

Paquet hygiène en restauration

Échange de pratiques pour faciliter
l'application de la réglementation

- Olivier TRARIEUX

Technicien du Ministère de l'Agriculture de
l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et
de l'aménagement du territoire

Spécialité vétérinaire et alimentaire

olivier.trarieux@haute-vienne.gouv.fr

Paquet hygiène en restauration

• Enjeux

- Formation des jeunes apprentis.
- Améliorer la connaissance de l'action de l'État par les professionnels.
- Apporter un éclairage pratique sur des connaissances théoriques des formateurs professionnels.

• Objectifs

- Clarifier la réglementation.
- Faire comprendre la démarche de contrôle.
- Promouvoir la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire / PMS.

déroulement de la journée :

la matinée

- **Réglementation** textes et « philosophie de la nouvelle approche »
 - Européenne
 - Nationale
- **Inspection sanitaire**
 - Bases
 - Modalités
 - Suites

déroulement de la journée :

l'après midi

- Mise en place
préparation entrées
et desserts
Maîtrise du risque

- Les produits « à risque »
Quels sont ils et
comment
« maîtriser leur risque »

- Les procédés de
conservation en
restauration
Maîtrise du risque

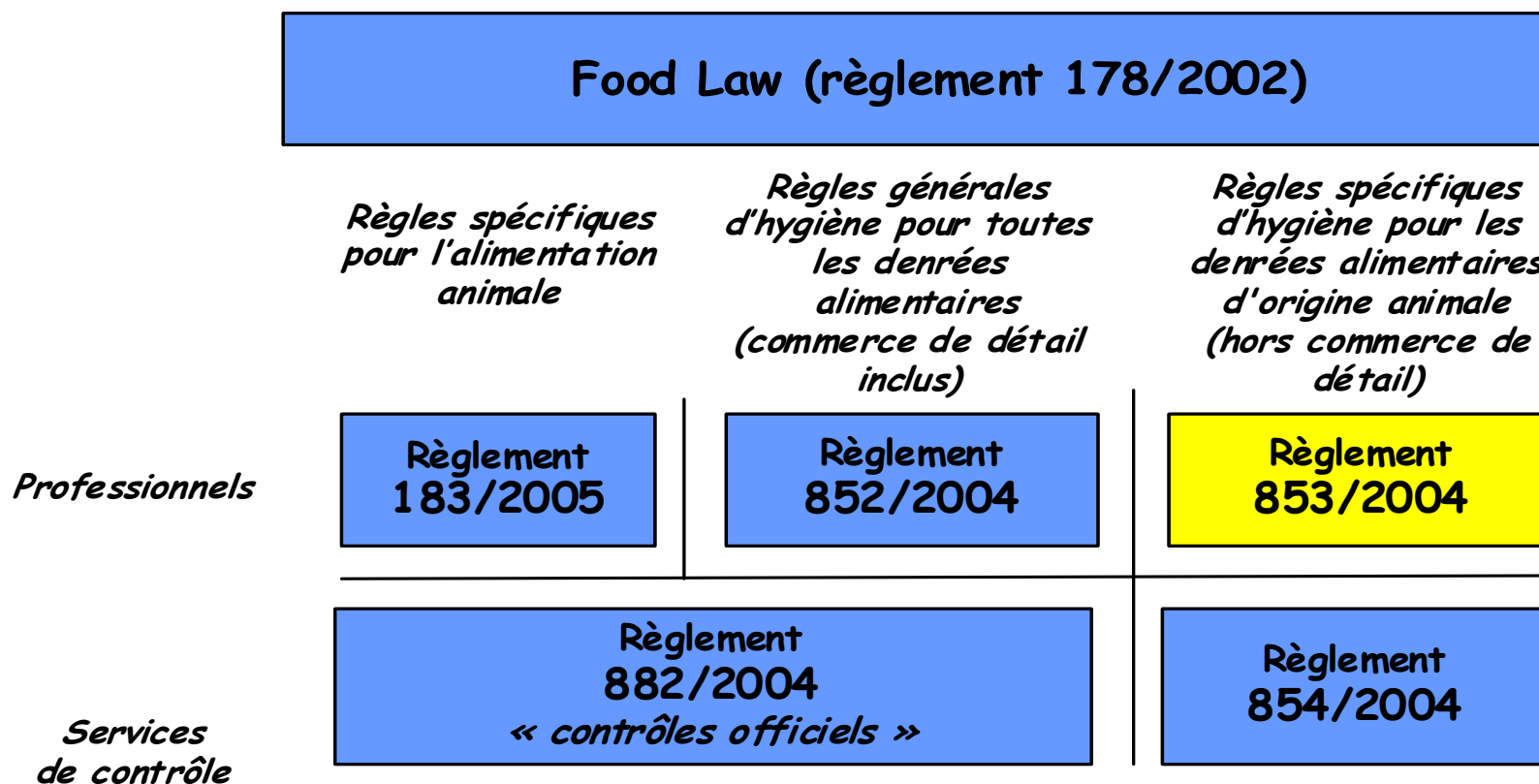
Questions
diverses.

