



FORMATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE à l'activité des établissements de restauration commerciale

Livret stagiaire





Sommaire

1.	ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR	5
1.1.	Les différents dangers	6
1.2.	Les dangers biologiques, y compris parasites	9
1.3.	Les mesures de maîtrise des dangers	10
2.	LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (ciblée restauration commerciale)	11
2.1.	Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.	12
2.2.	L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)	13
2.3.	Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.	19
2.4.	Les contrôles officiels	20
3.	LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE	21
3.1.	Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	22
3.2.	Les principes de l'HACCP	28
3.3.	Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements).....	29
3.4.	Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille	31
3.5.	La traçabilité	32



Préambule

Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- > restauration traditionnelle ;
- > cafétérias et autres libres-services ;
- > restauration de type rapide.



Partie 1

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR



1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1. Les différents dangers

NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUES

Danger

Agent biologique chimique ou physique, présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

Risque

Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou plusieurs dangers dans un aliment.

Exemples de dangers

SALMONELLE

Probabilité de fièvre, diarrhée, mort...

PRODUIT D'ENTRETIEN

Probabilité d'empoisonnement

VERRE CASSÉ

Probabilité de blessure



Le risque est d'autant plus grand que

- > Le danger est fréquemment présent.
- > Les effets sont graves (lésions réversibles, décès).
- > Les personnes servies sont fragiles.

Les aliments peuvent présenter des risques pour le consommateur, lorsqu'un danger est introduit dans cet aliment ou s'y développe, et qu'il y demeure à un niveau pouvant entraîner des effets néfastes sur le consommateur qui consomme le produit final.

Ceci peut arriver à tous les niveaux de la chaîne de production.

Contamination initiale du produit

Présence dans le produit d'un micro-organisme, de résidus de traitement des animaux ou de végétaux, de corps étrangers.

Recontamination ou contamination secondaire

Introduction lors des différentes étapes de la préparation du produit de contaminants provenant de l'environnement, des matériels, des manipulations (micro-organismes, résidus de nettoyage, corps étrangers).

Développement du danger

Concerne surtout les bactéries présentes qui peuvent se multiplier dans l'aliment.

Contamination résiduelle

Persistence de produits nocifs, corps étrangers ou micro-organismes par défaut de maîtrise du nettoyage, de la désinfection ou d'un traitement thermique.



1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1. Les différents dangers

AUTRES DANGERS POTENTIELS

Dangers chimiques

Présence de dangers chimiques dans les matières premières

Les matières premières peuvent présenter des dangers chimiques provenant des traitements phytosanitaires des végétaux, des traitements vétérinaires de l'animal ou de la pollution de l'environnement (ex : métaux lourds).

Contamination chimiques en restauration

L'utilisation de matériel non adapté au contact alimentaire, ainsi que la présence de substances dangereuses (produits d'entretien, produits de lutte contre les nuisibles...) dans les locaux où se trouvent les denrées non protégées, peuvent être responsables de l'introduction de dangers chimiques dans les denrées.



Symbole d'aptitude au contact avec les aliments



Résidus de produits de nettoyage/désinfection

- > le non-respect des conditions d'emploi (surdosage)
- > un mauvais rinçage
- > l'utilisation d'un produit non autorisé dans le domaine de l'alimentaire
- > l'utilisation d'un produit non adapté à la nature du matériau à nettoyer.

Dangers physiques

Les corps durs et/ou pointus ou acérés peuvent provoquer des blessures à la bouche, à la langue, à la gorge, mais aussi au système intestinal. Ils peuvent aussi endommager les dents.



Les dangers physiques sont le plus souvent appelés «corps étrangers».

Corps étranger d'origine extérieure apporté accidentellement avec l'aliment

- > sable ou cailloux sur des végétaux
- > insectes «récoltés» avec des végétaux
- > aiguille dans la viande (traitement vétérinaire)
- > plombs de chasse
- > hameçons de pêche
- > morceaux de verre ou de métal «récoltés avec les végétaux» (bris de bouteille, canettes sur les parcelles de culture).



1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1. Les différents dangers

AUTRES DANGERS POTENTIELS

Dangers physiques (suite)

Corps étrangers provenant de l'environnement lors de la préparation des denrées

- > Plastique, carton, agrafe, ficelle, éclat de bois
- > Fragment de planche à découper
- > Morceau de lame de couteau ou de cutter
- > Poussières, insectes
- > Eclats de verre (ampoules, néons, vitres)
- > Ecailles de peinture, fragment de paroi (carrelage, isolation...)

Corps étranger introduit par le personnel

- > Gants, charlottes, essuie-tout
- > Cheveux, ongles
- > Bijoux, montres, percings
- > Mégots, chewing-gum, pansements
- > Fournitures de bureau (stylos, trombones, post-it...)
- > Bout de fil électrique, rondelles, vis, etc..., oubliés par l'équipe de maintenance
- > Ajout intentionnel par malveillance.

Éléments d'origine naturelle

- Ils sont considérés comme corps étrangers lorsqu'ils sont supposés avoir été enlevés. Par exemple:
- > Arêtes (dans un filet de poisson).
 - > Noyaux (dans une confiture).
 - > Os, cartilage.
 - > Coquille de coquillage.
 - > Tiges de plantes.
 - > Coquille de noix ...

Dangers biologiques

Outre les dangers microbiologiques déjà traités, on peut aussi trouver des parasites. Les oeufs de parasites ou leur larves de petite taille peuvent être avalées avec certains aliments. Le parasite se développera ensuite dans le corps de l'homme

Exemples :

- > Ténia ou ver solitaire ; viande de boeuf ou de porc crue ou peu cuite
- > Anisakis : poisson cru
- > Douve du foie : cresson sauvage.
- > Echinocoque : fruits récoltés sans la nature (myrtille, fraises des bois...).

