

COMMENT MAÎTRISER L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ?

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR GÉRER EFFICACEMENT L'HYGIÈNE
ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS SON ÉTABLISSEMENT



En tant qu'entreprise du secteur de l'alimentaire, vous êtes garant de la sécurité des aliments que vous proposez. Vous êtes donc soumis à la réglementation européenne du "paquet hygiène". Cette réglementation fixe les procédures à suivre pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

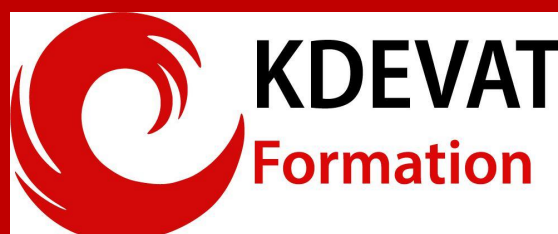
Du "Food Law" au "règlement hygiène", ces textes ont pour but de sécuriser vos méthodes de travail tout en conservant les qualités organoleptiques des aliments. Ce sont des règles strictes et extrêmement précises pour toutes les étapes de l'élaboration de vos préparations.

Suivre de près ces réglementations est donc indispensable pour assurer la santé de votre clientèle et minimiser les risques liés à l'hygiène sanitaire.

Avec la digitalisation du monde moderne, un manque d'hygiène ou de sécurité alimentaire dans votre établissement peut également avoir un impact négatif sur sa réputation.

La mise en place de plans de maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire sont un indispensable pour tout établissement de restauration. Elle est soumise à de nombreux contrôles. En cas de non-respect des normes, votre établissement peut faire face à de lourdes amendes et même une fermeture administrative.

La bonne mise en place de ces protocoles et réglementations est essentielle. Afin de n'oublier aucun paramètre, nous allons vous en présenter l'essentiel dans ce guide.



1

**L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE :
GARANT DE LA SÉCURITÉ
DE VOTRE CLIENTÈLE**

PAGE 05

2

**MAÎTRISER LES PRINCIPES
DE LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE**

PAGE 11

3

**CE QUE VOUS DEVEZ INCLURE
DANS VOTRE PLAN
DE MAÎTRISE SANITAIRE**

PAGE 17

4

LES CONTRÔLES SANITAIRES

PAGE 27

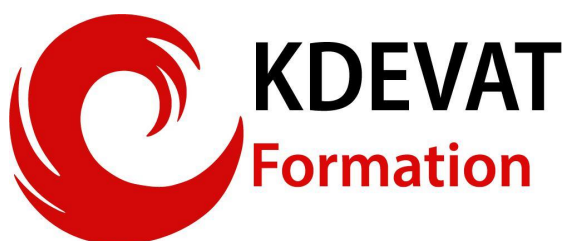


1

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE : GARANT DE LA

SÉCURITÉ

DE VOTRE CLIENTÈLE



L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE : GARANT DE LA SÉCURITÉ DE VOTRE CLIENTÈLE

Si vous proposez des denrées alimentaires, alors vous avez l'obligation d'assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de leur production. Pour s'en assurer, de nombreux textes de lois existent au sein de la réglementation du «paquet hygiène».

1. LE « PAQUET HYGIÈNE », LES FONDAMENTAUX À APPLIQUER

Les textes inclus dans le «paquet hygiène» définissent de nombreux paramètres à appliquer dans la vie journalière de votre établissement. Leur mise en place garantit la sécurité des aliments mais aussi la réussite de votre inspection en cas de contrôle.

Selon le règlement (CE) n°853/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, toute personne manipulant des denrées doit disposer d'instructions ou de formations en matière d'hygiène alimentaire adaptées à son activité professionnelle.

Cette formation peut être délivrée :

- directement via l'employeur, à travers un guide de bonnes pratiques ou de simples conseils,
- Par des prestataires extérieurs spécialisés.

Dans le cadre de la restauration commerciale, il est obligatoire d'avoir au moins un membre du personnel ayant disposé d'une formation spécifique dans le domaine de l'hygiène alimentaire (Article L.233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime – CRPM)(Article L.233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime – CRPM).

La personne qui aura suivi la formation deviendra ainsi le responsable désigné de l'hygiène et de la sécurité alimentaire au sein de votre établissement. Elle pourra alors former les autres collaborateurs aux bonnes pratiques à adopter.

Les établissements concernés par ces formations sont :

- la restauration traditionnelle : activité de restauration avec un service à table
- la restauration rapide et vente à emporter : établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou

emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate.