DDCSPP

- Dans le cadre de la RGPP (révision générale des politiques publiques), les services vétérinaires ont été intégrés dans les Directions Départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations.
- Ces directions intègrent également des agents du ministère des finances (ex DDCCRF).
- Services en charge des missions de contrôle d'hygiène alimentaire en Limousin
 - **Corrèze**: Santé, protection animale et environnement, alimentation et sécurité sanitaire des aliments.
 - **Creuse**: Service sécurité et qualité de l'aliment.
 - **Haute Vienne**: Sécurité Conformité des Produits Alimentaires.

La réglementation européenne : Le Paquet Hygiène

Architecture des textes communautaires



NB : Le paquet hygiène comprend également deux directives : Directive 2002/99 : police sanitaire
Directive 2004/41 : directive d'abrogation

Principes généraux

- **Obligation de résultat** et pas de moyens
 - Avant; carrelage-inox...
 - Maintenant; *les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;*
- **Responsabilité de l'exploitant** / nécessité de pouvoir fournir des justificatifs.

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

- Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :
 - a) respect des **critères microbiologiques** applicables aux denrées alimentaires ;
 - b) **procédures** nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but ;
 - c) respect des exigences en matière de **contrôle de la température** applicables aux denrées alimentaires ;
 - d) maintien de la **chaîne du froid** ;
 - e) **prélèvement** d'échantillons et analyses.



<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>

Cependant en matière juridique, seuls les textes publiés dans les éditions papier du Journal Officiel de l'Union européenne ou du Journal Officiel de la République Française font foi.

- site d'information réglementaire de la **Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)**.
 - Il s'adresse aux professionnels et partenaires de la DGAL et de ses services déconcentrés.
 - Il s'inscrit dans le cadre de la campagne "**simplifions**" lancée par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.
 - Il permet d'accéder à l'ensemble des textes réglementaires relatifs aux domaines d'activités de la DGAL

La réglementation nationale

- **Arrêté du 8 juin 2006** relatif à **l'agrément sanitaire** des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- **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 10 juillet 2008** modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au **transport des aliments**

La réglementation nationale n'est pas redondante avec la réglementation communautaire et ne fait que préciser certains points (déconditionnement, utilisation de gibier sauvage, décongélation, transport, fabrication des viandes hachées...)

Notes de Service

- NDS du 4 mars 2008 viandes hachées et préparations de viande.
- NDS du 07 août 2006 Recommandations en matière d'utilisation des oeufs coquille
- « NDS 17 août 2005 **Contrôle de la traçabilité** dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 – Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire) »???????

Nouveautés

- NDS du 23 mai 2011 **Application de 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.
- RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N o 931/2011 DE LA COMMISSION du 19 septembre 2011 relatif aux **exigences de traçabilité** définies par le règlement (CE) n o 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au **cahier des charges de la formation** spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Une Inspection

- Sur quelles bases ?
 - *La réglementation*
 - *Les guides de bonnes pratiques*
 - *Les vade mecums d'inspection*
- De quelle manière?
 - *Visite des locaux*
 - *Évaluation des conditions de fonctionnement*
 - *Étude des éléments du PMS (procédures et enregistrements).*

Les circuits de commercialisation

- Commerce de détail
 - Vente au consommateur final
 - cas général en restauration traditionnelle
 - Comprend la vente de plateaux repas à des particuliers
- Agrément
 - Vente aux collectivités ou aux intermédiaires

Dérogation

- ***Pourquoi***: livrer un autre commerce de détail ou une collectivité (non agréée)
- ***Comment***: simple déclaration renouvelée annuellement
- ***Limites***: pas de viandes hachées pas d'établissements agréés moins de 80 km quantités limitées
 - Pour des repas
 - 400 repas par semaine maxi -- si Nb total de repas produits (par semaine) / Nb repas livrés par semaine < 30 %
 - 150 si le rapport est > à 30%

