s'assurer que le protocole est connu, suivi et maîtrisé par tous les opérateurs.
- **L'étape 12** consiste à archiver la documentation.



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

6. La méthode HACCP : étapes et points critiques (2/2)

Les points critiques : CCP, PrP et PRPo

La notion de **Programme Prérequis (PrP)** est apparue dans le but d'apporter de la flexibilité dans la définition des éléments de surveillance et dans l'application de la méthode HACCP. Comme l'indique l'étape 9, les CCP doivent pouvoir être surveillés de manière régulière, or, cela n'est pas toujours réalisable. Parmi les points critiques non mesurables, on trouve : la propreté de la tenue de travail des opérateurs, leur niveau de connaissance des règles d'hygiène alimentaire, etc.

Ces points critiques ne sont donc pas des CCP, mais ils jouent un rôle crucial dans la garantie la salubrité des aliments. C'est pour assurer leur maîtrise qu'est apparue la notion complémentaire PrP. Les PrP sont des mesures transversales qui regroupent les Bonnes Pratiques d'Hygiène et visent la maîtrise de l'hygiène. Parmi les PrP les plus courants, on retrouve : la formation du personnel, le programme de nettoyage/désinfection des équipements ou encore le programme de lutte contre les nuisibles. Les **Prérequis Opérationnel (PRPo)**, quant à eux, correspondent à des mesures préventives spécifiques à l'entreprise. Ces mesures de maîtrise peuvent également cibler une opération en particulier, comme l'étanchéité d'un produit sous-vide ou d'une conserve. Vous connaissez à présent les 5M, les 7 principes de la méthodes HACCP et ses 12 étapes.

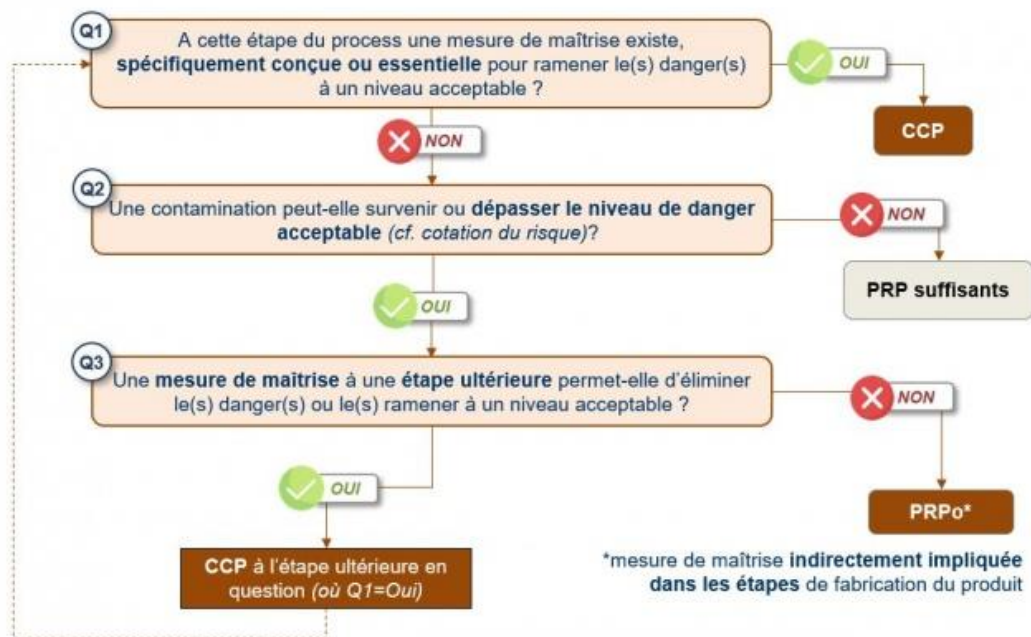


Fig.1 – Proposition d'arbre de décision simplifié
© Exaris

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

13. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Le paquet hygiène impose aux exploitants agroalimentaires la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire. Celui-ci garantit la sécurité des denrées contre les différents dangers. Il est indispensable à l'obtention à l'ouverture des établissements qui mettent sur le marché des produits d'origine animale, ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Qu'est-ce que le PMS ?

Le **Plan de Maîtrise Sanitaire** est un dossier rédigé par et pour l'établissement. Chaque professionnel doit établir son propre plan, adapté à son établissement (procédés et produits) et le mettre à jour régulièrement. D'après le paquet hygiène, le PMS s'applique « à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires »



Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène

Cet ensemble est complété par la description du plan HACCP mis en œuvre, ainsi qu'un dossier qui décrit le système de traçabilité choisi pour l'établissement. Cette dernière partie inclut la procédure de gestion des produits ou des situations non-conformes.



D'après une instruction de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) parue en janvier 2019, les établissements de restauration commerciale employant moins de 5 personnes en cuisine bénéficient d'une certaine « flexibilité ». Dans ce cas particulier, le PMS est adapté. **Attention, cette flexibilité est possible sous des conditions précises. Je vous laisse le soin d'en prendre connaissance directement sur le document officiel à savoir l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924. Bien entendu, cette flexibilité peut être remise en cause en cas de contrôle défavorable.**

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

6. L'assurance qualité

L'assurance qualité exige :

Rédaction des procédures		« Ecrire ce que je fais »
Respect des procédures		« Faire ce que j'écris »
Vérification des actions		« Vérifier que cela a été et continue d'être fait »
Enregistrement des données Qualité: traçabilité		« Prouver que je l'ai fait »



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale



7. Les organismes de contrôle

La Direction Départementale de la (Cohésion Sociale) Protection des Populations (DD(CS)PP)

Depuis 2010, la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) regroupait : la direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la direction départementale des services vétérinaires (DDSV). Les agents de la DDPP étaient en mesure de contrôler l'ensemble du PMS, la sécurité et l'origine des aliments, la qualité des produits, mais aussi la protection économique des consommateurs, c'est-à-dire la tarification.

La Police Sanitaire Unique

« Après une mise en œuvre progressive de la réforme en 2023, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (MASA) sera à compter du 1er janvier 2024 seul compétent sur l'ensemble de la réglementation et des contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Cette réforme vise également le renforcement des contrôles pour la protection des consommateurs, avec dès 2024 un accroissement de 80% du nombre d'inspections dans les établissements de remise directe et de 10% dans les établissements de fabrication de produits alimentaires. » Source : agriculture.gouv.fr

La DGCCRF reste pour sa part en charge des contrôles sur la qualité et la loyauté des produits alimentaires à l'égard des consommateurs et des professionnels.

La délégation des contrôles

Depuis le 1er janvier 2024, d'une délégation de contrôles et tâches officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

En effet, la réalisation de certaines inspections en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les établissements de remise directe, de contrôles de l'effectivité des retraits et rappels suite à alerte sanitaire, et de certains prélèvements (transformation et distribution) dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, est déléguée à des organismes tiers qui œuvrent pour le compte de l'État. Les contrôleurs rattachés à l'organisme délégataire disposent des habilitations juridiques pour exercer les missions qui leur seront confiées, et qu'ils seront pourvus d'une carte professionnelle pour s'identifier auprès du professionnel lors d'un contrôle. Le refus de contrôle envers un agent délégataire sera sanctionné au même titre que celui proféré contre un agent d'État.

L'Agence Régionale de Santé (ARS)

L'Agence Régionale de Santé (ARS) est en lien avec les médecins et les biologistes, notamment dans les cas de signalement de TIAC ou de légionellose. Elle pilote la politique de santé publique en région en veillant à la sécurité sanitaire. Elle définit, finance et évalue des actions de prévention de la santé. Enfin, l'ARS anticipe, prépare et gère les crises sanitaires, en liaison avec le préfet. Les agents de l'ARS sont habilités à réaliser des prélèvements, des contrôles visuels et une inspection. Une inspection peut notamment concerner la partie approvisionnement en eau et analyses microbiologiques.



Les autres organismes de contrôles

Au niveau local, le service communal d'hygiène et de santé propre à chaque ville peut intervenir. De même, les douanes au niveau des zones frontalières, et la gendarmerie maritime au niveau des côtes et des ports, sont des figures d'autorité qui peuvent intervenir pour inspecter les établissements.

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

8. Les organismes de contrôle : inspection et suite



À quel moment la DDPP peut-elle intervenir ?

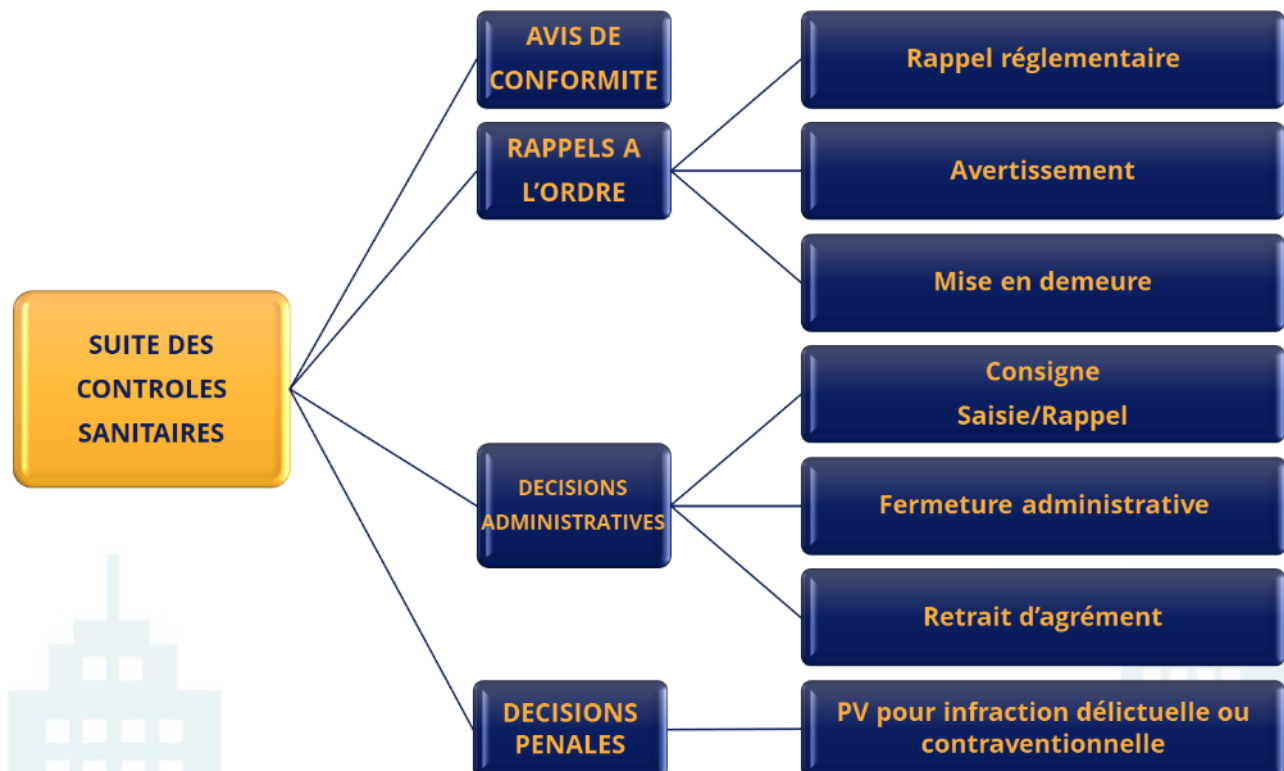
La DDPP peut intervenir après un signalement (une plainte, une intoxication), de manière inopinée ou sur rendez-vous – ce qui est plutôt très rare. Les agents passent le plus souvent en journée, toutefois, si l'établissement est ouvert au public la nuit, ils peuvent intervenir la nuit. Lors de l'inspection, ils peuvent être accompagnés de gendarmes, de policiers ou de douaniers.