- la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire
- les bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport
- les salons de thé
- les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales
- les fermes-auberges
- les traiteurs disposant de places assises ou de « mange-debout »
- les associations préparant régulièrement des repas.
- les cafétérias

Les hôtels servant uniquement du petit déjeuner, les traiteurs, les tables d'hôtes et les commerces de bouche (boucheries, poissonneries, boulangeries...) proposant uniquement de la vente à emporter ne sont pas inclus dans cette liste.





2. LES RISQUES LIÉS AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

Les risques sanitaires liés à la transformation d'aliments peuvent être de 4 types.

LES RISQUES MICROBIOLOGIQUES :

Les cuisines et tables de préparation d'aliments réunissent toutes les conditions idéales pour la prolifération de micro-organismes. Ce sont des bactéries, moisissures, levures ou autres parasites.

Ils peuvent avoir plusieurs origines, telles que :

- Les matières premières mal lavées
- Des locaux mal nettoyés
- Des accessoires de cuisine mal entretenus
- Directement du personnel

Certaines bactéries prolifèrent à des températures élevées (lors de chauffage au bain-marie par exemple) ou à des températures relativement basses sans être froides, comme dans des réfrigérateurs.

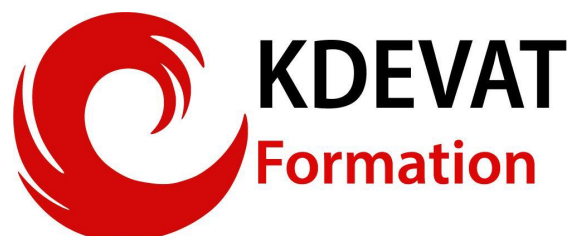
Une rupture dans la chaîne du froid ou une mauvaise cuisson peuvent ainsi provoquer leur développement.

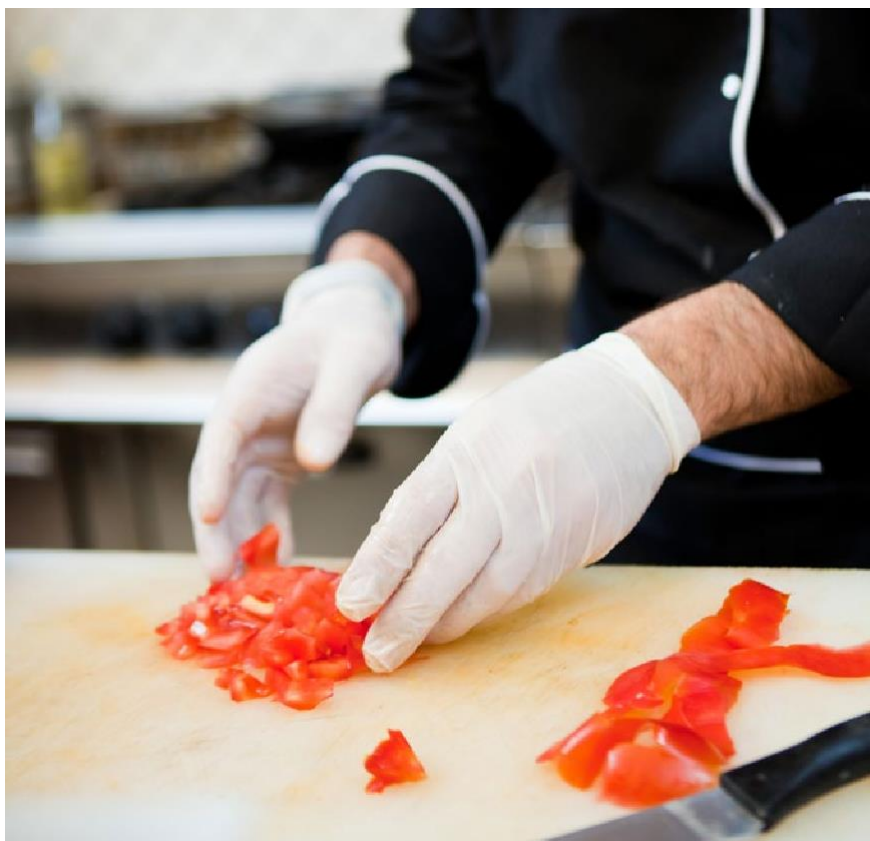
Les micro-organismes les plus dangereux pour la santé, qui peuvent proliférer en cuisine sont :