Allergènes

Certains produits peuvent constituer des dangers pour les personnes allergiques.

L'indication de leur présence (étiquetage, carte du restaurant...) permet à ces personnes d'éviter de les manger. La réglementation impose cette étiquette pour les produits reconnus comme le plus souvent à l'origine d'allergies.



Allergènes dont la présence doit être signalée (Règlement 1169/2011)

Céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



1. Aliments et risques pour le consommateur

1.2. les dangers biologiques en restauration commerciale

Les dangers biologiques sont des agents pathogènes qui peuvent contaminer les aliments et provoquer des maladies chez les consommateurs. Il est crucial pour les professionnels de la restauration commerciale de comprendre ces dangers et de savoir comment les prévenir.

1. Types de Dangers Biologiques

- > Bactéries Pathogènes : Salmonella, Escherichia coli (E. coli), Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, et Campylobacter.
- > Virus : Norovirus, Hépatite A.
- > Parasites : Trichinella spiralis, Toxoplasma gondii, Anisakis spp.
- > Moisissures et Levures : Aspergillus spp., Candida spp.

2. Sources de Contamination

- > Matières premières contaminées : Viande, poisson, fruits, légumes, produits laitiers.
- > Manipulation humaine : Mains sales, personnel malade.
- > Environnement : Surfaces, ustensiles, équipement mal nettoyés.
- > Croisements de contaminations : Contact entre aliments crus et cuits.

3. Conditions Favorisant la Prolifération

- > Température : Zone de danger entre 5°C et 63°C.
- > Humidité : Environnement humide favorise la croissance des pathogènes.
- > Temps : La multiplication des microorganismes est rapide à température ambiante.
- > Nutriments : Aliments riches en protéines et en eau sont plus à risque.

4. Mesures de Prévention

- > Hygiène Personnelle : Lavage régulier des mains, port de gants, maintien d'une bonne santé.
- > Contrôle des Températures : Respecter les températures de conservation (réfrigération en dessous de 5°C, cuisson au-dessus de 63°C).
- > Nettoyage et Désinfection : Nettoyage régulier des surfaces et des équipements.
- > Séparation des Aliments : Utiliser des planches à découper distinctes pour les aliments crus et cuits.
- > Contrôle des Matières Premières : Acheter des fournisseurs fiables, vérifier les dates de péremption et l'état des aliments.

5. Gestion des Parasites

- > Cuisson Adequate : Cuire les viandes et poissons à des températures internes adéquates.
- > Congélation : Congeler les poissons destinés à être consommés crus à -20°C pendant au moins 24 heures.
- > Inspection Visuelle : Vérifier visuellement la présence de parasites dans les aliments.

6. Pratiques d'Hygiène Alimentaire

- > Formation Continue : Sensibiliser et former régulièrement le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- > Surveillance et Contrôles : Mettre en place des procédures HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pour identifier et contrôler les points critiques.
- > Documentation : Tenir des registres de nettoyage, de température, et de gestion des déchets.

Conclusion

La prévention des dangers biologiques, y compris les parasites, est essentielle pour assurer la sécurité des aliments et protéger la santé des consommateurs. En adoptant des pratiques rigoureuses d'hygiène et de manipulation des aliments, les professionnels de la restauration peuvent minimiser les risques de contamination et garantir une alimentation sûre et saine.



1. Aliments et risques pour le consommateur

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers

Les mesures de maîtrise des dangers en hygiène alimentaire sont essentielles pour garantir la sécurité des aliments dans la restauration commerciale. Elles visent à prévenir, éliminer ou réduire les dangers à des niveaux acceptables tout au long de la chaîne de production alimentaire.

1. Système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- > Analyse des Dangers : Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques qui pourraient affecter la sécurité des aliments.
- > Points Critiques pour la Maîtrise (CCP) : Déterminer les étapes où le contrôle est essentiel pour prévenir ou éliminer les dangers.
- > Limites Critiques : Établir des critères pour chaque CCP (ex. températures de cuisson, temps de refroidissement).
- > Surveillance des CCP : Mettre en place des procédures pour surveiller les CCP et s'assurer qu'ils restent sous contrôle.
- > Actions Correctives : Définir des actions à prendre lorsque la surveillance indique qu'un CCP n'est pas maîtrisé.
- > Vérification : Établir des procédures pour confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- > Documentation : Maintenir des enregistrements détaillés des procédures HACCP et des contrôles.

2. Mesures Préalables (PRP - Prerequisite Programs)

- > Hygiène du Personnel : Formation et sensibilisation à l'hygiène personnelle (lavage des mains, port de vêtements propres).
- > Nettoyage et Désinfection : Protocoles de nettoyage et de désinfection des surfaces, des équipements et des locaux.
- > Contrôle des Fournisseurs : Sélection et évaluation des fournisseurs pour garantir la qualité et la sécurité des matières premières.
- > Gestion des Déchets : Procédures pour la gestion, le stockage et l'élimination des déchets alimentaires.

- > Entretien des Locaux et Équipements : Planification régulière de l'entretien pour éviter toute contamination.

3. Contrôle de la Chaîne du Froid

- > Réception des Produits : Vérification des températures des produits à la réception.
- > Stockage Réfrigéré et Congelé : Maintien des produits à des températures appropriées (réfrigération en dessous de 5°C, congélation en dessous de -18°C).
- > Contrôle des Températures : Surveillance régulière des températures des réfrigérateurs et congélateurs.
- > Rotation des Stocks : Utilisation des produits selon le principe du « premier entré, premier sorti » (FIFO).