Que faire en cas d'inspection ?

En cas de contrôle, les professionnels ont l'obligation de donner accès à tous les bâtiments, locaux, installations ou infrastructures qui composent leur établissement. Par ailleurs, ils doivent présenter sans discuter les documents, registres ou cahiers, si l'inspecteur le demande. Les agents de contrôle sont sous l'autorité des préfets ; de ce fait, ils peuvent prendre des mesures de police administrative afin de prévenir un risque pour la santé publique. Il est nécessaire qu'un responsable ou que le référent hygiène accompagne l'agent tout au long de l'inspection. Ils devront alors constater ensemble les non-conformités, le cas échéant. Il est important de répondre aux questions posées et de fournir les documents exigés. À la fin de l'inspection, un récapitulatif des infractions observées est rédigé. Il recense tous les produits prélevés et fait un bilan de la situation de l'établissement, notamment en cas de fermeture administrative.

Les suites de l'inspection : les mesure administratives

À la suite de l'inspection, si des non-conformités sont relevées, les sanctions peuvent être de deux types : administratives ou pénales. Lorsque le professionnel reçoit une sanction administrative, il peut s'agir :



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

9. Les organismes de contrôle : la transparence des résultats

Depuis 2017, les consommateurs ont accès aux résultats des contrôles sanitaires réalisés dans les établissements alimentaires.



Alim'confiance

Décret n° 2016-1750 du 15/12/2016 + Arrêté du 28/02/2017

Objectif de la transparence des résultats

Le dispositif « **Alim'confiance** » a été mis en place dans le cadre de la « loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt » du 13 octobre 2014. La publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire est une attente légitime des consommateurs. Tous les établissements de la chaîne alimentaire sont concernés par cette transparence des résultats : restaurants, supermarchés, marchés, vente à la ferme, abattoirs, restaurants collectifs et établissements agroalimentaires.

Les mentions relatives à chaque niveau d'hygiène

4 niveaux d'hygiène peuvent être attribués. Chaque niveau est formalisé par une mention et un smiley :



Le niveau d'hygiène « très satisfaisant » est décerné aux établissements qui ne présentent pas de non-conformité ou qui présentent des non-conformités mineures.



Le niveau d'hygiène « satisfaisant » est accordé aux établissements qui présentent des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative. Dans ce cas, un courrier de rappel de la réglementation est adressé à l'établissement, en vue d'une amélioration des pratiques.



Le niveau d'hygiène « à améliorer » est attribué aux établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative. Les infractions conduisent dans ce cas à un nouveau contrôle des services de l'État, pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.



Le niveau d'hygiène « à corriger de manière urgente » est donné aux établissements qui présentent des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur. Pour ce type d'infraction, l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait ou la suspension de l'agrément sanitaire.

Alim'confiance

Les résultats des contrôles donnent une idée du respect des normes d'hygiène par l'établissement : ils concernent la propreté des locaux et du matériel, l'hygiène du personnel et les différentes précautions sanitaires, tel que respect de la chaîne du froid. Pour les connaître, les consommateurs peuvent se rendre sur le site www.alim-confiance.gouv.fr ou sur l'application mobile Alim'confiance. Les résultats des contrôles restent visibles en ligne pendant un 1 an, à compter de la date de passage des agents des contrôle. Les établissements qui le souhaitent peuvent aussi afficher leur résultat sur leur devanture, via une affichette transmise par les services départementaux de l'État.



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

10. Les affichages obligatoires : la transparence vis à vis du client (1/2)

La transparence vis-à-vis du client va bien plus loin que l'affichage des résultats d'hygiène sur Alim'confiance.

L'affichage de l'origine des viandes

Le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 rend obligatoire l'indication de l'origine des viandes **bovines** servies en restauration. Il a été modifié en 2022 par le décret : 2022-65 du 26/01/2022.

Depuis le 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter doivent indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. »



Dans ce cas, le restaurant doit afficher l'origine de la viande utilisée pour chaque plat, de manière lisible et visible.

- Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays, l'origine est indiquée par la mention « Origine » suivi du nom du pays.
- Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents, il est nécessaire d'indiquer les mentions « Né et élevé » suivi du nom du pays de naissance, et du/des nom(s) des pays d'élevage, puis « Abattu » suivi du nom du pays d'abattage.

CATÉGORIE	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ÉLEVAGE	PAYS D'ABATTAGE

Des origines différentes à l'origine, au pays de naissance, d'élevage et d'abattage sont indiquées.

Mise à disposition des allergènes

Le règlement européen n°1169/2011 du 25 octobre 2011 qui concerne l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO), soulève l'importance de la question des allergènes. Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, relatif spécifiquement à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré-emballées précise les règles et retient : Allergènes à déclaration obligatoire.

Depuis le 1^{er} juillet 2015, la présence d'allergènes dans les produits alimentaires doit être portée « à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public ».

L'article R 412-14 du Code de la consommation renforce cette obligation. Chaque établissement de restauration doit mentionner et tenir à jour un document écrit, facilement accessible par le consommateur, qui mentionne la présence de ces substances dans les plats.

ALLERGENES*	CÉRÉALES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITES COQUE	CESTES	NOUVEAU	GRANDS	LEGUMES	GLUTEN	GLUTEN
NOM DU PRODUIT													
Soupe miso													
Salade de chou													
Riz													
Riz vinaigré													
Salade d'algue													
Edamame													
Gyoza (raviolis poulet grillés)													
Nems au poulet													
Raviolis crevette à la vapeur													
Bouché crevette à la vapeur													
Salade au saumon													
Salade de Avocat crevette													
Nouille légumes													
Nems aux crevettes													
Boeuf au oignon													
Soupe de raviolis													
Saumon													

* Attention : SULFITES - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

En cas d'infraction, la sanction est une amende de 450 € pour la personne physique et de 2 250 € pour la personne morale.

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

10. Les affichages obligatoires : la transparence vis à vis du client (2/2)

Le fait maison

La mention « Fait maison » concerne toute préparation culinaire (entrée, plat principal ou dessert) cuisinée ou transformée sur place, c'est-à-dire dans les locaux où sont servis les clients. Ces plats doivent être confectionnés à partir de produits bruts, c'est-à-dire de produits alimentaires crus, n'ayant fait l'objet d'aucun assemblage avec d'autres aliments, excepté le sel, lors de leur conditionnement ou de leur conservation. Cette mention a un double objectif : mieux informer les consommateurs et valoriser le travail et le savoir-faire des restaurateurs. La mention « Fait maison » permet en effet de distinguer les plats de fabrication artisanale, des plats et ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, qui sont simplement assemblés ou réchauffés. Ainsi, seuls les restaurateurs qui proposent des plats faits maison sur une partie ou sur la totalité de leur carte peuvent afficher le logo et/ou la mention « Fait maison ». Le restaurateur est libre de choisir l'emplacement de la mention légale et du logo, à condition qu'ils soient placés de manière à être visibles par les consommateurs.

Pour en savoir plus sur le fait maison, rendez-vous sur la page « Fait-maison » du site economie.gouv.fr. Vous y trouverez le détail des critères à respecter pour utiliser le label, la liste des ingrédients qui entrent dans la composition d'un plat « fait maison » et les logos à télécharger, si vous répondez à tous les critères !

[section unique : utilisation de la mention "fait maison" \(Articles D122-1 à D122-3\)](#) du Code de la consommation.

<https://www.economie.gouv.fr/fait-maison/telechargement>



Les bonnes pratiques pour maîtriser les dangers



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

1. Les 5M : La Main d'œuvre – L'hygiène du personnel

L'hygiène est l'ensemble des principes, des pratiques individuelles ou collectives qui visent à la santé.

Nous sommes tous des PDG !

Nous sommes tous des Porteurs De Germes !

Avec plus de 10 mille milliards de micro-organismes sur son corps et à l'intérieur de son organisme, l'être humain est susceptible d'en déposer sur toutes les surfaces qui l'environnent.

Les règles à respecter

- **Une bonne hygiène corporelle.**

- ✓ Se laver régulièrement le corps, les cheveux et les dents.
- ✓ Les cheveux longs doivent être attachés.
- ✓ La barbe doit être rasée de près ou couverte par un cache-barbe.

- **Une tenue conforme.**

- ✓ Une tenue de cuisine propre à revêtir dans les vestiaires.
- ✓ Eléments facultatifs : le masque ou encore les gants à usage unique en cas de blessures ou de manipulation à risque.

- **Un comportement irréprochable**

- ✓ Les vestiaires doivent être salubres, en bon état et rangés.
- ✓ La tenue de ville doit être séparée de la tenue de travail pour éviter les contaminations.
- ✓ Les bijoux sont tout simplement interdits lorsque l'on manipule les aliments en cuisine. Quant aux piercings visibles, notamment sur le visage, ils doivent être retirés ou recouvert par un pansement.
- ✓ D'autres comportements sont interdits dans les locaux de fabrication comme fumer, utiliser son téléphone, prendre des médicaments, manger ou goûter avec le doigt.
- ✓ Utilisation d'un lave-mains conforme
- ✓ Pour utiliser correctement des gants, plusieurs paramètres sont à prendre en compte :
 - Lavez-vous les mains avant de les enfiler et entre chaque changement de gants.
 - Attention, les gants jetables ne doivent pas être lavés. S'ils sont souillés ou troués, jetez-les
 - Lorsque vous portez des gants, vous ne devez pas circuler en cuisine ; il est aussi proscrit de travailler en zone de cuisson car... les gants pourraient fondre.
- ✓ En cas de plaie : elles doivent être protégées par un pansement étanche et un gant qui recouvre le tout.