- Le *Clostridium perfringens*, une bactérie thermophile qui se trouve dans la viande crue et qui peut résister à des températures élevées mais qui peut être évitée grâce à une bonne maîtrise de la chaîne du froid.
- Le *Staphylocoque*, présent sur la peau, le nez et la gorge et qui peut être transmise aux aliments à cause d'une mauvaise hygiène du personnel
- La salmonelle, provenant de l'homme ou des matières premières (viandes, œufs ou végétaux mal lavés).
- L'*Escherichia coli*, ou coliforme, se trouve dans la microflore digestive des hommes et animaux à sang chaud. Certaines souches peuvent être à l'origine de troubles divers. Les humains peuvent être contaminés par ingestion d'aliments crus ou peu cuits (viandes ou légumes). La contamination se fait via des mains souillées par exemple et met donc en évidence un problème d'hygiène.
- La listéria se transmet par l'ingestion d'aliments contaminés (Fruits et légumes mal lavés, viandes peu cuites, charcuterie, poissons fumés ou crus, coquillages crus, graines germées...) Elle est résistante au froid et peut survivre dans un congélateur. Elle ne survit pas à une cuisson de plus de 30 minutes à 60°C.
- Des parasites : des organismes vivants qui se retrouvent notamment dans la viande crue ou pas assez cuite, les charcuteries, poissons, fruits et légumes mal lavés
- Les moisissures et champignons microscopiques : généralement inoffensifs (on en retrouve par exemple dans les fromages bleus), il en existe des formes dangereuses pour la santé de l'homme. Celles-ci se développent généralement sur des aliments humides et riches en protéines (céréales, noix, noisettes, arachides et lait)
- Les virus : ils peuvent proliférer en cuisine, généralement transmis par des ingrédients mal lavés, crus ou insuffisamment cuits. Les infections à norovirus (virus présent chez les animaux et l'homme et qui prolifère via l'ingestion ou le toucher d'aliments ou de surfaces contaminées) représentent la première cause d'infection alimentaire en France chaque année.

Tous ces micro-organismes peuvent engendrer des risques non négligeables pour la santé de l'homme.

A ces bactéries s'ajoute le risque de contamination par :





LES RISQUES PHYSIQUES :

L'ingestion d'aliments comporte également des risques physiques. Ceux-ci peuvent être liés à l'ingestion par mégarde d'arêtes de poisson, de petits os à viande ou de morceaux de plastiques, de verre ou d'emballages coincés dans la denrée alimentaire. Vous devez veiller à ce que les aliments ne contiennent aucun corps étranger dangereux pour la santé, ou repoussant pour le consommateur (cheveux...).

LES RISQUES CHIMIQUES :

Il existe également des risques liés au nettoyage de votre établissement. Lorsque le taux des produits chimiques devient trop important dans un aliment, son ingestion peut entraîner de lourdes conséquences sur la santé de vos consommateurs.

Pour éviter tout risque, veillez à conserver les produits de nettoyage dans une armoire séparée et à rincer abondamment tous les ustensiles de cuisine après lavage. Par exemple, les fruits et légumes doivent être lavés et les huiles de friture changées pour éviter l'oxydation.

Enfin, il existe également des risques chimiques liés à l'environnement. Ceux-ci se présentent lorsque les aliments sont contaminés par des produits ou substances toxiques.

Cette contamination peut être :

- Liée aux toxines accumulées dans certaines cultures

- Liée à des contaminations croisées (plomb, arsenic...présents dans certains aliments tels que le poisson)
- Liée au traitement chimiques des récoltes (additif alimentaire...)

Cette contamination croisée est le déplacement ou transfert d'un danger physique ou biologique d'une personne ou aliment à un autre. C'est un des principaux facteurs qui contribuent aux éclosions de maladies alimentaires.

LES RISQUES LIÉS À LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES :

Les allergènes peuvent provoquer des atteintes graves chez certaines personnes pouvant aller jusqu'à la mort. Depuis le 1er Juillet 2015, les restaurateurs sont dans l'obligation légale d'informer leurs clients sur la liste des allergènes contenus dans les préparations. Les 14 allergènes majeurs identifiés par l'autorité de santé sont les suivants :

- | | |
|------------------|--------------|
| • Arachide | • Mollusques |
| • Céleri | • Moutarde |
| • Crustacés | • Oeufs |
| • Fruits à coque | • Poissons |
| • Gluten | • Sésame |
| • Lait | • Soja |
| • Lupin | • Sulfites |

En tant que restaurateur, vous êtes dans l'obligation de mettre en place des mesures préventives indispensables pour la maîtrise de ces dangers. Cela peut par exemple passer par (mais n'est pas limité à) :

- La connaissance des compositions en matière d'ADO des produits achetés avant préparation
- L'information et la formation de votre personnel à la fabrication et à la vente des denrées
- La limitation des contaminations croisées.