L'Agrément

- Nécessaire si dépassement du cadre de la dérogation
- Dossier à déposer **préalablement** au démarrage de l'activité
- Le dossier doit être jugé **complet et recevable** avant l'attribution de l'agrément conditionnel
- L'agrément « définitif » n'est attribué que si le fonctionnement est satisfaisant et conforme au dossier d'agrément
- Démarche longue
- Un dossier « type » est proposé sur le site du MAAPRAT



La Grille d'inspection :

2 versions générale ou spécifique

et une nouvelle approche en 2011

Les inspecteurs de la DDCSPP 87 (ministère des finances et ministère de l'agriculture) participent à l'expérimentation

Méthode commune en restauration commerciale

30 janvier 2012

Code	Libellé	Résultat
A	Locaux	Notation
A01	Environnement, abords, existence, conception, superficie, sectorisation des locaux	Notation
A03	Aptitude au nettoyage et à la désinfection	Notation
A04	Maintenance	Notation
A05	Circuits d'air, prévention condensation, contaminations aéroportées	Notation
A06	Prévention de l'introduction des nuisibles	Notation
A08	Points eau, séparation, identification différents circuits eau potable-non potab	Notation
A10	Eclairage	Notation
B	Equipements	Notation
B01	Lave mains et autres équipements de nett_désinfection à disposition du personnel	Notation
B03	Equipements n'entrant pas en contact avec les denrées	Notation
B04	Equipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées	Notation
B05	Système de contrôle des équipements	Notation
B06	Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement	Notation
B07	Equipements relatifs aux déchets	Notation
C	Personnel	Notation
C01	Hygiène générale du personnel	Notation
C02	Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène	Notation
D	Matières	Notation
D01	Matières premières alimentaires et ingrédients	Notation
D03	Conditionnements et emballages	Notation
D05	Produits finis	Notation
D06	Produits dangereux	Notation
D07	Fluides ou glace	Notation
E	Fonctionnement	Notation
E01	Propreté des structures sans contact avec des denrées	Notation
E02	Propreté des structures au contact des denrées	Notation
E03	Contrôle à réception et expédition	Notation
E04	Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	Notation
E05	Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages	Notation
E06	Gestion des produits dangereux	Notation
E09	Vérification, résultats des autocontrôles produits, réactivité	Notation
E10	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	Notation
E11	Maîtrise des nuisibles et contaminations liées à l'environnement	Notation
E12	Respect des exigences spécifiques	Notation
E1203	Maîtrise température	Notation
E1206	Fabrication de la viande hachée et autres processus spécifiques	Notation
E1224	Informations du consommateur	Notation
E13	Respect des exigences en traçabilité, retrait des produits, gestion des NC	Notation
F	Enregistrements agréments autorisations	Notation
F01	Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations	Notation
G	Plan de maîtrise sanitaire (établissement agréé ou non)	Notation
G02	Plan de lutte contre les nuisibles	Notation
G03	Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	Notation
G04	Procédures relatives à l'hygiène du personnel	Notation
G05	Plan de formation du personnel	Notation
G06	Suivi médical du personnel	Notation
G07	Qualité de l'eau	Notation
G08	Procédures de traçabilité amont et de retrait des produits	Notation
G09	Procédures de maîtrise des températures	Notation
G10	Procédures de contrôle de conformité à réception et expédition	Notation
G14	Système de documentation et d'enregistrement associé au PMS	Notation