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

2. Les 5M : La Main d'œuvre – Le lavage des mains

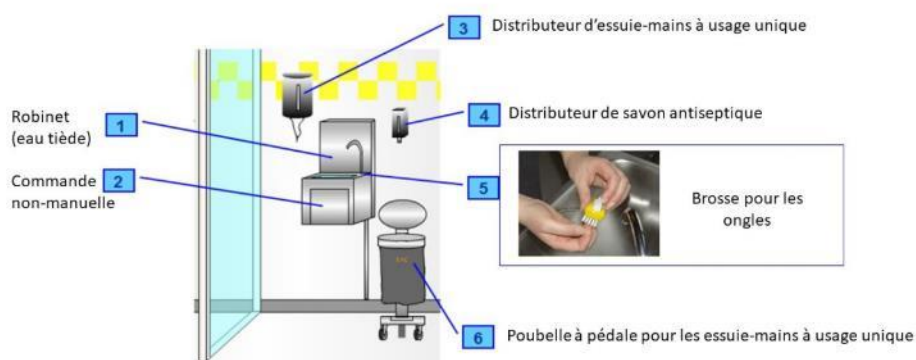


L'équipement réglementaire

La réglementation impose l'utilisation d'un lave-mains conforme.

Pour être aux normes, le lave-mains doit être installé dans un endroit accessible par le personnel, pendant toute la période de production.

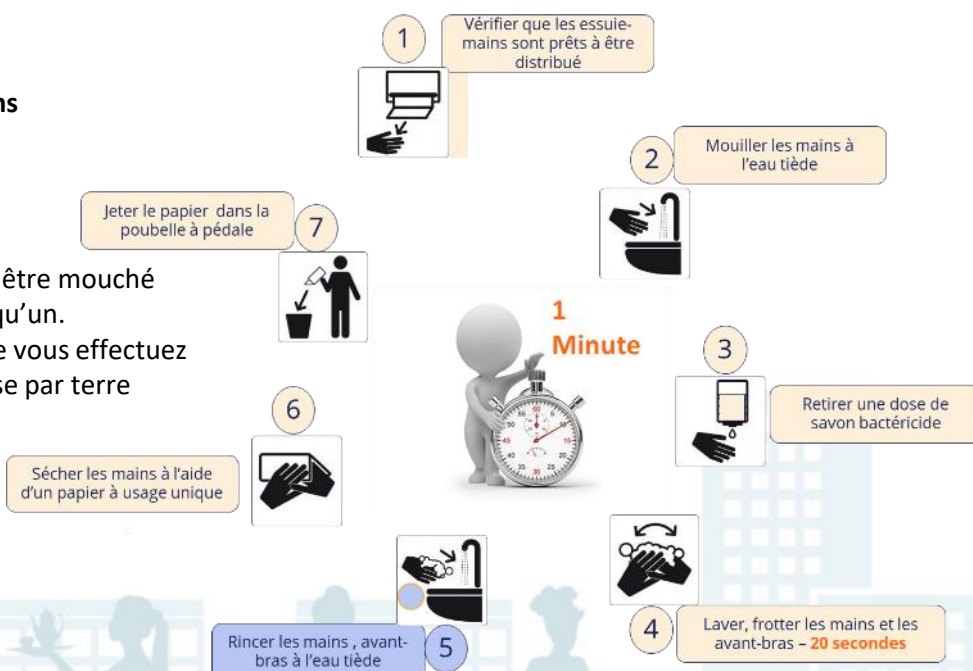
- Il doit fonctionner avec une **commande non manuelle**,
- Cet équipement doit aussi être raccordé à l'eau froide et à l'eau chaude, afin d'obtenir une température tiède, d'environ **38° C**.
- Un distributeur de savon doit être installé à proximité immédiate du lave-mains : **le savon liquide** disponible doit être **désinfectant**, c'est-à-dire bactéricide et virucide.
- Une brosse à ongles peut être mise à disposition et maintenue propre, et désinfectée régulièrement .
- **Un distributeur de papier à usage unique non manuelle**
- **Une poubelle à commande non-manuelle**



Quand et comment se laver les mains

le lavage des mains est préconisé avant et après plusieurs actions :

- Avant de prendre votre poste
- Après avoir éternué, toussé, vous être mouché
- Après avoir serré la main de quelqu'un.
- Après chacune des opérations que vous effectuez
- Après avoir ramassé quelque chose par terre
- Après avoir touché une poubelle



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

3. Les 5M : La Main d'œuvre – La santé et les interdits

Les visites médicales

Suite à la publication de la loi travail en août 2016 et au décret d'application n°2016-1908, les visites médicales d'embauche ont été remplacées par des **visites d'information et de prévention**. Ce nouveau système de suivi médical marque la fin des visites médicales tous les 2 ans, lorsque le travailleur n'est pas exposé à des risques professionnels particuliers. Ces visites peuvent être assurées par d'autres professionnels de santé que le médecin du travail. Elles sont obligatoires dans les 3 mois qui suivent l'embauche, ainsi qu'au retour d'un arrêt maladie ou d'un congé maternité. Elles sont aussi pratiquées en contrôle de suivi, au moins tous les 5 ans. Ces visites sont également importantes pour dépister les **porteurs sains**. Il s'agit des **personnes asymptomatiques qui portent des germes pathogènes sans déclarer de symptôme : ces porteurs sont susceptibles de transmettre leurs germes** à d'autres personnes et de les rendre malades. Il est donc important de les dépister. Un avis d'aptitude, ou d'inaptitude, est délivré à l'issue de cette visite. Enfin, l'historique des visites du personnel doit être disponible au sein de l'établissement : il constitue une partie du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

La gestion des maladies et l'armoire à pharmacie

Les infections cutanées (par exemple, les panaris), les infections respiratoires (bronchite, angine, grippe) et les infections intestinales (comme la gastro-entérite) nécessitent de prendre des précautions particulières. Un panaris ou une angine peut transmettre le staphylocoque ; une gastro-entérite peut transmettre un virus, la salmonelle ou encore Escherichia Coli. Si vous êtes porteur d'une de ces infections, il est donc indispensable de porter les équipements de protection. Le masque évite la projection de gouttelettes contaminées. Quant aux petites blessures, telles que les coupures ou les brûlures superficielles, il est nécessaire de les protéger avec un pansement et des gants à usage unique. Vous devez aussi informer votre responsable et augmenter votre fréquence de lavage des mains. Dans le cas d'une infection, un arrêt de travail peut être nécessaire. Il est en effet primordial d'éviter toute contamination des produits alimentaires manipulés. Lorsque la blessure survient sur le lieu de travail, elle doit être rapidement soignée. Une armoire ou une boîte à pharmacie doit donc être mise à disposition. Elle doit contenir le matériel nécessaire pour prodiguer les premiers soins : pansements détectables, faciles à repérer, matériel de soins pour brûlures et coupures, dosettes de sérum physiologique, etc. La liste exhaustive est disponible auprès de la médecine du travail. Il faut veiller à son approvisionnement et à renouveler les produits périmés. Pour éviter tout risque d'allergie, il est interdit de mettre des médicaments dans cette trousse de secours.

La formation

Les formations en hygiène alimentaire sont une obligation légale. Elles doivent être renouvelées en moyenne tous les 2 ans et, comme pour les visites médicales, les attestations de formation du personnel doivent être conservées dans le PMS. En parallèle des formations de 14 heures, 7 heures ou 4 heures dispensées par des prestataires extérieurs, il est fortement conseillé de réaliser des sensibilisations régulières sur les thèmes de la sécurité sanitaire des aliments. Sensibiliser le personnel de l'établissement, peut aussi consister à faire des débriefings de 5 à 15 minutes sur une thématique comme le lavage des mains, la traçabilité ou encore le datage des produits. Ces formations express doivent toujours être formalisées grâce à une feuille de présence qui indiquent les noms et les signatures des participants. Elles aussi doivent être archivées dans le PMS. Dans le secteur de la restauration, l'hygiène du personnel est indispensable pour protéger les employés ainsi les clients. Alors restons vigilants ! À bientôt pour la suite de cette formation.

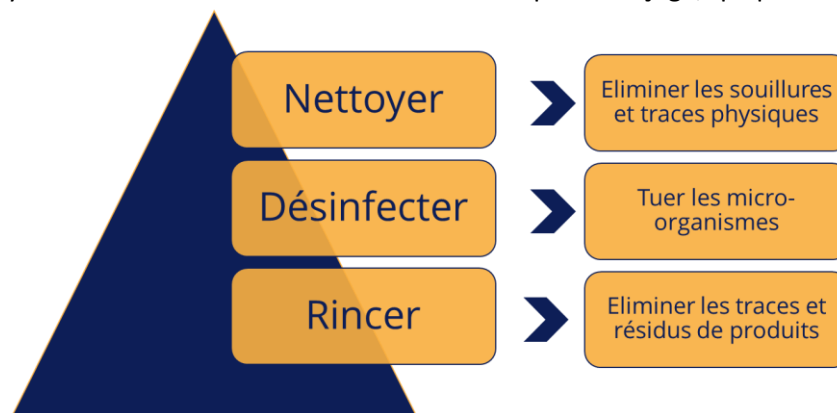
Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

4. Les 5M : Le Matériel et le Milieu - Le nettoyage et la désinfection : produits et sécurité

Un des dossiers du PMS est relatif aux mesures d'hygiène prises avant, pendant et après la production. Le nettoyage et la désinfection des locaux sont des opérations incontournables pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et des employés. Ces procédés garantissent aussi l'image de marque de votre entreprise. Voyons aujourd'hui la différence entre le nettoyage et la désinfection.

Définition

Le nettoyage consiste à retirer les déchets, les souillures organiques, les poussières présentes sur une surface, de façon à la rendre visuellement propre. Cette opération nécessite d'utiliser un détergent. La désinfection quant à elle, se fait sur une surface « propre », c'est à dire après nettoyage. Elle consiste à éliminer les micro-organismes présents sur cette surface afin de la rendre « saine ». Pour désinfecter, on utilise un désinfectant. Attention, il est indispensable de nettoyer avant de désinfecter. Vient ensuite l'étape du rinçage, qui permet d'éliminer les traces de produits d'entretien.



Le matériel de nettoyage

Le matériel de nettoyage se compose au minimum d'un balai brosse, d'une raclette et de lavettes, qui doivent être facile d'entretien. Les éponges, la serpillière, la paille de fer et le matériel en bois sont interdits, car leur entretien est très difficile. Pour éviter les contaminations croisées lors de l'utilisation des lavettes, entre les zones sales, comme les sanitaires, et les zones propres, comme la zone de préparation des denrées, il est recommandé d'utiliser un code couleur.



Les produits

Les produits doivent être choisis en fonction des surfaces et des types de souillures :

- les détergents sont utiles pour éliminer les graisses fraîches
- les désinfectants servent à détruire les micro-organismes
- les détartrants permettent de dissoudre le calcaire.

On trouve aujourd'hui des produits 2 en 1 « détergent/désinfectant » qui permettent de raccourcir la durée de nettoyage. Bien que ces produits soient moins puissants que les détergents et les désinfectants utilisés séparément, ils permettent tout de même de maintenir une bonne hygiène des équipements et des locaux s'ils sont utilisés très régulièrement.