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS



Guten



Arachide



Oeufs



Poissons



Céleri



Sulfites



Moutarde



Mollusques



Sésame



Soja



Lupin



Lait



Crustacés



Fruits à coque

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE : UN INDISPENSABLE DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT.

APPLIQUER LES NORMES DU PAQUET HYGIÈNE

QU'EST CE QUE LE « PAQUET HYGIÈNE » ?

Un ensemble de textes de lois. Ils définissent les paramètres à appliquer dans votre établissement pour limiter les risques liés à l'hygiène alimentaire.



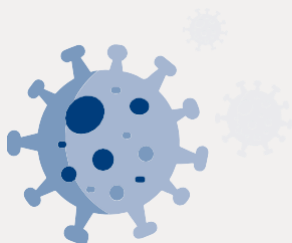
QUI EN EST LE RESPONSABLE ?

Au moins un membre du personnel doit disposer d'une formation spécifique dans le domaine de l'hygiène alimentaire

QUELS SONT LES ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS ?

La plupart des établissements proposant la transformation et la vente de denrées alimentaires : restauration traditionnelle, à emporter ou en livraison, bars restaurants, salons de thé, et bien d'autres...

CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS RISQUES LIÉS À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



Risques
MICROBIOLOGIQUES



Risques
PHYSIQUES



Risques
CHIMIQUES



Risques liés à la
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

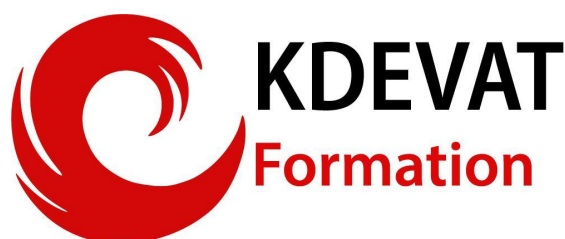
Pour les maîtriser, vous devez suivre la réglementation du Paquet Hygiène.



2

MAÎTRISER LES PRINCIPES DE LA

RÉGLEMENTATION SANITAIRE



MAÎTRISER LES PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE

Des protocoles précis sont à mettre en place dans votre établissement : du respect de la chaîne du froid à la mise en place de la démarche HACCP, ou encore aux techniques de nettoyage à utiliser. Vous pouvez vous référer aux textes de lois, ou suivre notre guide des points cruciaux à maîtriser.



1. MAÎTRISER LES RISQUES AVEC L'HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode d'analyse des dangers réglementaires. Créée par la NASA dans les années 1960, elle permet d'évaluer les risques de sécurité alimentaire, de les identifier et de les maîtriser afin de préserver la santé de vos clients.

Cette méthode, dite de la «fourche à la fourchette», s'applique à tous les stades de la chaîne alimentaire et fait partie de la réglementation européenne du «Paquet Hygiène». Elle intègre la méthode 5M (Matières premières, Milieu, Matériel, Main d'œuvre et Méthodes) qui permet d'analyser l'origine et la cause d'un danger.

PRINCIPE 1 IDENTIFICATION DES DANGERS ET ÉVALUATION DE LEURS RISQUES

Le plan HACCP fait la différence entre la notion de danger et la notion des risques. Par exemple, un œuf infecté par une bactérie comme la salmonelle est un danger, alors que son ingestion par un client est un risque. Vous pouvez cartographier ces risques pour les hiérarchiser selon vos critères de travail et de priorité et afin d'en obtenir une vision globale.

PRINCIPE 2 IDENTIFICATION DES POINTS CRITIQUES ET PRÉVENTION DES RISQUES

Vous devez identifier les Points de Maîtrise (PM) ou les points critiques (CCP) et fixer leurs limites critiques. Cela vous permettra pour chacun de

définir les paramètres à surveiller. Les limites de chaque paramètre de contrôle sont définies par la réglementation européenne.

- Les PM sont observables et mesurables, et leur maîtrise permet une réduction ou une stabilisation du danger. Vous pouvez les surveiller grâce à des vérifications visuelles systématiques. (Exemple de PM : Vous assurer de la conformité des matières premières réceptionnées).
- Les CCP (Critical Control Point) sont mesurables, et la perte ou l'absence de leur maîtrise entraîne de graves risques pour la sécurité. Vous avez l'obligation de les contrôler systématiquement et d'enregistrer les résultats de ce contrôle. Un exemple de CCP : si une préparation est mal décongelée ou réchauffée trop lentement.