4. Contrôle de la Cuisson et du Refroidissement

- > Cuisson : Cuisson des aliments à des températures suffisantes pour éliminer les agents pathogènes (ex. 63°C pour la viande).
- > Maintien au Chaud : Maintien des aliments cuits à une température supérieure à 63°C jusqu'à leur service.
- > Refroidissement Rapide : Refroidissement des aliments cuits de 63°C à 10°C en moins de 2 heures et stockage à 4°C ou moins.

5. Gestion des Allergènes

- > Identification des Allergènes : Liste des allergènes présents dans les ingrédients et les plats préparés.
- > Séparation Physique : Prévention de la contamination croisée par des allergènes en utilisant des équipements et des surfaces séparés.
- > Formation du Personnel : Sensibilisation et formation du personnel sur la gestion des allergènes et la communication avec les clients.

Conclusion

La maîtrise des dangers en hygiène alimentaire repose sur des mesures rigoureuses et systématiques. En appliquant le système HACCP, en maintenant des programmes préalables efficaces, et en surveillant les points critiques, les professionnels de la restauration commerciale peuvent garantir la sécurité des aliments et protéger la santé des consommateurs.



Partie 2

LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (ciblée restauration commerciale)

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

Qui est concerné ?

L'agrément sanitaire communautaire est exigé avant le démarrage de toute activité de mise sur le marché de produits d'origine animale ou de denrées contenant ces produits (viande, charcuterie, plats cuisinés à base de viande par exemple) sans remise directe au consommateur.

Sont concernés les professionnels qui préparent, transforment, manipulent ou entreposent des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialisent ces produits auprès d'autres établissements professionnels :

- > **abattoir ou atelier de découpe**, sauf pour l'activité d'abattage à la ferme de volailles et lagomorphes (lapins)
- > **fabricant de fromage** ou établissement de transformation du lait
- > **fabricant de viande hachée, de produits à base de viande ou de conserves à base de produits d'origine animale**
- > **navire congélateur/ navire usine**, y compris navire cuiseur de crustacés et de mollusques
- > **marché à la criée ou halle à marée**
- > **marché de gros ou grossiste** de produits alimentaires contenant des produits d'origine animale
- > **conditionneur de produits frais** : centre de collecte du lait, centre d'emballage des œufs
- > **établissement alimentaire qui vend des plats cuisinés à des intermédiaires.**



Demande d'agrément

- > La demande doit être déposée au moins 2 mois avant le début de l'activité, en ligne ou par courrier.
- > L'agrément sanitaire est délivré par la préfecture à un établissement pour une activité donnée.
- > Si l'entreprise a plusieurs activités, plusieurs agréments doivent être demandés.
- > L'agrément est accordé après la visite d'un inspecteur des services du ministère chargé de l'agriculture, qui vérifie les locaux, les équipements, le bon fonctionnement du site et l'application du plan de maîtrise sanitaire (bonnes pratiques d'hygiène, procédures de retrait/rappel en cas d'alerte sanitaire, système de traçabilité notamment).



En l'absence de réponse dans les 2 mois, l'agrément est considéré comme refusé.

Renouvellement, suspension

La demande d'agrément doit être renouvelée en cas de :

- > manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas dans la liste initiale
- > modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau d'activité.

En cas de non-respect des exigences en matière d'infrastructures, d'équipements ou de fonctionnement, ou de non-conformité d'un produit mettant en danger la santé du consommateur, **l'agrément peut être suspendu provisoirement ou retiré.**



Suite à un retrait ou une suspension de l'agrément sanitaire, l'établissement ne peut plus ni fabriquer et ni mettre ses produits sur le marché.

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)

Principes de base du «Paquet Hygiène»

La réglementation européenne en matière d'hygiène des aliments développe le principe selon lequel **chaque entreprise a une responsabilité active dans la maîtrise de la sécurité des aliments qu'elle commercialise**. Elle impose la mise en œuvre d'une démarche HACCP.

La consommation d'un aliment mal lavé ou mal conservé peut entraîner un risque grave pour la santé. Comment l'éviter ? En **respectant, dans la mesure du possible, quelques principes d'hygiène élémentaires**.

Les professionnels concernés par le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ont leurs activités soumises à la réglementation européenne du « paquet hygiène ».

Le « paquet hygiène » se compose de différents textes réglementaires dont certains concernent directement les activités présentées dans le GBPH.

Le paquet hygiène est entré en application le 1er janvier 2006.

Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène »



La traçabilité

La traçabilité des denrées en hygiène alimentaire est une obligation imposée par le Paquet Hygiène (5 Règlements (CE) : n°178/2002 - n°852/2004 - n°853/2004 - n°183/2005 - 2017/625) qui concerne chacun des acteurs de la chaîne alimentaire et donc les établissements de restauration.

En effet, la traçabilité permet de suivre la circulation des denrées et les transformations effectuées et ce, **de la ferme aux points de vente**. Elle permet également de remonter la filière "produit alimentaire", du début jusqu'à la fin, dans le but de revenir à l'origine d'une contamination.

En Europe, la traçabilité des aliments est sous le contrôle de l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments). Elle est chargée de veiller au respect de l'application des règles et bonnes pratiques en matière de traçabilité alimentaire.

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)

Avantage de la traçabilité

La traçabilité permet de **mieux organiser le transport de marchandises** et ce, sur l'ensemble de la chaîne logistique. Chargeur, transporteur ainsi que le client final bénéficient tous de plus de traçabilité avec les nouvelles solutions mises à leur disposition.

Pour la restauration commerciale, cela revient à tracer toutes les denrées alimentaires réceptionnées dans l'établissement, jusqu'à la production des plats remis aux consommateurs.

En cas d'intoxication alimentaire de clients ou de retraits de produits non-conformes d'un fournisseur par exemple, la traçabilité doit permettre de retrouver rapidement l'origine d'un produit (ex : XXX quantité réceptionnée le XXX du fournisseur XXX) et sa destination (XXX quantité utilisée le XXX dans les plats XXX).