Conservation des produits, du matériel et règles de sécurité

Tous les matériaux et objets professionnels utilisés doivent **être agréés « contact alimentaire »**.

Il est indispensable de disposer de la fiche technique et de la fiche sécurité de chaque produit utilisé.

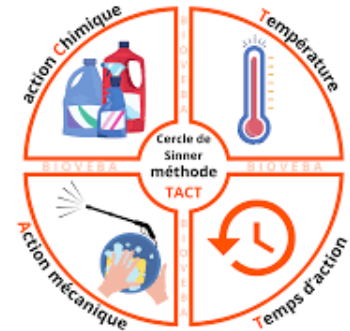
L'ensemble des fiches doit être consultable dans l'établissement, notamment en cas d'audit ou de visite de la DDPP. Pour vous procurer ces fiches, adressez-vous au fournisseur du produit, ou téléchargez-les sur Internet, sur diesefds.com ou quickfds.com par exemple. Côté stockage, les outils de nettoyage doivent être nettoyés et stockés de manière hygiénique. Le matériel doit être - le balai à sec de la salle doit être séparé du matériel utilisé pour nettoyer et désinfecter la cuisine. Pour éviter les contaminations croisées, les produits d'entretien non ouverts doivent être stockés dans un local fermé, séparés de l'alimentaire, et les produits entamés doivent être rebouchés et stockés sur caillebotis ou dans une armoire, dans la cuisine.

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

5. Les 5M : Le Matériel et le Milieu - Le TACT, les plans de nettoyage

La méthode du TACT

Afin de réaliser le nettoyage et la désinfection de votre établissement dans des conditions optimales, il est recommandé d'utiliser la règle du TACT. Ces quatre lettres aident à retenir les paramètres à respecter lors du nettoyage et de la désinfection d'une surface :



Le plan de nettoyage ou PND (Plan de nettoyage et de désinfection)

Le Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND) doit impérativement être affiché dans chaque zone en cuisine. Il s'agit d'une exigence réglementaire. Le chef de cuisine est responsable de sa personnalisation et de son application. Le plan de nettoyage se présente sous la forme d'un tableau, sur lequel on trouve les éléments suivants :

- Le matériel à nettoyer,
- La fréquence de nettoyage minimum,
- Le produit à utiliser,
- Le dosage,
- Le temps d'action,
- Le matériel à utiliser,
- La méthode de nettoyage,
- Les équipements de protection individuel (EPI).

[illegible]

Les interdictions

Pour conclure, voici quelques interdictions formelles à retenir :

- il est interdit de mélanger des produits d'entretien : cela pourrait créer une explosion ou dégager un gaz toxique. Pour ces mêmes raisons, il est important de rincer rigoureusement un produit avant d'en utiliser un autre ;
- il n'est pas autorisé d'utiliser des produits d'entretien domestiques ;
- il est interdit de stocker des produits d'entretien dans des contenants alimentaires ;
- enfin, stocker les produits d'entretien avec les produits alimentaires n'est pas non plus autorisé.



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

5. Les 5M : Le Matériel et le Milieu – Les étapes du nettoyage et de la désinfection

Nettoyage/désinfection en 6 points	
Étape(s)	Action(s)
Préparation	♦ Évacuation des déchets ♦ Dégagement des supports ♦ Enlèvement des souillures grossières
Nettoyage	♦ Eau (50C°) + détergent + action mécanique
Rinçage	♦ Eau claire
Désinfection	♦ Eau + désinfectant + temps d'action à respecter
Rinçage	♦ Eau claire
Séchage	♦ Raclette (sols), papier à usage unique (surfaces)
Nettoyage/désinfection en 4 points	
Préparation	♦ Évacuation des déchets ♦ Dégagement des supports ♦ Enlèvement des souillures grossières
Nettoyage/désinfection	♦ Eau + produit mixte + action mécanique + temps de contact
Rinçage	♦ Eau claire
Séchage	♦ Raclette (sols), papier à usage unique (surfaces)

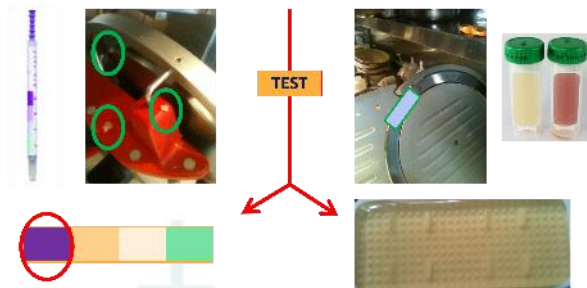
Les moyens de surveillance

Plusieurs moyens de surveillance doivent être utilisés pour s'assurer que le nettoyage et la désinfection sont correctement réalisés :

- Une surveillance visuelle doit être prévue afin de détecter tout écart de nettoyage des locaux et du matériel.
- Un enregistrement doit être mis en place : il peut s'agir d'un document à compléter par le personnel lors de chaque nettoyage. Cela permet de prouver que les règles de nettoyage sont bien respectées.
- Des analyses de surfaces faites en interne ou par un laboratoire externe permettent de connaître le niveau de désinfection de l'établissement.

Nettoyer

Désinfecter



ENREGISTREMENT DU PLAN DE NETTOYAGE & DE DESINFECTION

INscrivez les initiales de vos noms et prénoms et en fonction de la date du jour pour chaque action réalisée.

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Sols – Planchers – Grilles – Siphons	Après chaque service																																
Poignées de portes interrupteurs	Après chaque service																																
Serv. Main – Rinsabatterie	Après chaque service																																
Intensités – Planches – Conteneurs	Après chaque utilisation																																
Préparations	Après chaque utilisation																																
Peau vils – Fourneaux – Séchoirs	1 X / Jour																																
Peau – Grilles	1 X / Jour																																
Peau micro-ondes	1 X / Jour																																
Robot coupe – Hachoir – Thermomix	1 X / Jour																																
Plats de travail – Passes plat	1 X / Jour																																
Planches et supports Planches	1 X / Jour																																
Filtres de hottes	1 X / Semaine																																
Drains, chambres froides intérieures	1 X / Semaine																																
Tiroirs et étagères	1 X / Mois																																
Armoires à cartons	1 X / Mois																																
Plats et portes	1 X / Mois																																

INITIALES DU CONTRÔLEUR

REMARQUES DU CONTRÔLEUR

Vous avez envie de passer au digital pour consigner en 3 clics depuis votre smartphone votre plan de nettoyage, réalisé sur mesure ?
Rendez-vous sur octopus-haccp.com et contactez un de nos experts HACCP pour une démonstration gratuite !



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

6. Les 5M: La méthode - La marche en avant

Organisation du travail

En restauration, on distingue les zones « souillées » des zones propres.

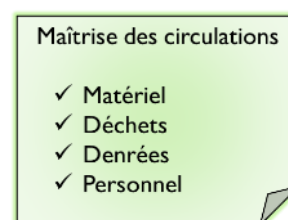
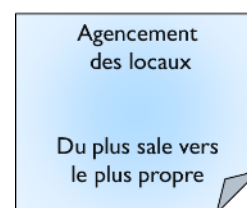
Zones souillées: zones où sont manipulées du matériel sale ou des matières premières. Cela inclut par exemple la zone de décartonnage, la zone où sont jetés les déchets et la plonge.

Zones propres: les endroits où sont manipulés les produits sensibles, cuits, prêts à être consommés. Cela inclut aussi la zone propre de la plonge. La proximité de ces zones souillées et propres peut entraîner des **contaminations croisées**. Pour les éviter il est nécessaire de pratiquer la « marche en avant ». Il s'agit d'une succession d'étapes logiques à suivre depuis la livraison des marchandises, jusqu'à l'assiette du client, en passant par toutes les étapes de fabrication.

La marche en avant dans l'espace



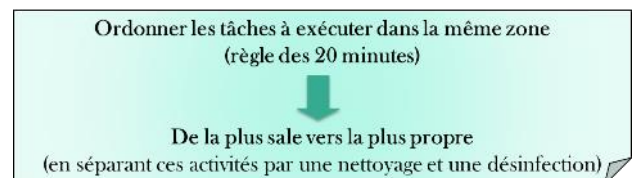
Limiter, supprimer les risques de contaminations croisées



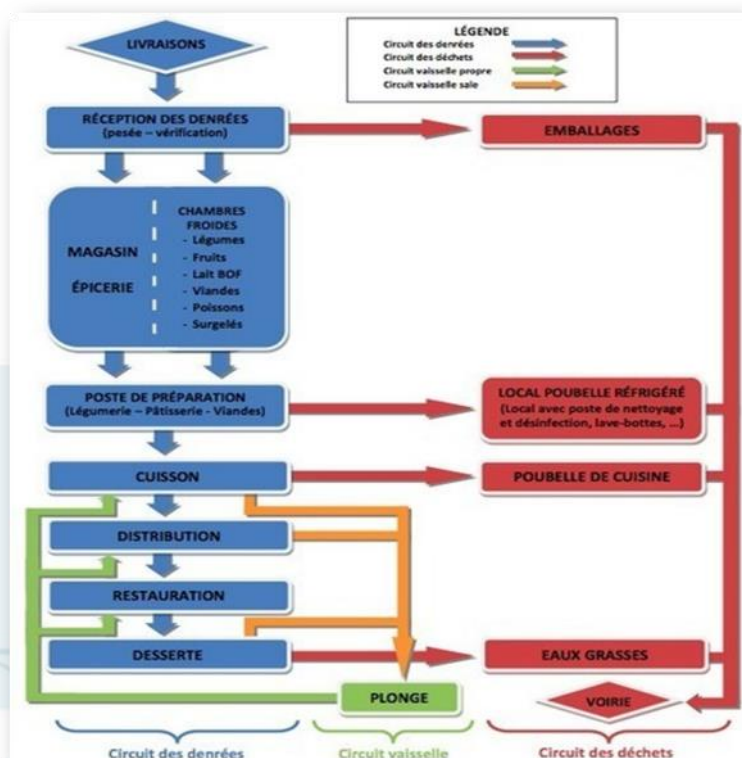
La marche en avant dans le temps



Limiter, supprimer les risques de contaminations croisées



Les circuits



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

7. Les 5M: Méthode – Le datage des produits

Les dates primaires des matières premières

La date inscrite sur le produit au moment de sa fabrication est validée par le fabricant : c'est la DLC primaire, elle ne peut pas être prolongée.

L'étiquetage des denrées a une incidence sur les commandes auprès des fournisseurs, sur les dépenses de l'établissement, sur la qualité sanitaire et organoleptique du produit..