Méthode commune en restauration commerciale

27/01/2012 Page 1 / 2

Grille IHS-PRO03 : Restauration - Méthode commune Version 01

Code	Libellé	Résultat
A	Informations au consommateur	Conformité
A01	Publicité extérieure	Conformité
A0101	Carte et menu	Conformité
A0102	Cinq Vins ou Boissons	Conformité
A02	Publicité intérieure	Conformité
A0201	Carte et menu	Conformité
A0202	Carte des boissons	Conformité
A0203	Origine des viandes bovines	Conformité
A03	Note	Conformité
A0301	Délivrance systématique	Conformité
A0302	Mentions obligatoires	Conformité
A0303	Conservation	Conformité
A04	Autres	Conformité
A0401	Langue française	Conformité
A0402	Règles de facturation	Conformité
B	Exigences minimales relatives	Notation
B01	Locaux	Notation
B0101	* Environnement, abords, conception	Notation
B0102	Circuits des denrées, personnel, déchets	Notation
B0103	Agilité au nettoyage et désinfection	Notation
B0104	Maintenance	Notation
B0105	Circuits d'air, prévention condensation, contamination aéroportées	Notation
B0106	Prévention de l'introduction des nuisibles	Notation
B0107	Température	Notation
B0108	Points d'eau, séparation, identification différents circuits eau potable-non pot	Notation
B0109	Evacuation des eaux usées	Notation
B0110	Eclairage	Notation
B02	Equipements	Notation
B0201	*Lave-mains et autres équipements de net/désinfection à disposition du personnel	Notation
B0202	Système de nettoyage et désinfection	Notation
B0203	Equipements n'entrant pas au contact avec les denrées	Notation
B0204	*Equipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées	Notation
B0205	Système de contrôle des équipements	Notation
B0206	Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement	Notation
B0207	* Equipements relatifs aux déchets	Notation
B03	Personnel	Notation
B0301	* Hygiène générale du personnel	Notation
B0302	Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène	Notation
B0303	Instruction sur site	Notation
B04	Matières	Notation
B0401	* Matières premières alimentaires et ingrédients	Notation
B0402	Additifs et auxiliaires technologiques	Notation
B0403	* Conditionnements et emballages	Notation
B0404	Produits semi-finis ou intermédiaires	Notation
B0405	* Produits fins	Notation
B0406	Produits dangereux	Notation
B0407	Filiales ou glace	Notation
B05	Fonctionnement	Notation
B0501	*Progrès, respect procédures H, D des structures sans contact avec des denrées	Notation
B0502	* Progrès, respect procédures H, D des structures au contact des denrées	Notation
B0503	Respect des procédures de contrôle à réception et expédition	Notation
B0504	* Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	Notation
B0505	Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages	Notation
B0506	* Gestion des produits dangereux	Notation
B0507	Fidélité des diagrammes de fabrication et des descriptions de produits	Notation
B0508	Surveillance des points déterminants (dont CCP, PRP) / Actions correctives	Notation
B0509	Vérification, résultats des autocontrôles produits, réactivité	Notation
B0510	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	Notation

- 3 volets
 - Informations du consommateur
 - Sécurité sanitaire des aliments
 - Loyauté
- Possibilité de contrôles en doublon (agriculture + finances)

Méthode commune en restauration commerciale

A	Informations du consommateur
A01	Publicité extérieure
A0101	Carte et menu
A0102	Cinq Vins ou Boissons
A02	Publicité intérieure
A0201	Carte et menu
A0202	Carte des boissons
A0203	Origine des viandes bovines
A03	Note
A0301	Délivrance systématique
A0302	Mentions obligatoires
A0303	Conservation
A04	Autres
A0401	Langue française
A0402	Règles de facturation

Compétence juridique finances

C	Loyauté
C01	Pratique commerciale trompeuse
C0101	Disponibilité des prestations, produits ou plats
C0102	Allégations publicitaires fausses ou de nature à induire en erreur
C02	Tromperies
C0201	Tromperie sur les qualités substantielles (mentions valorisantes)
C0202	Tromperie sur la nature, la composition
C0203	Tromperie sur l'origine
C03	Falsifications
C0301	Falsification et détention de produits falsifiés
C0302	Détention ou usage de produits ou appareils propres à falsifier
C04	Provenance et origine
C0401	Fausse indication de provenance
C0402	Ursurpation d'appellation d'origine
C0403	Fausse référence à l'agriculture biologique
C0404	Autres (labels, IGP, STG,...)

Compétence partagée finances-agriculture

Motivations de l'inspection

- Programmation du service
 - Enquêtes ciblées
 - OAV / OFFA / autres (anisakis)
- Demandes externes
 - Autres services
 - Consommateurs
- Toxi-Infections Alimentaires Collectives.
- Alertes sanitaires.

Suites de l'inspection

- Une grille d'inspection (inspecteur).
- Une lettre d'accompagnement/de décision (responsable hiérarchique).
 - Courrier simple
 - Avertissement (sans délai)
 - Mise en demeure (avec délai)
 - Fermeture d'activité(s)
 - Remarque: principe du contradictoire

Locaux / Matériels

- Adaptés à l'activité (superficie et organisation)
 - Bon état d'entretien.
-
- Le service SCPA peut apporter de l'information réglementaire mais n'émet **plus d'avis consultatifs sur les plans.**

Transport

- Véhicule agréé
 - par le CEMAFROID suite à un test du véhicule par le constructeur ou par un centre technique.
- ou dérogation si:
 - durée limitée
 - Conditions climatiques « rigoureuses »
 - Distance limitée (<80km pour réfrigéré ou congelé)
- Protéger les produits des contaminations.
- Enregistrer les températures.