PRINCIPE 3 FIXATION DES VALEURS LIMITES POUR CHAQUE POINT CRITIQUE

Une fois les points critiques identifiés, vous pouvez fixer des valeurs minimum et maximum auxquelles un danger apparaît ou disparaît. Vous pouvez établir une différence entre seuil d'acceptation, qui définit le point critique à ne pas dépasser, et le seuil d'intervention. Une fois ce dernier franchi, vous vous devez de mettre en place des mesures correctives immédiates.

PRINCIPE 4 CRÉATION D'UN SYSTÈME DE SURVEILLANCE DES POINTS CRITIQUES

Les points critiques sont identifiés et mesurables. Vous devez maintenant établir des procédures de surveillance continue de ces dangers et de ces mesures.

PRINCIPE 5 MISE EN PLACE SI BESOIN DE MESURES CORRECTIVES

Si la surveillance échoue ou les contrôles des points critiques ne sont pas satisfaisants, des actions correctives doivent être enregistrées et mises en place immédiatement.

La liste de ces actions doit être élaborée en amont afin d'assurer une réponse immédiate et efficace en cas de problème. Celles-ci peuvent être diverses : du changement d'équipement à la réorganisation des espaces de travail.

PRINCIPE 6 CRÉATION DE MESURES D'AUTOCONTRÔLE

Un responsable de bonne tenue et mise en place du plan HACCP doit être désigné dans votre établissement. Ce dernier doit prévoir en amont les procédures pour s'assurer de l'efficacité des mesures correctives.

PRINCIPE 7 CONSERVATION DE TOUTES LES PROCÉDURES

Les documents contenant les différents relevés doivent être conservés au moins un an et être présentables en cas de contrôle. Les petites entreprises peuvent bénéficier d'exemptions à certaines de ces mesures (règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004). Mettre en place les principes de l'HACCP est une pratique assurée pour maintenir la sécurité alimentaire au niveau de maîtrise exigé par les directives gouvernementales.

2. COMMENT APPLIQUER CES PRINCIPES À L'ORGANISATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT?

Suite à l'analyse des risques mis en lumière par la méthode HACCP, vous devez mettre en place certains protocoles pour garantir la sécurité au sein de votre établissement. La réglementation CE n°852/2004 vous indique comment organiser votre restaurant en conséquence. Zoom sur les principes de la marche en avant, l'un des grands piliers de cette réglementation.

LA MARCHÉ EN AVANT

Idéalement, la personne désignée pour suivre la formation HACCP est responsable du bon fonctionnement et de la mise en place du plan de marche en avant. C'est à elle de réorganiser la cuisine et le temps dédié à chaque opération pour suivre ces règles d'hygiène.

Trois facteurs clefs doivent être mis en place:

- 1 salle = 1 fonction : Séparez les zones de service et de cuisine
- 1 personne = 1 fonction : Évitez les risques de contamination croisée en manipulant des denrées avant d'aller les servir en salle par exemple. Veillez à garder un rôle titre par employé. Le cuisinier n'est pas serveur qui lui-même n'est pas réceptionniste. Dans l'impossibilité de séparer les rôles, des désinfections fréquentes des mains et des uniformes sont exigées.

LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

Le principe de la marche en avant dans l'espace est un système d'organisation des zones de travail de votre établissement. Il permet d'éviter les contaminations croisées en divisant la cuisine et le reste de l'établissement en zones précises.

L'objectif est de partir du produit acheté et de le transformer dans des zones dédiées pour arriver à la table du client sans jamais croiser deux étapes ou revenir en arrière. La première étape est donc la réception des denrées alimentaires, puis leur préparation, cuisson, mise en place et enfin service.

Chaque phase se fait de façon linéaire et séparée. Si vous avez suffisamment de place, mettez en place ce principe de marche en avant dans l'espace dès la conception de votre établissement. Il permettra de limiter efficacement les risques de contaminations.

LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

La marche en avant dans le temps est liée à l'organisation du travail, et non à la conception de vos locaux. Cette méthodologie a été créée pour s'adapter aux anciens locaux qui ne pouvaient pas adopter le principe de la marche en avant dans l'espace, qui peut nécessiter d'importants travaux de rénovation.

On appelle « marche en avant dans le temps » l'ordre chronologique à respecter dans le traitement des produits alimentaires.