Les DLC internes ou DLC secondaires

En restauration, lorsque vous entamez, décongelez ou fabriquez un produit, il est impératif d'inscrire sur son contenant la date du jour. C'est ce que l'on appelle la **DLC interne ou DLC secondaire**. Il est possible d'utiliser ce produit pendant trois jours après son ouverture, sa décongélation ou sa fabrication. Passé cette date, si vous ne réalisez pas de test de vieillissement en laboratoire d'analyse, le produit doit être jeté.

DLC et DDM

La **DLC**: Date Limite de Consommation (DLC) concerne les produits frais. Cette date traduit l'engagement du fabricant sur l'absence de risque sanitaire lié à la consommation du produit, jusqu'à cette date

La **DDM**: La Date de Durabilité Minimale (DDM) concerne les produits secs, d'épicerie, les conserves et les surgelés. Cette date traduit le maintien de l'odeur, du goût et de l'aspect du produit jusqu'à la DDM. Elle est validée par des tests organoleptiques.

La **DCR**: la Date de Consommation Recommandée (DCR) concerne les oeufs. Elle est fixée à 28 jours après la ponte de l'œuf.

Certains produits sont exemptés de DLC ou de DDM. Il s'agit : des denrées vendues non préemballées ; des fruits et légumes frais ; des boissons alcoolisées ; des vinaigres ; des sels de cuisine ; des sucres solides ; des produits de boulangerie et de pâtisserie qui sont normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production, et de certains produits de confiserie.

D.L.C : Date Limite de Consommation

« à consommer jusqu'au »

Tous les **produits sensibles**

Jusqu'à cette date, le fabricant **garantit les conditions sanitaires** du produit, sous couvert qu'il soit stocké et distribué dans les ambiances de températures requises.

DLC dépassée = 450€ d'amende par UVC

Respectons la réglementation

=

Ne vendons pas produit à DLC dépassée

D.D.M. :Date de Durabilité Minimale

« à consommer de préférence avant ... »

Produits: boissons, épicerie, surgelés

Jusqu'à cette date, le fabricant **garantit la qualité organoleptique** du produit sous couvert qu'il soit stocké et distribué dans les ambiances de températures requises.

Respectons nos clients

=

Ne vendons aucun produit à DDM dépassée



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

8. Les 5 M: L'achat et la réception des matières premières

Achat des matières premières

Lors du choix du fournisseur de matières premières, il est important de vérifier qu'il respecte les règles d'hygiène. Le choix d'un fournisseur de matières premières dépend de plusieurs paramètres:

- Respecter les règles d'hygiène.
- Offre transparente : les prix, l'origine des produits et leur conditionnement
- doivent être clairement affichés.
- Engagements éco-responsables
- S'il s'agit d'un fournisseur de denrées d'origine animale, il faut s'assurer que l'entreprise en question soit agréée, ou qu'elle dispose d'une dérogation.



Réception des matières premières

À chaque réception, un contrôle est obligatoire. Plusieurs étapes de vérification sont nécessaires avant d'accepter les marchandises :

- Contrôler la température des marchandises grâce à un thermomètre-sonde préalablement désinfecté. **Si vous constatez une rupture de la chaîne du froid, c'est à dire un produit qui dépasse de 2° C la température prévue, vous devez refuser le produit.**
- S'assurer que les emballages et conditionnements sont en bon état.
- S'assurer que le camion de livraison est propre. Si vous constatez un défaut de conditionnement,
- Vérifier la quantité de produits livrés
- Vérifier les dates de péremption
- Reporter l'ensemble des informations relatives à la réception dans le document d'autocontrôle mis en place par l'établissement.



NATURE DU CONTRÔLE

CONTRÔLES A RECEPTION

DATE 11/03/2012

DATE	FOURNISSEUR	PRODUIT CONTRÔLÉ	HEURE	EMBALLAGE	DLC	N° AGREMENT SANITAIRE	TEMPERATURE	LIVRAISON Acceptée (A) ou refusée (R)	PERSONNE CHARGÉE DU CONTRÔLE



Autres points de vigilance

La réception des marchandises ne doit pas être négligée, sous peine de recevoir des denrées abîmées, voire périmées, avec les incidences que cela aura sur la santé et sur votre image de marque. En cas d'absence de personnel pour réceptionner les marchandises, le chauffeur ne doit jamais décharger les produits, ni les laisser à température ambiante. La chaîne du froid ne doit pas être rompue ! Si personne n'est disponible pour la réception, la livraison doit être différée afin qu'elle puisse être contrôlée. Lors du contrôle, si une marchandise est refusée, la direction de l'établissement devra être prévenue. Elle contactera le fournisseur. Après contrôle et signature du bon de livraison, le restaurant devient responsable de sa marchandise. Attention, dès que les produits ont quitté le camion frigorifique, le temps est compté : les produits frais ne doivent pas rester en dehors des réfrigérateurs plus de 20 minutes, et les surgelés, pas plus de 10 minutes. On évite ainsi au maximum la prolifération microbienne. Alors, soyez vigilant et ne signez pas le bon de livraison si vous n'êtes pas certain de la qualité des produits et du respect de chacun des points évoqués précédemment.

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

9. Les 5 M- Méthode : Les bonnes pratiques de stockage

Que dit la loi ?

Pour commencer, citons quelques lignes du texte réglementaire 852/2004. Celui-ci indique que « *Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent...*

- *pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou*
- *réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail*
- *suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;*
- *permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ; »*
- *les locaux doivent aussi « ...permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles,*
- *et, si cela est nécessaire... » les locaux doivent « ...offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées. »*



Limiter le risque de développement des micro-organismes

- ☐ Stocker les produits à la température adéquate, indiquées sur l'étiquette d'origine du produit.
- ☐ Respecter les DLC et les DDM, puis la DLC secondaire ou la durée de vie de chaque produit. Cependant, souvenez-vous qu'une fois la DLC primaire atteinte, la DLC secondaire devient totalement obsolète. Le produit doit absolument être jeté.
- ☐ Respecter la rotation des produits et des stocks. Chaque nouveau produit entré dans le stock doit être rangé derrière ceux précédemment rentrés. Et les produits vendus en priorité doivent être les produits les plus anciens du stock : c'est la méthode FIFO.

Limiter le risque de contamination croisée

Pour cela, il est important :

- ☐ de séparer les aliments suivant leur origine, animale ou végétale.
- ☐ de séparer les aliments crus et cuits.
- ☐ de séparer les aliments selon leur type de conditionnement
- ☐ et de séparer les aliments selon leur procédé de fabrication.
- ☐ d'étiqueter et de protéger tous les produits stockés en chambre froide. Pour cela :
 - Les matières premières non entamées doivent porter leur étiquette d'origine.
 - Les produits entamés doivent conserver leur étiquette d'origine ET vous devez y inscrire la date d'ouverture du produit.
 - Les produits mis en décongélation doivent conserver leur étiquette d'origine ET la date de mise en décongélation, que vous devez aussi ajouter.
 - Quant aux produits fabriqués au sein de l'établissement et stockés, vous devez y inscrire la date de fabrication.



Les emballages

Côté emballages, les produits doivent être retirés de leur carton ou cageots en bois et être placés dans des contenants plastiques ou sur caillebotis en plastiques propres, par exemple. Quant aux briques de lait ou de crèmes rassemblées en lot sous film plastique, elles devront être entreposées dans l'espace de stockage, après avoir été déballées de leur film. Et puisque l'exception ne fait pas la règle : il est possible de conserver les cartons qui protègent les mini beurres en portions individuelles et les boîtes alvéolées des oeufs dans des contenants plastiques. Notez que les conditionnements en verre doivent être stockés dans l'espace de stockage près du sol pour éviter qu'ils ne chutent. Attention, le stockage à même le sol est interdit !

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

10. Les 5 M- Méthode : Le déconditionnement

Après la commande, la réception et le stockage des produits alimentaires, il est temps de les utiliser.

Le déconditionnement

Le déconditionnement consiste à « mettre à nu » la denrée. On parle de déboitage quand il s'agit d'ouvrir une boîte de conserve et de dessouvidage quand il s'agit d'ouvrir des produits sous-vides. Ces deux manœuvres sont délicates, car elles peuvent entraîner des contaminations croisées, entre la boîte ou l'emballage et son contenu ou un autre produit nu. Quel que soit le type de déconditionnement, il est impératif de travailler dans un espace propre et désinfecté, et bien sûr, de se laver les mains avant, pendant et après chaque protocole.

➤ Pour le déboitage

il est préférable de travailler en légumerie. Commencez par décontaminer la lame de l'ouvre-boîte, le couvercle et les pourtours de la boîte avec une lingette ou un spray désinfectant. Ouvrez la boîte et versez le produit nu dans un contenant ou sur une planche. Attention, les denrées ne doivent toucher ni la boîte, ni son couvercle, ni vos doigts !

➤ Pour le dé-souvidage

Posez le produit emballé sur une planche. Désinfectez deux couteaux et la poche sous-vide. Ouvrez la poche à l'aide du premier couteau. Déposez le produit nu avec précaution sur la seconde planche de découpe. Servez-vous du second couteau si vous devez manipuler la denrée nue. S'il s'agit de viande, sa couleur peut être foncée et une odeur forte peut se dégager de la poche. Une réoxygénation de 15 minutes est indispensable pour que le produit retrouve toutes ses qualités organoleptiques : son goût, sa couleur et sa texture. Après déconditionnement, boîtes et emballages doivent être jetés. Si le produit déconditionné est utilisé partiellement, le reste devra être mise dans une boîte propre, fermée par un couvercle ou un film étirable et datée.

Déboitage



En légumerie



Désinfection avant ouverture
(ouvre-boîte + couvercle)



Ouvrir la conserve à l'aide d'un ouvre-boîte manuel ou automatique sans laisser tomber le couvercle à l'intérieur



Egouttage
Transvaser en bac



Filmer
Dater



Stocker en chambre froide 0-4°C

Dé souvidage



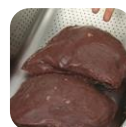
En cuisine



Désinfection avant ouverture
(couteau + poche sous-vide + planche)



Ouvrir le sous vide à l'aide d'un couteau désinfecté et conserver la traçabilité



Egouttage
Transvaser sur une planche



Mettre en bac propre
Filmer
Dater



Stocker en chambre froide 0-4°C

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

11. Les 5 M- Méthode : la décontamination des végétaux

La décontamination des végétaux

À l'état brut, les légumes présentent de nombreux dangers physiques (terre, sable, cailloux), chimiques (résidus d'engrais, d'insecticides, d'herbicides) et microbiologiques (comme les germes telluriques, c'est-à-dire les micro-organismes présents dans la terre). Pour éliminer tous ces dangers, les végétaux doivent être assainis avant d'être travaillés.

- **La première méthode** est le nettoyage avec un produit chloré, dont le dosage est imposé par le fournisseur. Il est préférable d'utiliser un doseur automatique afin d'éviter toute erreur. Les légumes doivent tremper 5 minutes dans la solution, puis être rincés abondamment.
- **La seconde méthode** est le nettoyage au vinaigre d'alcool dosé à 6 %. Pour obtenir cette solution, vous devez diluer 6 litres de vinaigre dans 100 litres d'eau. Laissez tremper les légumes pendant 15 minutes, puis rincez-les abondamment.