Dans le cadre de la remise directe aux consommateurs, il n'y pas d'obligation de la traçabilité du client. Celle-ci devient obligatoire en cas de revente à d'autres professionnels.

Bases réglementaires de la traçabilité alimentaire

Le Règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires et établit, pour tous les restaurants, l'obligation de traçabilité alimentaire.

L'exploitant engage sa responsabilité dans le choix du système de traçabilité dans son entreprise. Il n'y a aucune obligation de moyen mais une obligation de résultat.

Tous les restaurants doivent être en mesure de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire **depuis sa production jusqu'à sa distribution**. C'est ce qu'on appelle la traçabilité alimentaire.



2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)

La traçabilité pour la restauration commerciale

Les systèmes de traçabilité les plus courants sont :

- > Le code-barres** (UPC, EAN) : Il s'agit de la méthode d'identification la plus répandue au monde.
- > Le RFID*** (l'identification par radiofréquence) : dans ce cas, l'étiquette RFID est capable de transmettre des données grâce aux ondes radiofréquences.
- > La conservation des bons de livraison des fournisseurs.
- > La conservation des étiquettes de traçabilité des matières premières
- > Les étiquettes/fiches de fabrications des préparations.



La réglementation donne une obligation de résultat (= assurer la traçabilité de ses productions), mais laisse libre chaque professionnel de choisir le moyen qui lui convient le mieux.

Qu'est-ce qu'une non-conformité ?

Les services de contrôle contrôlent l'établissement et notent toutes les non-conformités qu'ils constatent. Ces non-conformités sont répertoriées dans différentes classes.

- > **Classe I** : établissements totalement conformes à la réglementation ; niveau sanitaire très satisfaisant.
- > **Classe II** : quelques non-conformités mineures ; niveau sanitaire satisfaisant.
- > **Classe III** : non-conformités moyennes ; niveau sanitaire moyen.
- > **Classe IV** : non-conformités majeures ; sécurité sanitaire des produits compromise ; suspension de l'agrément sanitaire par le préfet.

Types de non-conformité

Matières premières

- > Températures souhaitées et/ou réglementaires non respectées à la livraison, au stockage, durant le transport, au cours des manipulations.
- > DLC difficile à gérer.

Main d'œuvre

- > Non respect des règles d'hygiène de base (lavage des mains, tenue non adaptée...).
- > Non respect du comportement professionnel (relevé de température négligé, non signalement et enregistrement des dysfonctionnements observés...).

Matériel

- > Non respect des procédures de fonctionnement.
- > Plan de nettoyage désinfection non appliqué.
- > Plan de maintenance du matériel non appliqué.

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)

Gestion des non-conformités

Leur gestion est un aspect essentiel pouvant donner lieu à des voies d'amélioration. Il s'agit avant tout d'identifier les anomalies et de les enregistrer pour pouvoir ensuite les analyser et les traiter.

Les non-conformités en RESTAURATION

La restauration adopte souvent des méthodes issues de l'assurance qualité qui, sans aboutir à la certification, se rapprochent d'une partie des exigences des normes relatives à la qualité, notamment de la norme ISO 9001. Il convient d'en gérer les écarts.

Le professionnel doit mettre sur le marché des produits sains. Pour cela, il peut réaliser des autocontrôles pour garantir l'innocuité de ses denrées alimentaires.



En cas de non-conformité d'un produit, il s'engage à le retirer de la vente et à en informer les consommateurs par voie d'affiche ou de communiqué.

On peut regrouper les non-conformités selon leurs origines :

Non-conformités
«fournisseurs»

Non-conformités
«personnel»

Non-conformités
«méthode»

Non-conformités
«matériel»



2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)

Bonnes pratiques d'hygiène (bph) et méthode haccp en restauration commerciale

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sont des outils essentiels pour assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale. Cette fiche de synthèse offre une vue d'ensemble des BPH et des procédures HACCP, leur mise en oeuvre, et leur importance pour garantir la sécurité des aliments et la conformité réglementaire.

1. Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

1.1 Définition

Les BPH regroupent un ensemble de règles et de pratiques visant à garantir l'hygiène tout au long de la chaîne de production alimentaire, de la réception des matières premières à la distribution des plats.

1.2 Objectifs

- > Prévention des Contaminations : Empêcher l'introduction, la survie et la multiplication des agents pathogènes.
- > Conformité Réglementaire : Répondre aux exigences légales et aux normes en vigueur.
- > Qualité des Produits : Maintenir la qualité organoleptique des aliments.

1.3 Principes Clés

- > Hygiène du Personnel : Lavage régulier des mains, port de vêtements et d'équipements adaptés.
- > Contrôle des Températures : Respect des températures de stockage et de cuisson.
- > Nettoyage et Désinfection : Protocoles réguliers pour toutes les surfaces et équipements.
- > Gestion des Déchets : Élimination rapide et sécurisée des déchets alimentaires.
- > Entretien des Locaux : Maintien des installations en bon état de propreté et de fonctionnement.
- > Contrôle des Matières Premières : Vérification à la réception et stockage approprié des ingrédients.

1.4 Outils et Méthodes

- > Plans de Nettoyage : Plannings détaillés des tâches de nettoyage et de désinfection.
- > Check-lists de Contrôle : Listes de vérification pour le respect des procédures d'hygiène.
- > Formations du Personnel : Sessions régulières pour maintenir les compétences et la sensibilisation.



2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)

2. Méthode HACCP

2.1 Définition

HACCP est une méthode systématique de gestion de la sécurité alimentaire qui identifie, évalue et contrôle les dangers significatifs pour la sécurité des aliments.