Matières (Denrées)

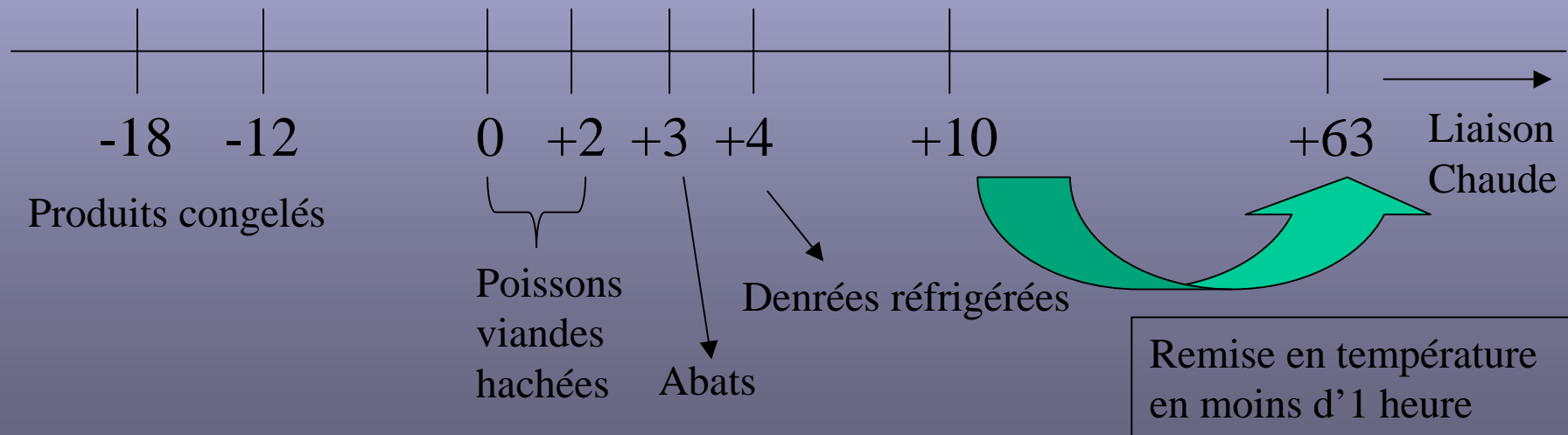
- Provenance (établissement agréé ou dérogataire).
- Protection des contaminations.
- Maintien de la chaîne du froid et du chaud.
- Produits d'entretiens agréés.
- Suivi des huiles de friture.
- Utilisation d'eau potable.

Fonctionnement

- PMS = Plan de Maîtrise sanitaire
 - HACCP + Bonnes pratiques Hygiéniques
- Rédaction de procédures de bonnes pratiques d'hygiène ou adaptation du guide restaurateur
 - Application des procédures.
 - Enregistrements écrits.

Températures

Refroidissement rapide
en moins de 2 heures



Remise en température
en moins d'1 heure

PCA préparations culinaires
élaborées à l'avance
DDCSPP 87

Le personnel

- **Formation** à l'application des bonnes pratiques d'hygiène.
-
- Visite médicale (médecine du travail ou médecin traitant)
 - Pour attester l'aptitude à la manipulation des denrées
 - **Instructions de travail sur site**
 - Port de la tenue
 - État de santé
 - Application des bonnes pratiques

Plan de maîtrise sanitaire

- Bonnes pratiques
 - Plan de nettoyage désinfection
 - Contrôles à réception
 - Procédures de travail (prévention des contaminations pour un fonctionnement hygiénique)
 - Autocontrôles et gestion des non conformités
 - Gestion des déchets
 - Mesures préventives contre les nuisibles
 - Gestion des températures
 - traçabilité
- HACCP fait en interne ou application d'un guide

Congélation* *Sous vide

- Plus de déclaration spécifique (mise à jour de la déclaration d'établissement).
- Respect des préconisations du guide de bonne pratiques du restaurateur.
- Matériel adapté
- Traçabilité
- Produits de première fraîcheur

Étiquetage

- mentions obligatoires pour les produits pré emballés
 - la dénomination de vente
 - l'origine
 - la liste des ingrédients (+quantité de certains ingrédients)
 - la quantité nette du produit en volume ou masse.
 - la date de consommation
 - l'identification du fabricant (+centre d'emballage)
 - le numéro du lot .
 - le mode d'emploi.
 - la marque de salubrité .

