



Service Hygiène

Votre activité de commerce de bouche est soumise aux prescriptions des **règlements CE n°852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, **n°178/2008** fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, et **n°853/2004** fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, ainsi qu'à **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.

PRESCRIPTIONS POUR INSTALLATION D'UNE ACTIVITE EN RESTAURATION

Condition avant ouverture :

- Licence restaurant (délivrée aux services des douanes)
- Déclaration administrative d'ouverture en Mairie (15 jours avant le démarrage de l'activité)
- Déclaration d'ouverture à la DDPP
- Immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés

Règlementation :

Le « **paquet hygiène** » regroupe l'ensemble des textes qui s'appliquent aux professionnels. La réglementation vise à favoriser le **respect de bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP** (analyse des dangers/points critiques pour leur maîtrise).

Votre rôle : assurer aux consommateurs une sécurité maximale et l'absence de risque pour la santé.

En restauration, les principaux risques concernent les risques microbiologiques donc d'intoxication alimentaire.

La présence de microorganismes pathogènes résultent le plus souvent de :

- Mauvaises conditions de stockage ou de transport
- Dépassement de la Date Limite de Consommation (indiquée sur l'emballage des produits)
- Rupture de la chaîne du froid
- Manque d'hygiène ou de propreté lors de manipulations, des préparations des plats.

Les principales règles d'hygiène :

- Conception et entretien des locaux :

Doivent être disposés de façon à assurer une progression continue (principe de la marche en avant) pour éviter les contaminations croisées (distinction des zones sales (poubelles, plonge, légumes, vestiaires...) des zones propres (là où on manipule et stocke les aliments)).

Doivent être conçus pour faciliter l'entretien, le lavage et la désinfection (inox ou émail de préférence). Matériaux poreux comme le bois brut interdit en cuisine.

Toilettes en nombre suffisant, ne doivent pas donner directement sur la cuisine, ni dans la zone de stockage des denrées alimentaires. Equiper les lave-mains de commande non manuelle, savon bactéricide et essuies mains à usage unique.

Ventilation adéquate et un éclairage naturel ou artificiel suffisant.

Systèmes d'évacuations des eaux résiduaires doivent être conçus de manière à garantir que les eaux ne coulent pas d'une zone sale vers une zone propre (surtout là où sont manipulées les denrées).

Vestiaires adéquats et en nombre suffisant pour la séparation des tenues de ville du personnel de leurs tenues professionnelles.

Plafonds et faux plafonds conçus et entretenus pour empêcher l'apparition de moisissures et le déversement de particules.

Fenêtres et autres ouvertures protégées d'écrans de protection contre les insectes ou restées fermées durant la production.

Produits d'entretien et de nettoyage séparés des aliments (risque d'intoxication chimique).

- **Equipements :**

Tous conteneurs, équipements, installations qui entrent en contact avec les aliments doivent être maintenus en état et être fréquemment nettoyés.

- **Zone de stockage des déchets alimentaires :**

Local poubelle pour éviter tout risque de contamination. Local propre, régulièrement nettoyé, absence de rongeurs ou autres nuisibles.

- **Huiles alimentaires usagées :**

Changer régulièrement vos huiles (de friture) qui doivent ensuite être collectées par une entreprise agréée. Conserver les bordereaux d'enlèvement des huiles usagées.

- **Hygiène du personnel :**

Toute personne qui entre dans la zone de production dans être équipée d'une tenue professionnelle adéquate et propre.

Formation obligatoire de 14 heures aux règles d'hygiène alimentaire pour le personnel manipulant des denrées alimentaires. L'organisme de formation est choisi dans le répertoire des organismes figurant sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Il dispose d'un numéro d'enregistrement. Le contenu de la formation est conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011.

- **Denrées alimentaires :**

Respect de la chaîne du froid (entre 0 et 4°C généralement pour les produits frais, -18°C pour les glaces et les viandes hachées et -12°C pour les autres denrées congelées) et respect de la chaîne du chaud (l'aliment doit rapidement monter en température et atteindre une température supérieure à 63°C). Se référencer à l'arrêté du 21 décembre 2009.

La décongélation à l'air libre est interdite, décongeler les denrées soit à 4°C au max (dans enceinte réfrigérée) soit directement par cuisson.

Pour le refroidissement des plats le passage en température doit se faire de + 63°C à - 10°C en moins de 2h maximum (utilisation cellule de refroidissement rapide par exemple). Pourquoi ? La température optimale de croissance d'un microorganisme se situe entre 10°C à 60°C et le temps de multiplication d'un microorganisme dans ces conditions là est de 2h environ. A plus de 63°C à cœur de l'aliment, la plupart des microorganismes sont détruits par traitement thermique. Le froid ne tue pas les bactéries, il permet seulement de ralentir leur croissance.

La congélation des produits préemballés à conserver au froid positif, les restes, des viandes achetées au détail ou les préparations maisons, est à proscrire ; sauf si vous disposez d'une cellule de congélation, auquel cas il faudra assurer la traçabilité des produits congelés et valider leur durée de vie.

Respect du temps de vie du produit : tous les aliments doivent être protégés de toute contamination (film alimentaire), étiquetés (date de préparation, dénomination) et doit être fixé une durée de vie du produit soit par une étude de vieillissement (laboratoire agréé) ou à l'aide du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (sur ladocumentation.fr) (durée de stockage J+3 maximum).

Plan de Maitrise Sanitaire : Documents à présenter lors de contrôle (traçabilité et autocontrôles)

Plan de nettoyage et désinfection : Matériel? Fréquence de nettoyage? Protocole? Qui ?

Plan de lutte contre les nuisibles (fiche de suivi des interventions et plan de localisation des pièges)

Fiche de réception des produits alimentaires (étiquettes sanitaires, adresses et coordonnées des fournisseurs et n° de lot des produits)

Fiches d'enregistrements des températures (groupes froids et pour le refroidissement des plats)

Fiche d'entretien des hottes, des extracteurs

Fiche de contrôle des huiles usagées et bons d'enlèvements

Attestations de formation du personnel

Attestation d'aptitude du personnel (visite à la Médecine du travail)

Rapports d'analyses microbiologiques des aliments et surfaces (laboratoire d'analyse agréé)

Laboratoires agréés :

- **Eurofins**

Parc Euromédecine, 778 rue de la Croix Verte – MONTPELLIER

Tél. 04 67 84 74 00

- **Biofaq Laboratoires**

26, boulevard du Jeu de Paume – MONTPELLIER

Tél. 04 67 06 05 75

- **Laboratoire d'analyse départemental du Conseil Général**

270, route de Saint-Gilles 30000 - Nîmes

Tél. 04 66 04 30 70