Prenons un exemple concret. Vous pouvez préparer de la viande sur le même plan de travail qu'un dessert à base de fruits ou de crème, tant que cela est fait dans un ordre chronologique et que toutes les surfaces ont été désinfectées entre les deux. Le but ? Éviter au maximum les contaminations croisées d'aliments, comme entre la viande crue et les fruits nettoyés dans ce cas.

L'HACCP et les principes de la marche en avant dans le temps et l'espace sont donc deux méthodes de travail indispensables pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans votre établissement. Elles sont à détailler dans votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE, VOTRE PLAN PERSONNALISÉ

Ce document décrit l'intégralité de vos objectifs en hygiène et en sécurité des aliments. La réglementation du "Paquet Hygiène" l'a rendu obligatoire, peu importe la taille de votre établissement.

Un Plan de maîtrise Sanitaire détaillé est l'assurance d'une maîtrise élevée des risques. C'est un gage de qualité et de confiance non négligeable pour les inspecteurs en cas de contrôle, mais aussi pour votre clientèle.

C'est donc un élément indispensable de toute création ou reprise d'établissement alimentaire. Un point crucial à ne pas négliger !

Votre Plan de Maîtrise Sanitaire doit inclure de nombreux points de vigilance tels que :

- Les archives de traçabilité
- Le contrôle des matières premières
- Les fiches HACCP
- La gestion des déchets
- La gestion des non conformités
- L'hygiène du personnel
- La lutte contre les nuisibles
- La maîtrise des températures à réception et au stockage
- L'organisation de votre établissement (et référence au Plan de Marche en Avant)
- Le plan de nettoyage/désinfection
- Les protocoles de fabrication des plats

Si chaque Plan de Maîtrise Sanitaire est différent, car rédigé par une personne unique, il doit intégrer ces principes et faire l'objet d'une attention toute particulière.

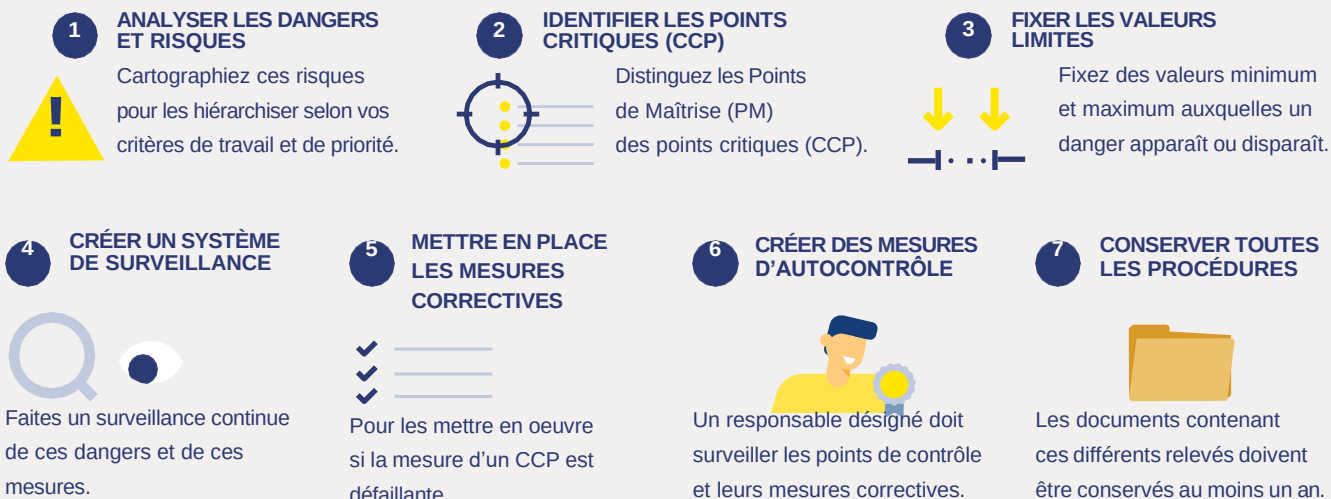


MAÎTRISER LES PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE

Identifiez et maîtrisez les risques liés à l'hygiène alimentaire grâce à divers protocoles.

1 : APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP

L'HACCP est une méthode d'analyse qui permet d'évaluer, d'identifier et de maîtriser les risques de sécurité alimentaire.



2 : ORGANISER VOTRE ÉTABLISSEMENT

Vous avez identifié les risques et points de contrôle grâce à la méthode HACCP ?
Il est maintenant temps d'organiser votre établissement en conséquence.