2.2 Objectifs

- > Identification des Dangers : Détecter les risques biologiques, chimiques et physiques.
- > Contrôle des Points Critiques : Assurer la maîtrise des dangers identifiés.
- > Prévention : Mettre en place des mesures préventives pour éviter les non-conformités.

2.3 Principes de la Méthode HACCP

1. Analyse des Dangers : Identification et évaluation des dangers potentiels.
2. Détermination des Points Critiques pour la Maîtrise (CCP) : Points où le contrôle est essentiel pour la sécurité.
3. Définition des Limites Critiques : Seuils à ne pas dépasser pour chaque CCP.
4. Surveillance des CCP : Suivi régulier des points critiques pour s'assurer du respect des limites.
5. Actions Correctives : Mesures à prendre en cas de dépassement des limites critiques.
6. Procédures de Vérification : Vérification de l'efficacité du système HACCP.
7. Documentation et Enregistrements : Tenue de registres pour prouver la conformité et la bonne application du système.

2.4 Mise en OEuvre de l'HACCP

- > Équipe HACCP : Constitution d'une équipe pluridisciplinaire pour élaborer et gérer le plan HACCP.
- > Diagramme de Flux : Représentation des étapes de production pour identifier les CCP.
- > Formation et Sensibilisation : Formation continue du personnel à la méthode HACCP et aux bonnes pratiques.

Conclusion

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la méthode HACCP sont indispensables pour garantir la sécurité alimentaire en restauration commerciale. Leur mise en oeuvre rigoureuse permet de prévenir les contaminations, d'assurer la qualité des aliments et de respecter les exigences réglementaires. Cette fiche de synthèse doit servir de guide pour structurer et améliorer les pratiques d'hygiène et de sécurité dans les établissements de restauration.

Bibliographie

- > Réglementation Européenne (CE) N° 852/2004 : Hygiène des denrées alimentaires.
- > Codex Alimentarius : Recommandations pour l'application du système HACCP.
- > Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) : Recommandations spécifiques pour la restauration commerciale.

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.3. Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Les textes précédents, notamment les Arrêtés Ministériels français de 1995 et 1997 qui réglementaient restaurants, cantines et cuisines, ont été abrogés par l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux «règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant».



> Arrêté du 21 décembre 2009

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000021573483/>

> Modifié par l'Arrêté du 7 mai 2020 qui définit **l'excédent en restauration collective** :

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGIARTI000041862494/2020-05-09/>

L'arrêté du 21 décembre 2009

Cet arrêté porte sur les **règles sanitaires** relatives aux activités du **commerce de détail**, d'entreposage et de transport des produits alimentaires d'origine animale ou en contenant.

Qu'entend-on par « commerce de détail » ?

Ce sont les commerces réalisant une **remise directe** au consommateur final, la restauration collective et les ateliers de boucherie. Bien sûr cela englobe aussi les établissements de stockage et de transport des denrées alimentaires d'origine animale.

Et ces règles, quelles sont-elles ?

- > Dans la section des établissements de remise directe, il y a des spécificités pour les ateliers de boucherie qui doivent suivre les règles imposées liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles (en langage clair les ESB) ;
- > Ensuite, il y a aussi :
 - Les conditions relatives à la décongélation ;
 - Les conditions relatives à la cession de viande hachée ;
 - Les conditions relatives aux petites quantités de gibier sauvage.
- > De plus, cet arrêté détaille les températures à respecter pour différents types de produits alimentaires (congelés, frais ou plats chauds).
- > Et ces règles sont ici les mêmes quel que soit le secteur d'activité de commerce de détail. Le détail de ces règles est à consulter dans l'arrêté:
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000021573483/>

Qui doit appliquer ces règles sanitaires ?

- > L'arrêté du 21 décembre 2009, reprend toutes les dispositions à appliquer pour chaque type d'activité.
- > Il retrace les règles à suivre en tant que :
 - Établissements d'entreposage des denrées alimentaires ;
 - Transporteurs des denrées alimentaires ;
 - Établissements de la restauration collective ;
 - Établissement de remise directe.

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.4. Les contrôles officiels

PAR QUI ?

DDTESPP

Direction Départementale
de l'Emploi, du Travail,
des Solidarités et de la
Protection des Populations

DSV

Sécurité sanitaire
des aliments

DDCCRF

Concurrence,
consommation et
répression des Fraudes

VERIFIER QUE LA SANTE DU CONSOMMATEUR N'EST PAS MISE EN PERIL

**NE PAS
TROMPER
LE
CONSOMMATEUR**

Attribution pour une année d'un smiley
À afficher dans l'établissement
Application mobile