Une fois la décontamination réalisée, les végétaux peuvent être utilisés ou stockés dans un bac en chambre froide. Les fruits fragiles comme les fraises, les framboises et les herbes à tige creuse, comme la ciboulette, supportent assez mal la décontamination. Il est donc préférable de les rincer soigneusement à l'eau claire.

1 Lavage	2 Décontamination
 	  10 L + 0.5 L ou   10 L + 0.005 L (=5mL) * 
Remplir un 1 ^{er} bac d' EAU PROPRE Immerger les FRUITS et les LÉGUMES	Remplir un 2 ^{ème} bac d' EAU PROPRE et d'un DÉSINFECTANT Immerger les FRUITS et les LÉGUMES Laisser tremper 15 min (vinaigre)
Pour enlever la TERRE	Pour tuer les GERMES



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

12. Les 5 M- Méthode : la décongélation et la congélation

La décongélation

La cuisson des produits surgelés (frites, poisson, légumes, steak haché) peut se faire directement à partir de produits congelés.

Cependant il est souvent nécessaire de passer par une étape de décongélation. Une personne qui mange des produits mal décongelés peut en effet contracter une infection digestive, à cause des micro-organismes présents sur le produit. Il est donc essentiel d'avoir en tête les points importants de la procédure de décongélation :

- Tout d'abord, la décongélation peut être réalisée en chambre froide entre 0 et 4 °C
- Elle peut aussi être faite par cuisson directe ou au micro-onde.
- La durée de décongélation ne doit pas excéder 72 heures.
- Les règles de protection en matière d'hygiène les datages ne changent pas.
- Le poisson et la viande produisent un petit liquide appelé **exsudat** pendant la décongélation. Pour qu'il s'évacue, il est important de placer ces aliments sur une grille.

Date : __/__/__

Ouverture
☐ Fabrication ☐ Décongélation

PRODUIT : _____

Opérateur : _____

D.L.C : __/__/__ T° C : _____



Dernières recommandations essentielles en matière de décongélation :
il est interdit de décongeler un produit à température ambiante, ou dans l'eau, qu'elle soit froide ou chaude. Enfin, il est formellement interdit de recongeler un produit décongelé.

ÉTABLISSEMENT					À archiver
FICHE CONTRÔLE PROCÉDURE DE DÉCONGÉLATION LENTE					
Jours	Denrées	Quantités	Sorti le : T°	Lieu de stockage	Date d'utilisation



La congélation

La congélation quant à elle est autorisée :

- premièrement, pour les restaurants équipés d'une cellule de surgélation, et seulement pour congeler des références de produits limitées. Attention, il est formellement interdit de congeler directement en chambre froide négative ou en congélateur bahut.
- Deuxièmement, la congélation est autorisée pour congeler le poisson destiné à être consommé cru. Dans le cas où ces conditions sont remplies, la congélation ne doit pas durer plus de 2 heures, pour descendre à -15° C, à cœur.
- Une fois le produit surgelé, il doit être stocké dans une enceinte à -18° C.
- Une étiquette qui mentionne le nom du produit, sa date de congélation et sa DLC ou sa DDM doit être collée dessus. Il est recommandé de ne pas conserver les produits plus de 3 mois en congélation.



Comme pour le refroidissement et le réchauffage, un inventaire des congélations doit être tenu. Il s'agit toujours de maîtriser sa chaîne de production et de respecter les obligations de traçabilité.

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

13. Les 5M- La méthode: Le refroidissement, le réchauffage

Le refroidissement

Toutes les **PCEA – Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance**, destinées à être consommées froides ou à être réchauffées ultérieurement, doivent subir un refroidissement rapide. Il s'agit par exemple des plats cuisinés maison, des desserts cuits, des sauces ou encore des garnitures, telles que les pâtes. Selon l'arrêté du 21 décembre 2009, le refroidissement rapide doit correspondre à une chute de 63° C à 10° C en moins de 2 heures. Pour cela, il est conseillé d'utiliser une cellule de

À la fin du refroidissement, un contrôle de la température de l'aliment doit être réalisé. Cela permet de vérifier qu'elle est inférieure à 10° C. La Température doit être prise à coeur et être mesurée avec un thermomètre-sonde préalablement désinfecté. Un document d'autocontrôle doit aussi être complété : il doit recenser les températures et les heures de la sortie du four, du début et de la fin du refroidissement, ainsi qu'une conclusion sur la conformité de l'opération. Bien sûr, une fois en chambre froide, les produits doivent être conservés dans des bacs protégés et datés.

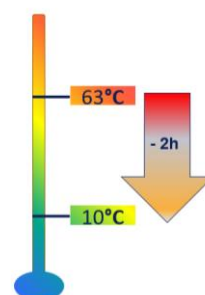
Qui ?	Refroidissement rapide des préparations chaudes			
	Plats	T°C et Heure début	Heure à +10°C	Durée ?
Doivent être refroidies de +63°C mini à +10°C maxi en moins de 2h00				

Le réchauffage

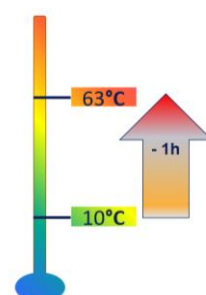
Le réchauffage sous-entend qu'une cuisson et qu'un refroidissement ont eu lieu auparavant. Cette étape permet de remonter un produit en température. Lors de ce procédé, le passage de 10° à 63° C doit être d'une heure maximum. Il peut être réalisé au four, à la casserole ou à la poêle. Attention, le bain-marie et l'étuve ne sont pas des équipements de réchauffage. Ils doivent uniquement servir au maintien en température, jamais au réchauffage. Comme pour les denrées refroidies, la température des denrées réchauffées doit être mesurée, à coeur, avec un thermomètre-sonde désinfecté ; et le document d'autocontrôle sera aussi complété. Il doit recenser les températures du produit froid, l'heure de mise en réchauffage, puis la température et l'heure du produit qui aura été réchauffé dans un délai d'une heure. Les produits réchauffés doivent être maintenus à 63° C jusqu'au moment de la distribution. Afin de réduire cette étape de maintien en température, le réchauffage doit donc être faite au plus près du moment du service. Notez que les produits remis en température, y compris les mono et multi portions doivent être jetés en fin de service. Pour limiter les pertes, il est fortement recommandé de remettre à température de petites quantités.

Qui ?	Remise à T°C des préparations chaudes			
	Plats	T°C et Heure de mise en réchauffe	Heure à +63°C	Durée ?
Doivent être réchauffées de +10°C (+3°C dans la pratique) à +63°C mini en moins de d'1h00				

LE REFROIDISSEMENT



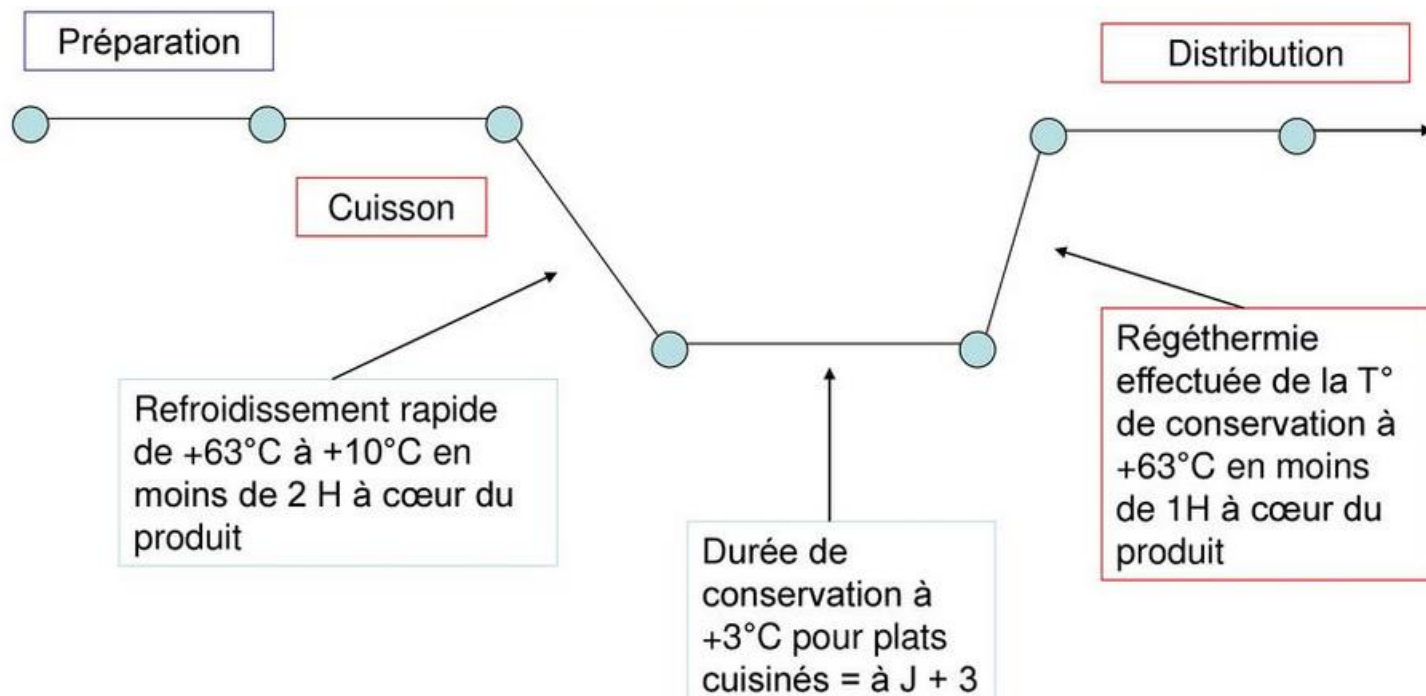
LE RECHAUFFAGE



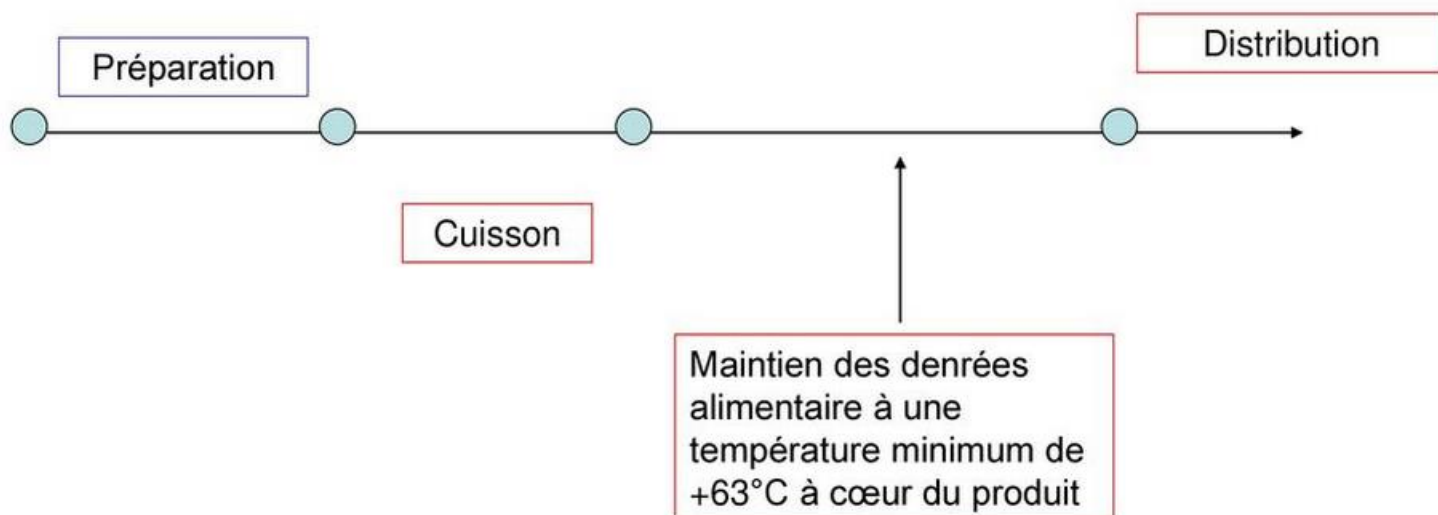
Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