3 : RÉDIGER UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Ce document décrit l'intégralité de vos objectifs en hygiène et sécurité alimentaire.



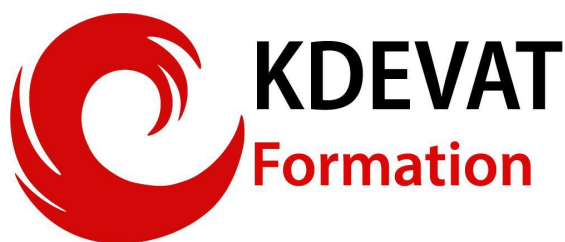


3

CE QUE VOUS DEVEZ

INCLURE

DANS VOTRE PLAN
DE MAÎTRISE SANITAIRE



CE QUE VOUS DEVEZ INCLURE DANS VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

La rédaction de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) doit détailler votre maîtrise des risques liés à l'hygiène alimentaire dans votre établissement. Gros plan sur les points fondamentaux de votre PMS.

1. L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

L'hygiène des membres de votre personnel est primordiale pour la prévention des risques sanitaires dans votre établissement.

TENUE IRRÉPROCHABLE

Tout personnel manipulant des aliments ou travaillant dans les zones de contact des denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté. Vos équipes ne doivent pas porter de cheveux longs ou de bijoux apparents. Les ongles doivent être les plus courts possibles, sans vernis à ongles ni faux-ongles. Si nécessaire, le port de gants et de masques peut être exigé.

Ils doivent avoir une tenue propre, appropriée et lavée régulièrement. Qu'ils travaillent en salle ou en cuisine, leur tenue de travail doit être différente de celle portée pour se rendre sur leur lieu de travail.

L'employeur doit mettre à disposition :

- des vestiaires hommes/femmes séparés situés à proximité des postes de travail,
- ainsi que des casiers à 2 compartiments pour que les employés puissent séparer leur tenue de ville de leur tenue de travail.

LAVAGES DE MAINS FRÉQUENTS

Une manipulation des denrées alimentaires par des mains sales peut amener des contaminations croisées et provoquer des conséquences pour la santé de vos clients.

Pour éviter cela, le personnel est tenu d'effectuer de fréquents lavages des mains : à la prise ou reprise du travail, après passage aux toilettes, après une opération contaminante (manipulation des poubelles, emballages, épluchages,...), après s'être touché le nez, les cheveux ou la tête, et avant la manipulation de viande crue ou autres produits sensibles.

CERTIFICAT MÉDICAL ANNUEL

Votre personnel doit chaque année pouvoir justifier d'un certificat médical d'aptitude "à la manipulation des denrées alimentaires". Le règlement CE, N°852/2004 stipule que "toute personne présentant une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant de plaies infectées, lésions cutanées ou diarrhées ne doit pas être autorisée à manipuler des aliments et à pénétrer dans une zone de manipulation des denrées alimentaires."

En tant que chef d'établissement, vous devez mettre à disposition les moyens nécessaires pour assurer l'hygiène de vos collaborateurs mais aussi en assurer le suivi et la surveillance.

2. LE PLAN DE NETTOYAGE

Les locaux et le matériel utilisés lors des préparations peuvent être une source importante de contamination. Afin d'en limiter les risques, il convient d'établir un plan de nettoyage.

Il doit être défini au préalable de toute activité, et être réalisé par du personnel formé. Il est à adapter à la taille de vos locaux, son agencement, votre personnel et le type de denrées utilisées au sein de votre établissement.





Votre plan de nettoyage doit être affiché dans vos cuisines et arrière salle et être visible par l'ensemble de vos collaborateurs. Il y sera mentionné :

- La zone d'intervention
- La surface à nettoyer
- La fréquence du nettoyage
- Le ou les produits utilisés
- Le mode opératoire (méthode et dosage de dilution dans l'eau)
- Le nom de la personne en charge du nettoyage
- Les moyens de contrôle de la propreté des équipements et des surfaces

Une fois votre plan défini, il reste des points d'attention à ne pas négliger :

- Ne pas réaliser d'opérations de nettoyage en présence d'aliments
- Choisir des produits de nettoyage adaptés à votre établissement
- Maintenir l'ensemble du matériel dans un état de propreté irréprochable
- Faire appliquer le plan de nettoyage par l'ensemble du personnel
- Faire un suivi des actions de nettoyage et un audit régulier

Il est recommandé d'utiliser des lavettes synthétiques, balais brosse et raclettes en caoutchouc plutôt que des éponges ou ustensiles à manche à bois pour le nettoyage. Les produits utilisés doivent être homologués et rangés séparément (sauf pour les produits 2 en 1).