Traçabilité

- Pouvoir retirer de la consommation un produit (matière première ou produit élaboré) présentant un risque pour la santé des consommateurs. + AM 21-12-2009
- L'exploitant doit pouvoir présenter immédiatement les informations suivantes :
 - Nom adresse du fournisseur, nature des produits fournis par ce dernier
 - Nom, adresse du client, nature des produits livrés à ce dernier
 - Date de transaction/livraison
- Conservation fortement recommandée des
 - numéros de lots
 - données sur les volumes ou les quantités
 - description des produits

Traçabilité (2)

- Délais de conservation des informations
 - pour les produits dont la date limite d'utilisation optimale (DLUO) dépasse 5 ans : durée de la DLUO plus 6 mois,
 - pour les produits périssables ayant une date limite de consommation (DLC) inférieure à 3 mois ou sans date limite (fruits, légumes, produits non-préemballés) destinés au consommateur final : durée de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication.
- Suivi des fabrications
 - Dates de déconditionnement de fabrication de décongélation de congélation DLC

Viandes hachées

- préparées à la demande et à la vue de l'acheteur.
- ou préparées à l'avance par dérogation
 - si l'atelier de fabrication répond aux dispositions relatives à la fabrication de viande hachée de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ;
 - Déclaration en DDCSPP
 - Autocontrôles (1 par mois)

Œufs

- Oeufs emballés dans des centres agréés
 - date de conditionnement sur l’emballage
 - code du bâtiment de ponte sur l’oeuf.
 - Proscrire œufs de cane notamment.
- coquille propre et intacte
- conserver étiquetage 7 jours après consommation
- Mesures préventives:
 - Lavage des oeufs proscrit/stockage en chambre froide / refroidissement rapide maintien à + 63°C jusqu’au service/élimination des restes

poissons crus/Anisakis

- Les produits à risque:
 - Les produits de la pêche consommés crus ou pratiquement crus
 - Les produits de la pêche ayant subi un traitement de fumage à froid
 - Les produits de la pêche marinés et/ou salés (marinades, du salage à faible concentration de sel)
- Mesures de maîtrise
 - approvisionnement dans une filière où l'alimentation des poissons est maîtrisée.
 - traitements assainissants :
 - congélation à coeur à une température inférieure ou égale à -20°C pendant au moins 24 heures ;
 - cuisson à coeur (1 minute à 60°C ou pour une cuisson au micro-ondes 1 minute à 70°C) => la chair ne doit pas être rose à l'arête ;
 - fumage à chaud (température supérieure à 60°C) ;
 - marinage et/ou salage suivant des procédés traditionnels.

Références

- **Guide de conception cuisine traditionnelle**

http://www.agrobat.fr/media/document/broch_cuisine_trad.pdf

- **Guide pratique et mémento de réglementation**

hôteliers / cafetiers & discothécaires / restaurateurs

<http://www.modernisation.gouv.fr/guideHCR/index.htm>

- **Dossier d'agrément pour l'activité charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viandes et de produits de la pêche concernant les établissements de production de denrées alimentaires d'origine animale**

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

- rubrique « mes démarches en ligne » « thématique alimentation » puis « sécurité sanitaire des aliments »

Références (2)

- **Guide de bonnes pratiques hygiéniques validé par les pouvoirs publics :**

La documentation française - 124, rue Henri Barbusse
93 308 Aubervilliers cedex France - Téléphone : 01 40 15
70 00 - Télécopie : 01 40 15 68 00
www.ladocumentationfrancaise.fr

- **Autre ouvrage (non validé) :**

Le Bon Usage Du Guide Des Bonnes Pratiques D'hygiène Du
Restaurateur

Edmond Neirinck / Editeur Lanore Jacques - 20/10/2000

Adresses Utiles

- DDCSPP 19
 - 1 pl Varillas CS 60309 23007 GUERET Cedex
 - tel 05 55 41 14 20 / fax 05 55 52 81 08
- DDCSPP 23
 - Cité administrative J. Montalat Place Martial Brigouleix - BP314 TULLE 19011
 - tel 05 55 21 80 00 / fax 05 55 26 88 37
- DDCSPP 87
 - Cité Le Pastel 22, rue des Pénitents Blancs 87039 LIMOGES CEDEX 1
 - Tel 05 55 12 91 91 / Fax 05 55 12 91 92
- ARS Limousin
 - 24 r Donzelot Cs 13108 87031 LIMOGES CEDEX 1
 - Tel:05 55 45 83 00 / Fax: 05 55 45 80 31