14. Les 5M- La méthode: Liaison froide et chaude

Liaison froide



Liaison chaude



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

15. Les 5M- La méthode: La friture



La friture

Les huiles de friture sont des corps gras dont l'oxydation peut avoir de graves conséquences sur les consommateurs. Comme nous l'avons vu précédemment, au cours d'une cuisson par friture, l'huile s'altère et entraîne la formation d'un nombre considérable de produits nocifs. Non seulement l'huile altérée pénalise fortement le goût et l'aspect des produits frits, et surtout, elle devient toxique, voire cancérigène. C'est notamment le cas lorsque la température de friture est excessive ou lorsque l'huile n'est pas remplacée. Pour s'assurer de la qualité de l'huile de friture, il est indispensable de la contrôler fréquemment. Les huiles doivent absolument rester conformes aux critères sanitaires détaillées dans le décret 2008/184 du 26 février 2008. Comme vous le comprenez, il s'agit d'une obligation réglementaire pour les restaurants. Voici quelques lignes à retenir :

1. En aucun cas l'huile de friture ne doit dépasser les 175°C. Il est préférable de contrôler la température à l'aide d'un thermomètre-sonde adapté. Attention, l'apparition de fumée pendant la chauffe témoigne d'une température excessive et d'une altération rapide.
2. En fin de service, il faut éliminer les résidus carbonisés de la cuve d'huile car ils accélèrent la dégradation de l'huile. Pour cela, utilisez une écumoire ou araignée à maillage fin.
3. Tous les deux jours environ, il est nécessaire de contrôler la qualité de l'huile avec un testeur rapide, comme des languettes, ou électronique. Un document d'autocontrôle d'enregistrement de la qualité des huiles doit aussi être complété. Celui-ci mentionne si l'huile est encore bonne, si elle doit être filtrée, ou si elle a été changée.
4. Il est strictement interdit de déverser l'huile usagée dans les réseaux d'évacuation d'eau, les éviers ou les toilettes. Pour évacuer les huiles usagées, il est impératif de faire appel à une société spécialisée.



**PAS ASSEZ
CUIT**

Four pas assez
chaud et/ou temps
de cuisson
trop court



BIEN CUIT

Température respectée et temps respecté



TROP CUIT

Four trop chaud
et/ou temps de
cuisson trop long

Source: DGCCRF.

[illegible]

VISA RESPONSABLE :

MODE D'EMPLOI : Nous vous conseillons l'acquisition d'un testeur d'huile de friture.

Si vous possédez un testeur d'huile de friture :

- 1 – Effectuer des tests au moins tous les 2 jours.

- 3 - Remplir la colonne ACTION :

- Si résultat Satisfaisant, conserver l'huile.
- Si résultat Acceptable ou Non Satisfaisant, changer l'huile.

Si vous ne possédez pas de testeur d'huile de friture :

- 1 - Changer l'huile au moins une fois par semaine

- 2 - Noter, dans la colonne action, le changement de l'huile.

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

16- Les 5M- La méthode: Plonge et service

La gestion de la plonge

En restauration, le plongeur a un rôle important : il a la charge du nettoyage de tous les instruments et récipients nécessaires au service. Qu'elle se fasse de manière manuelle ou en machine, la plonge nécessite de respecter les règles de marche en avant. En effet, cette zone correspond à une zone mixte : à la fois propre et souillée. Premièrement, la personne en charge doit prendre le soin de séparer la vaisselle propre et sale. Deuxièmement, elle doit veiller à favoriser l'égouttage puis le stockage du matériel propre. Ces manœuvres sont essentielles pour éviter les contaminations croisées et les dépôts de poussières, qui peuvent véhiculer allergènes et micro-organismes. Si vous utilisez un lave-batterie, c'est-à-dire un lave-vaisselle professionnel qui permet de laver des bacs, des casseroles et les gros ustensiles de cuisine, les températures de lavage et de rinçage doivent être bien respectées. Le lavage doit se faire entre 55 et 65° C et le rinçage doit se faire entre 80 et 90° C, pour éviter les dépôts calcaires. Le matériel à risque tel que les planches à découper, les éléments démontables des batteurs et les trancheurs peuvent être stockés en chambre froide. Quant aux couteaux, ils peuvent être stockés dans une armoire à couteau UV ou un tiroir propre.

Étapes	Températures
Prélavage	30° à 40°C
Lavage	50° à 60°C
Rinçage	85° à 90°C
Séchage	80° à 90°C



Le service

Durant le service, comme tout au long de la production, il est impératif d'éviter les contaminations croisées. Qu'il s'agisse du service des plats, du débarrassage des assiettes sales ou du rechargement du buffet, Il est primordial d'éviter la prolifération des micro-organismes. Pour cela, n'oubliez pas le lavage des hygiénique des mains, pensez à porter une tenue propre. Côté manipulation du matériel, qu'ils soient propres ou sales, les couverts doivent être pris par les manches et les verres par l'extérieur. Friture, plonge, service, stockage, déconditionnement... le personnel de l'établissement doit être attentif à chaque instant ! Je vous dis à bientôt, pour la suite de la formation.



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale



17. PMS: La traçabilité

Qu'est-ce que la traçabilité ?

La traçabilité est l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un produit au moyen d'une identification enregistrée. Une identification est un moyen utilisé pour repérer et distinguer des produits ou des lots de produits, parmi un ensemble. Dans le cas de la restauration, l'identification est l'étiquette du produit. En d'autres termes, la traçabilité se fait grâce à l'identification de chaque produit alimentaire utilisé et sert à assurer leur suivi, de la fourche à la fourchette. Depuis 2005 et d'après le règlement 178/2002 appelé aussi «Food Law», la traçabilité est une obligation réglementaire. Le texte concentre toutes les mesures à respecter pour tracer des produits depuis l'arrivée des matières premières jusqu'à la remise au consommateur.

L'utilité de la traçabilité

Suivre le parcours des produits alimentaires est très utile en cas d'intoxication alimentaire et en cas d'alerte sanitaire.

- En cas d'alerte sanitaire sur une matière première, la traçabilité descendante va apporter des informations utiles qui permettent de répondre aux questions suivantes:
 - Quand la matière première est-elle arrivée dans l'établissement ?
 - Dans quel produit a-t-elle été introduite?
 - Quel volume de produit a été fabriqué?
 - Combien de produits ont été vendus?
 - Reste-t-il dans l'établissement des produits non conformes ? Est-il possible les bloquer?
- En cas d'intoxication alimentaire, on s'intéresse à la traçabilité ascendante: que s'est-il passé au sein de l'établissement, lors de la production du produit non conforme ? Il est nécessaire de répondre à plusieurs questions grâce aux données de la traçabilité ascendante :
 - Quand et dans quelles conditions le produit suspect a-t-il été fabriqué ?
 - En reste-t-il peut-on les bloquer pour analyse ?
 - Quelle peut être la source de contamination? S'agit-il d'une contamination croisée, d'un problème au niveau d'une matière première ?

Les données récupérées lors de la traçabilité, avant qu'elle n'arrive dans l'établissement et une fois dans l'établissement, vont également permettre de notifier la DDPP de la suspicion d'intoxication alimentaire ou d'alerte sanitaire, et d'informer les clients.

Comment réaliser la traçabilité?

De nouveau, les exploitants du domaine agroalimentaire ont le choix des moyens pour atteindre les résultats imposés par la loi. De ce fait tous les moyens sont possibles, à partir du moment le procédé de traçabilité renseigne les informations suivantes :

Les étiquettes des produits utilisés doivent être archivées chaque jour. Pour cela, il est nécessaire de les placer dans des pochettes datées, qui seront conservées en moyenne 6 mois. Les étiquettes apportent des informations spécifiques, comme la dénomination du produit, sa DLC ou DDM, son numéro de lot, l'agrément s'il s'agit d'un produit animal et le nom du fabricant, le cas échéant.



Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

18. PMS: les éléments de surveillance

Les éléments de surveillances

Les éléments de surveillance font partis de la traçabilité; il s'agit:

- Des bons de livraison.
- Des autocontrôles ou des enregistrements, (à conserver 3 ans) tels que :
 - les contrôles à réception;
 - les contrôles de température des stockages
 - de refroidissement;
 - de réchauffage;
 - de la qualité des huiles de friture;
 - de surgélation;
 - et les contrôles du nettoyage;
- Il s'agit aussi des analyses microbiologiques de l'eau, des aliments et des surfaces.
- Les éléments de surveillance incluent aussi les bons de passages relatifs à la dératisation, l'entretien des équipements comme les hottes, les évaporateurs et les bacs à graisse.
- Enfin, les audits internes, externes et les rapports d'inspections avec les plans d'action mis en place font partie des éléments de surveillance de l'établissement.