Partie 3

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

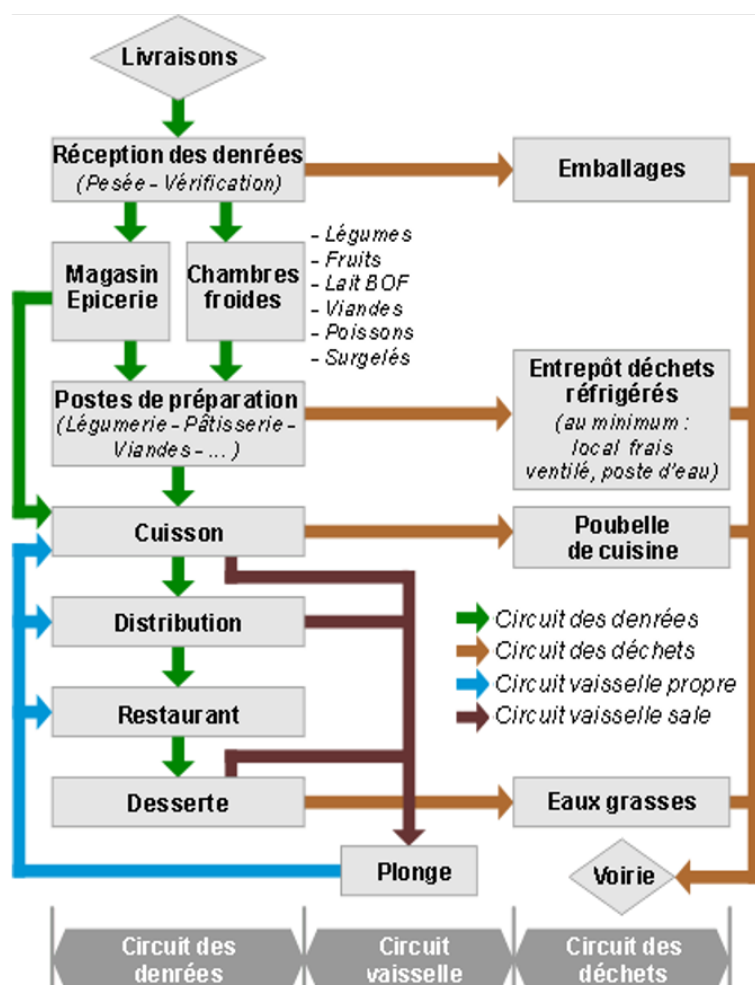
3.1. Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Recommandations élémentaires pour les méthodes de travail

Les bonnes pratiques d'hygiène
la marche en avant

dans l'espace & dans le temps

pour éviter les risques de contaminations croisées.



3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.1. Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Marche en avant dans les vestiaires

**Séparation
des tenues civiles
et des tenues de travail**

**Stockage correct
des tenues propres**



**Respect
de la marche en avant**

**Bonne gestion
des tenues sales**



LE PERSONNEL : tenue de travail



En cuisine :

- > cheveux attaches (et calot ou charlotte en restauration collective)
- > veste ou/et tablier
- > chaussures de travail
- > pas de bijoux aux mains
- > pas de parfum

En service :

- > cheveux attaches
- > tenue sobre et propre
- > pas de vernis
- > pas de bijoux aux mains

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.1. Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Recommandations élémentaires pour le personnel



3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.1. Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Gestion des températures

RESPECT DES TEMPÉRATURES DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION



- > Respect des barèmes de cuisson (thermomètres)
- > Conditions de refroidissement : en moins de deux heures, de 63°C à 10°C
- > Stockage préparations froides : 3°C
- > Conditions de maintien en température : 63°C



- > remise en température: en moins de 1 heure de 10°C à 63°C
- > les préparations froides : $\leq 10^{\circ}\text{C}$ (pendant au max 2 heures)
- > Les préparations chaudes $\geq 63^{\circ}\text{C}$

DURÉE DE VIE DES PRODUITS ENTAMÉS



Date Limite de consommation : c'est une date sanitaire, pour laquelle il est interdit de vendre ou de servir un produit alimentaire dont la DLC est dépassée



(Date limite d'utilisation optimale) ou DDM (date de durabilité minimale) : c'est une date qualitative pour laquelle le fabricant informe que les qualités optimales du produit sont maintenues jusqu'à cette date. Au-delà le produit peut présenter des défauts qui ne sont pas dangereux pour la santé du consommateur.



ATTENTION !!

Quand un conditionnement est rompu (quelque soit sa nature), la DLC ou DDM du produit doit être remplacée par une DLC dont la durée est sous la responsabilité du professionnel en fonction :

- > De la nature du produit
- > Des conditions d'utilisation et de stockage du produit.

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.1. Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Gestion des températures

DECONGELATION / CONGELATION

AVANTAGES ASSOCIES A LA TECHNIQUE

La congélation est une technique de conservation :

- > elle pallie à des difficultés d'approvisionnement (saison, livraison)
- > c'est une technique de stockage
- > elle facilite la production

RISQUES ASSOCIES

Cette technique a des effets sur la matière alimentaire :

- > elle permet de stabiliser l'aliment mais ne détruit pas les micro-organismes présents
- > elle a des effets sur la matière: opération traumatisante
- > elle peut donc altérer la qualité organoleptique du produit et sa texture

La congélation ne doit pas:

- > être un moyen de conservation par défaut
- > être privilégiée quand la matière peut être transformée en frais ou reçue directement surgelée
- > n'est pas une alternative qualitative pour le poisson frais sauf pour les préparations consommées crues (sushis, carpaccios, ...)

LES MATIERES PREMIERES

Les denrées végétales: fraîcheur et nature du végétal

- > En cru ou blanchi
- > Le pain

Les denrées d'origine animale :

- > La viande: fraîcheur (1/3 de la durée de vie du produit indiqué par le fournisseur)
- > Poisson (2 jours max après réception)
- > Produits transformés (le jour de la fabrication)

LE MATERIEL

- > Du matériel de qualité (cellule de congélation ou congélateur à froid ventilé)
- > Des fournitures de qualité: nature des sacs utilisés

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.1. Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Gestion des températures

DECONGELATION / CONGELATION

REGLEMENTATION

Ne jamais recongeler
un produit déjà
congelé

L'abaissement de
température peut
être relevé par écrit
(début et fin avec
temps)

Traçabilité: étiquette
du produit, date de
congélation, DDM et
Nature du produit

DDM: selon GBPH: 3
mois produits gras, 6
mois autres produits

Un produit
décongelé s'utilise
dans les 72 heures

BONNES PRATIQUES EN DECONGELATION

Au froid dans un
récipient identifié
(anticiper les
besoins).

Au micro-onde si
le produit est fin
et a une grande
surface.

Sous un filet
d'eau froide claire
dans certaines
conditions.

Un produit décongelé doit se
consommer le plus rapidement
possible (3 jours).

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.2. Les 7 principes de l'HACCP

1

Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable.

2

Identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable.