Pour être aux normes, de nombreux éléments doivent régulièrement être surveillé. Une attention de chaque instant est indispensable pour préserver la santé des consommateurs et l'image de marque de l'établissement

Fiche : Contrôles des points critiques

Date :

(1 fiche par jour)

Qui ?	Contrôles T°C Ch. froides		
		Matin	Soir
	Congélateur (-18°C)		
	Armoire 1 (.....)		
	Armoire 2 (.....)		
	Armoire 3 (.....)		
	Armoire 4 (.....)		
Tolérance d'un écart sup. à +3°C mais moins d'1h00			

Qui ?	Contrôles à la réception								
	Produits	Fournisseur	Quant.	T°C	Aspect	Etiquette	DLC	Camion	
Tolérance à la réception d'un écart inf. à +2°C. Indiquer C pour Conforme et NC pour Non Conforme									

Qui ?	Contrôles T°C des préparations servies froides			
	Plats	T°C à la fabrication	T°C à la distribution	Éliminées en fin de service ?
Fabriquées à +10°C maxi, conservées puis servies à +3°C (ou servies entre +3 et +10°C mais durant moins de 2h00)				

Qui ?	Contrôles T°C des préparations servies chaudes			
	Plats	T°C à la fabrication	T°C à la distribution	Éliminées en fin de service ?
Cuites puis servies à +63°C minimum (tolérance viandes rouges)				

Qui ?	Refroidissement rapide des préparations chaudes			
	Plats	T°C et Heure début	Heure à +10°C	Durée ?
Doivent être refroidies de +63°C mini à +10°C maxi en moins de 2h00				

Qui ?	Remise à T°C des préparations chaudes			
	Plats	T°C et Heure de mise en réchauffe	Heure à +63°C	Durée ?
Doivent être réchauffées de +10°C (+3°C dans la pratique) à +63°C mini en moins de d'1h00				

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

19. PMS: La gestion des non-conformités

En restauration, les exigences sont nombreuses. Qu'elles viennent des textes réglementaires, des normes, de la Direction ou des clients, elles sont essentielles. Tout cela permet d'assurer la qualité des produits proposés et d'éviter les dangers. Surveiller les points critiques au cours de la production fait partie de ces exigences. Et comme vous le savez désormais, lorsque l'on s'éloigne des objectifs cibles et des tolérances fixées, cela mène à des non-conformités.

Comment réagir en cas de non-conformité ?

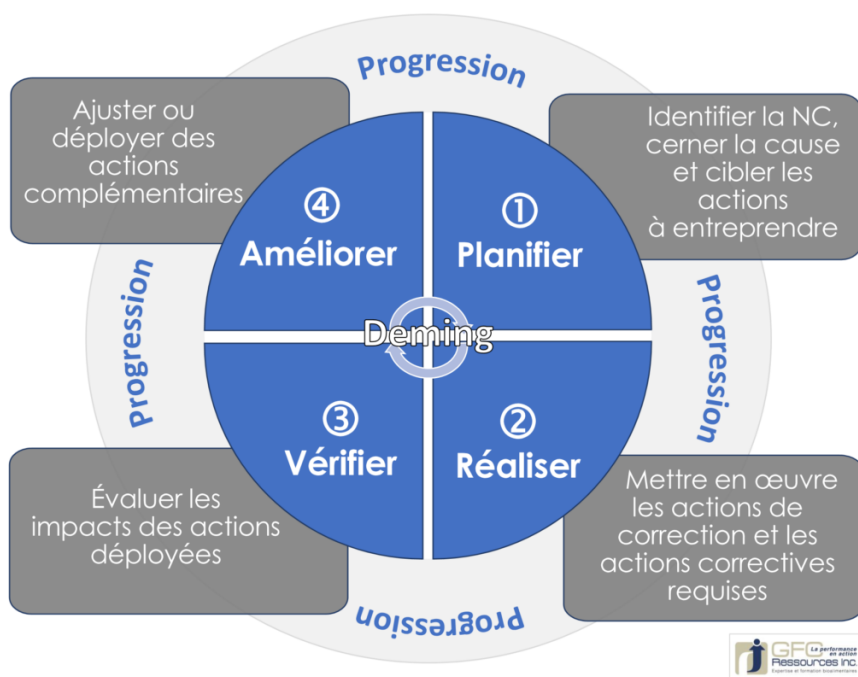
Une non-conformité est un écart par rapport à une exigence : il peut s'agir d'un produit périmé, d'un défaut de nettoyage, d'un produit réceptionné à 8° C au lieu de 6° C, etc. Bien sûr une non-conformité peut être rectifiée. Pour cela, il faut rapidement mettre en place une action pour l'éliminer. Vient ensuite le moment d'analyser la non-conformité.

Le problème rencontré et l'action mise en place doivent être enregistrés a minima dans un registre de non-conformité, et éventuellement sur un rapport d'analyse, un document d'autocontrôle. Ces informations doivent impérativement être archivées et rester disponibles en cas de contrôle de la DDPP. Il est aussi important d'évaluer la gravité et la fréquence de la non-conformité. Bien sûr, il est utile de rechercher sa cause : on cherche alors à trouver le dysfonctionnement à l'origine du problème puis de mettre en place des actions préventives afin qu'elle ne se reproduise plus.

Quelles sont les différentes actions possibles ?

Pour savoir quelles actions concrètes mettre en œuvre face à une non-conformité, prenons un exemple concret : **un produit qui a été oublié au fond d'un réfrigérateur et sa DLC est dépassée.**

- Il est tout d'abord nécessaire d'apporter une correction, c'est-à-dire une action qui vise à éliminer la non-conformité. Dans le cas du produit périmé, cela consiste à jeter ce produit.
- Cette action peut être accompagnée d'une action corrective. L'action corrective vise à réaliser une étude des causes de la non-conformité afin d'éviter sa réapparition. Dans l'exemple proposé, cela peut consister à vérifier le procédé de rotation des produits et des stocks.
- En amont, pour éviter ce genre de désagrément, il est très utile de mettre en place des actions préventives. On cible les problèmes potentiels pour ne pas leur laisser le temps de devenir des vraies non-conformités. Dans l'exemple, il pourrait s'agir d'augmenter les fréquences de contrôle des zones de stockage, ou encore de réaliser un inventaire des « dates courtes » afin de coller un sticker fluo sur chaque produit concerné.



Roue de deming ou PDCA
Amélioration continue

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

20. La gestion des retraits et rappels

Les cas de retrait et de rappel

Une non-conformité peut être signalée par un consommateur, un professionnel ou faire l'objet d'une alerte à un niveau européen. Dès lors, le produit fait l'objet d'une enquête : il s'agit de déterminer s'il doit faire l'objet d'un retrait, voire d'un rappel. C'est à ce niveau que la traçabilité à toute son importance : elle permet d'identifier les lots concernés afin de pouvoir les retrouver et éventuellement les rappeler.

Un retrait est une démarche préventive : il permet d'empêcher la diffusion du produit.

Si le fournisseur ou les autorités compétentes communiquent une obligation de retrait, l'établissement doit isoler et baliser les produits concernés. Il faut alors indiquer de manière très lisible : « PRODUIT NON CONFORME – NE PAS UTILISER ». Il convient ensuite de rassembler les informations de traçabilité et autres éléments de surveillance, pour en faire part aux autorités compétentes. Le rappel du produit est quant à lui une mesure complémentaire : il permet d'éviter la consommation du produit dangereux, même après distribution. Si un rappel est acté, le fabricant et le distributeur doivent demander aux consommateurs de détruire ou de rapporter les produits concernés. Le règlement (CE) 178/2002 définit les obligations de responsabilité, de traçabilité, ainsi que les procédures de retrait et de rappel de produit, en cas d'une non-conformité. Je vous renvoie également vers le « guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire », qui définit clairement les démarches à suivre en cas de non-conformité. Nous nous retrouverons prochainement, pour finaliser cette formation.



Date d'affichage: 08/10/21

Pain au chorizo, Fougasse au chorizo, Gourmande au chorizo

La Société BRIO'GEL nous informe de la présence d'oxyde d'éthylène dans ses produits et procède au retrait de la vente des produits suivants.

Ces produits ont été vendus au rayon Boulangerie entre 01/07/2021 et le 02/10/2021 dans les magasins.

Nom :	Visuel :
Gourmande au chorizo	

Il est recommandé aux personnes qui détiendraient les produits décrits ci-dessus de ne pas les consommer, et de les détruire ou de les rapporter dans votre magasin.

L'oxyde d'éthylène gazeux est utilisé comme bactéricide (contre les bactéries) et comme fongicide (contre les moisissures et autres champignons).

Risque: l'oxyde d'éthylène est une substance cancérigène, mutagène et toxique pour la reproduction (en cas de consommation élevée et répétée).

Le magasin E.LECLERC de lagord se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant :

N° : [05 46 34 18 69](tel:0546341869)

A apposer en rayon jusqu'au : 22/10/2021

A apposer à l'accueil jusqu'au : 08/12/2021

E.LECLERC



Le site des alertes de produits dangereux

Assurer la sécurité sanitaire en restauration commerciale

Les missions de référent hygiène

À la suite de cette formation, vous aurez peut-être la casquette de « référent hygiène » de votre établissement. Dans ce cas, vous serez le garant de l'hygiène et de la qualité sanitaire des aliments proposés par l'établissement, aux clients. Dans cette situation, voyons quel sera exactement votre rôle.

Envers la tutelle et les équipes

Si vous faites partie d'un groupe d'hôtellerie ou de restauration, il existe sûrement un service qualité et un responsable de secteur. En tant que « référent hygiène », votre rôle sera de leur rapporter de manière claire et factuelle les différentes réclamations reçues, ainsi que les plans d'action mis en place pour y répondre. Ils seront là pour vous aider en cas de suspicion de TIAC ou pour répondre aux attentes des services de la DDPP en cas de contrôle. En ce qui concerne les équipes de travail, votre rôle sera d'être exemplaire. Vous devrez sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, partager et vérifier l'application des protocoles. Pour cela vous pourrez organiser régulièrement des sessions de formation et des débriefing courts. Il vous revient aussi de vérifier l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de tenir à jour le PMS.

Envers les clients et les fournisseurs

Puisque le « référent hygiène » est le garant de la qualité sanitaire, vous devrez être transparent. Vous devrez vous assurer que les consommateurs ont accès aux origines des viandes et aux allergènes. Pour garantir la sécurité de tous, vous aurez aussi la charge de la traçabilité des produits utilisés dans l'établissement. Il sera aussi de votre devoir de contrôler les produits livrés, et, le cas échéant, de signaler les non-conformités lors de la réception. En amont des comptes-rendus que vous ferez à vos supérieurs hiérarchiques, votre rôle sera aussi de gérer les différentes réclamations reçues et d'y apporter des réponses.

Envers les services de contrôles

En ce qui concerne les services de contrôles, qu'ils soient internes ou externes, officiels ou non, comme un membre de l'équipe ou un laboratoire de consultants, votre rôle sera d'accompagner l'auditeur ou l'inspecteur dans sa démarche. Une fois le contrôle terminé, il vous revient aussi de travailler sur des plans d'actions utiles pour pallier les points critiques ciblés. Pour résumer, le référent hygiène a une mission multiple de prévention, de surveillance, de transmissions des informations, de formation et de sensibilisation. La personne assignée à ce poste clé dans l'établissement doit être connu de tous.