3

Etablir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés.

4

Etablir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle.

5

Etablir des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé.

6

Etablir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points 1) à 5).

7

Etablir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour **prouver l'application** effective des mesures visées aux points 1) et 6).

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.3. Les Mesures de Vérification en Restauration Commerciale (Autocontrôles et Enregistrements)

Les mesures de vérification, incluant les autocontrôles et les enregistrements, sont des pratiques essentielles pour garantir la sécurité alimentaire en restauration commerciale. Elles permettent de s'assurer que les processus respectent les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et de prouver la conformité aux autorités de contrôle. Cette fiche de synthèse présente les principales mesures de vérification, leur importance, et les méthodes de mise en oeuvre.

3.3.1 Auto-contrôles

3.3.1.1 Définition

Les auto-contrôles sont des vérifications internes

réalisées par les établissements pour s'assurer que les processus respectent les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

3.3.1.2 Objectifs

- > ****Prévention des Risques****: Identifier et corriger rapidement les éventuelles défaillances.
- > ****Conformité Réglementaire****: S'assurer du respect des lois et des normes en vigueur.
- > ****Amélioration Continue****: Optimiser les pratiques et les procédures internes.

3.3.1.3 Types d'Autocontrôles

- > ****Contrôle des Températures****: Vérification des températures de stockage, de cuisson, et de refroidissement des aliments.
- > **Contrôle de la Propreté**: Inspection de la propreté des locaux, des équipements, et des surfaces de travail.
- > **Contrôle des Dates**: Vérification des dates de péremption des produits et des matières premières.
- > **Contrôle des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)**:

Observation des pratiques du personnel en matière de lavage des mains, de port de vêtements de protection, etc.

3.3.1.4 Méthodes de Réalisation

- > **Fréquence**: Définir des fréquences adaptées pour chaque type de contrôle (quotidien, hebdomadaire, mensuel).

- > **Responsables**: Désigner des responsables pour effectuer et superviser les autocontrôles.
- > ****Procédures Écrites****: Élaborer des procédures détaillées pour chaque type de contrôle.

3.3.2 Enregistrements

3.3.2.1 Définition

Les enregistrements sont des documents où sont consignés les résultats des auto-contrôles, permettant de tracer les actions réalisées et de prouver la conformité.

3.3.2.2 Objectifs

- > **Traçabilité**: Assurer un suivi des actions et des contrôles réalisés.
- > **Preuve de Conformité**: Fournir des preuves en cas de contrôles officiels ou d'audits.
- > **Analyse des Données**: Permettre une analyse des tendances et des éventuelles non conformités.

3.3.2.3 Types d'Enregistrements

- > **Fiches de Contrôle des Températures**: documents où sont notées les températures relevées à différents moments de la journée.
- > **Fiches de Nettoyage et Désinfection**: enregistrements des opérations de nettoyage et de désinfection réalisées.
- > **Registres de Réception**: documents de traçabilité des matières premières reçues (dates, fournisseurs, quantités).
- > **Fiches de Suivi des Non-Conformités**: enregistrements des non-conformités détectées et des actions correctives mises en place.

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.3. Les Mesures de Vérification en Restauration Commerciale (Autocontrôles et Enregistrements)

3.3.2.4 Méthodes de Gestion

- > Archivage : stockage organisé et sécurisé des enregistrements pour une durée minimale légale (généralement 2 à 5 ans).
- > Accessibilité : les documents doivent être facilement accessibles pour les responsables internes et les inspecteurs officiels.
- > Format : utilisation de formats standards pour faciliter la lecture et l'analyse des données (papier ou numérique).

3.3.3 Outils et Méthodes de Mise en oeuvre

3.3.3.1 Outils

- > Thermomètres et Enregistreurs de Température : Pour les contrôles de température.
- > Check-lists et Tableaux de Bord : pour faciliter la réalisation des auto-contrôles et le suivi des actions.
- > Logiciels de Gestion de la Qualité : pour la gestion des enregistrements et l'analyse des données.

3.3.3.2 Formation du Personnel

- > Sensibilisation : formation régulière sur l'importance des auto-contrôles et des enregistrements.
- > Compétences : développement des compétences nécessaires pour réaliser correctement les contrôles et les enregistrements.

3.3.3.3 Vérification et Suivi

- > Audits Internes : réalisation d'audits réguliers pour vérifier la bonne application des auto-contrôles et des enregistrements.
- > Réunions de Suivi : organisation de réunions régulières pour discuter des résultats des auto-contrôles et des actions correctives.

Conclusion

Les mesures de vérification, incluant les auto-contrôles et les enregistrements, sont indispensables pour garantir la sécurité alimentaire en restauration commerciale. Elles permettent de prévenir les risques, d'assurer la conformité réglementaire, et de démontrer la rigueur des pratiques internes. Une mise en oeuvre rigoureuse et structurée de ces mesures est essentielle pour maintenir des standards élevés de qualité et de sécurité.

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille



GUIDE DES BONNES PRATIQUES

- > Les guides des bonnes pratiques sont des documents officiels qui ont été élaborés par des professionnels de différents secteurs alimentaires: **ils traduisent les exigences réglementaires en des bonnes pratiques d'hygiène.**
- > Il existe en France actuellement une quarantaine de Guides sur lesquels tout professionnel peut s'appuyer pour mettre en place toutes les bonnes mesures de maîtrise.
- > Les guides les plus connus sont: le guide des bonnes pratiques restaurateur V2015 téléchargeable gratuitement , le guide des bonnes pratiques traiteur, boulangerie et pâtisserie



ATTENTION ! CAS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Il n'existe pas de Guide des Bonnes Pratiques destiné à la restauration collective: dans ce cas chaque établissement doit construire son propre système de maîtrise et son HACCP.

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.5. La Traçabilité

La traçabilité des produits alimentaires est une exigence fondamentale en restauration commerciale pour garantir la sécurité des consommateurs et se conformer aux réglementations en vigueur. Elle permet de suivre les produits alimentaires tout au long de la chaîne de production et de distribution, depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison des plats aux clients. Cette fiche de synthèse détaille les principes de la traçabilité en amont, en interne et en aval.

3.5.1 Traçabilité en Amont

3.5.1.1 Définition

La traçabilité en amont concerne le suivi des matières premières et des ingrédients avant leur arrivée dans l'établissement de restauration.

3.5.1.2 Objectifs

- > ****Identification des Fournisseurs****: Savoir d'où proviennent les matières premières.
- > ****Qualité et Sécurité****: S'assurer de la conformité des matières premières aux normes de sécurité alimentaire.
- > ****Réactivité****: Pouvoir réagir rapidement en cas de retrait ou de rappel de produits.

3.5.1.3 Méthodes de Mise en OEuvre

- > ****Registre des Fournisseurs****: tenir à jour une liste détaillée des fournisseurs avec leurs coordonnées et certifications.
- > ****Fiches Techniques****: demander des fiches techniques et des certificats de conformité pour chaque lot de matières premières.
- > ****Réception des Produits****: vérifier et enregistrer les dates de réception, les numéros de lot et les quantités des produits reçus.
- > ****Contrôles Qualité****: réaliser des contrôles qualité à la réception pour vérifier la conformité des produits.

3.5.2 Traçabilité Interne

3.5.2.1 Définition

La traçabilité interne consiste à suivre les produits alimentaires à l'intérieur de l'établissement, depuis le stockage jusqu'à la préparation et la transformation des aliments.

3.5.2.2 Objectifs

- > **Contrôle des Processus** : s'assurer que chaque étape de transformation respecte les normes d'hygiène et de sécurité.
- > **Gestion des Stocks** : optimiser la gestion des stocks pour éviter les ruptures et les gaspillages.
- > **Identification des Lots** : pouvoir identifier les lots utilisés dans chaque préparation en cas de problème sanitaire.

3.5.2.3 Méthodes de Mise en OEuvre

- > **Enregistrement des Lots** : attribuer des numéros de lot internes et enregistrer les produits utilisés pour chaque préparation.
- > **Fiches de Suivi** : utiliser des fiches de suivi pour documenter chaque étape de la transformation des produits (découpe, cuisson, assemblage).
- > **Contrôles Température** : enregistrer régulièrement les températures de stockage et de cuisson.
- > **Gestion des Déchets** : enregistrer les déchets alimentaires pour analyser les causes de pertes et améliorer les processus.

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.5. La Traçabilité

3.5.3 Traçabilité en Aval

3.5.3.1 Définition

La traçabilité en aval concerne le suivi des produits alimentaires après leur préparation, jusqu'à la consommation par les clients.

3.5.3.2 Objectifs

- > Sécurité des Consommateurs : assurer que les produits servis sont sûrs et conformes.
- > Réactivité en Cas de Problème : pouvoir identifier et retirer rapidement les produits défectueux ou contaminés.
- > Satisfaction Client : maintenir un haut niveau de qualité pour fidéliser les clients.

3.5.3.3 Méthodes de Mise en OEuvre

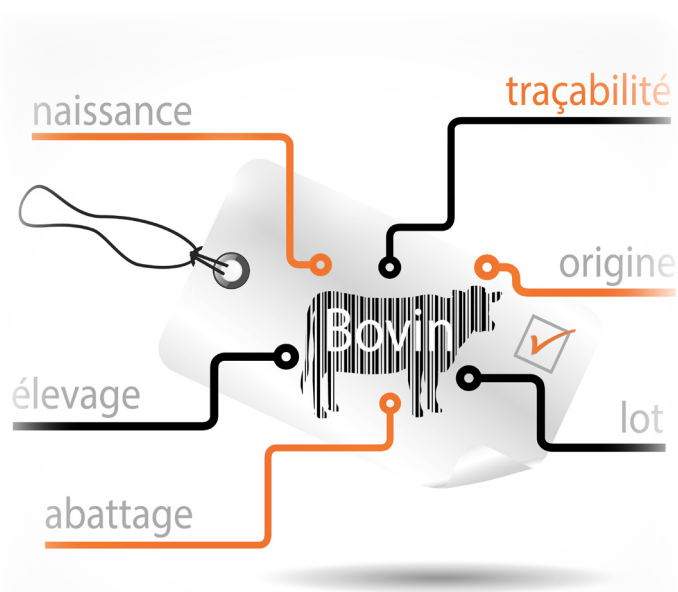
- > Enregistrement des Plats Servis : documenter les plats servis chaque jour avec les numéros de lot des ingrédients utilisés.
- > Gestion des Réclamations : mettre en place un système pour enregistrer et traiter les réclamations des clients.
- > Suivi des Restes** : analyser les retours et les restes pour identifier les problèmes de qualité ou d'acceptabilité des produits.

Conclusion

La traçabilité est une composante essentielle de la gestion de la sécurité alimentaire en restauration commerciale. Elle permet de garantir la qualité des produits, de répondre rapidement en cas de problème sanitaire, et de se conformer aux exigences réglementaires. Une mise en oeuvre rigoureuse de la traçabilité en amont, en interne et en aval est indispensable pour assurer la confiance des consommateurs et maintenir la réputation de l'établissement.

Bibliographie

- > ****Réglementation Européenne (CE) N° 178/2002****: Principes généraux de la législation alimentaire.
- > ****Réglementation Européenne (CE) N° 852/2004****: Hygiène des denrées alimentaires.
- > ****Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)****.
- > **Recommandations spécifiques pour la restauration commerciale.**





03-2026