3. L'ORGANISATION DES LOCAUX

L'agencement de vos locaux est également un point important de votre PMS. L'agencement doit être organisé en respectant les pratiques suivantes :

- Appliquer les principes de marche en avant,
- Agencer les locaux de manière à faciliter leur entretien régulier

- Prévoir des sanitaires différents pour le personnel et les clients.
- Les sanitaires ne doivent pas donner directement sur la salle, ou les locaux où sont stockés les aliments.

Vos locaux doivent également comporter des éléments spécifiques, tels que :

- Un système de ventilation qui ne mélange pas l'air des zones propres et celui des zones sales
- Des lavabos différents pour le lavage des mains et des légumes en cuisine
- Des lavabos avec commande non-manuelle (avec détecteur de présence ou commande par la jambe ou le pied)
- Des sèche-mains (soit avec air pulsé, soit avec papier jetable)
- Des syphons de sol pour évacuer les eaux de lavage
- Des sanitaires avec cuvette et chasse d'eau, lavabo et savon

Vous devez également fournir un éclairage suffisant à vos employés pour la manipulation des produits, ainsi qu'une aération adaptée (notamment en cas de nettoyage à l'aide de produits chimiques) et entretenir vos canalisations.

4. LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE

Il existe des réglementations très strictes en termes de stockage des aliments et de respect de leur chaîne du froid. En tant que restaurateur, vous êtes dans l'obligation de respecter les niveaux de température validés par les textes de lois et règlements. Vous devez également effectuer des contrôles réguliers du bon fonctionnement des équipements de stockage.

LE RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID

La chaîne du froid ne doit jamais être rompue sous peine de voir les bactéries se développer.

Le respect de la chaîne du froid commence dès l'achat des produits. C'est pour cela que chez METRO, des diffuseurs de froid sont disponibles dans tous les entrepôts. Combinés avec des sacs et conteneurs isothermes, ils permettent de maintenir les produits à la bonne température pendant vos courses et le temps de transport jusqu'à votre établissement.

Il existe deux types de conservation à froid des denrées alimentaires :

- **Le froid positif** : Il permet de conserver les aliments, sans atteindre son point de congélation, mais à une température suffisamment basse pour en préserver les qualités organoleptiques et la sécurité sanitaire.

- **Le froid négatif** : il permet de conserver les aliments à l'état congelé. La température est alors tellement basse qu'elle prévient la prolifération de bactéries. Les aliments peuvent alors être conservés des semaines, voire plusieurs mois, à -18°C . Attention, car la congélation permet d'éviter le développement de micro-organismes mais ne permet en aucun cas d'assainir un aliment déjà contaminé.

Des seuils de froid positifs ou négatifs très précis à ne pas franchir ont été définis par aliment. Ces températures sont listées en détail dans le règlement CE, n° 853/2004 du 29 avril 2004 ainsi que l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009. En général, plus un aliment est fragile (comme la viande crue), plus il doit être stocké à un niveau de froid positif bas.

La température dans les frigos et les chambres froides doit ainsi être contrôlée en permanence.

LA CHAÎNE DU CHAUD

Le grand principe de la chaîne du chaud est de maintenir les plats à une température minimum avant service afin de prévenir de tout risque sanitaire. Cette température est de 63°C minimum, et doit être minutieusement vérifiée par votre personnel.

Vous pouvez maintenir une telle température avant service à l'aide de votre four ou d'un bain-marie. En cas d'impossibilité du maintien des plats à une telle température, vous devez les réfrigérer puis les remettre à température juste avant le service. En aucun cas ils ne doivent rester à température ambiante.

LE GUIDE DES TEMPÉRATURES :



-18°C surgelés, crèmes glacées, glaces, sorbets, produits de la pêche congelés



Entre 0 et 2°C viandes hachées, produits de la pêche frais ou décongelés, crustacés, mollusques cuits réfrigérés (sauf produits de la pêche et coquillages vivants)



3°C : abats et préparation en contenant



4°C : végétaux crus prêts à l'emploi, ovoproduits sauf les produits UHT, volailles, lapins, gibiers, autres préparations de viandes y compris la chair à saucisse et saucisse crue



6°C : lait pasteurisé

De manière générale, référez-vous toujours à la température indiquée sur l'étiquette du produit !





5. LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La réglementation française définit la traçabilité comme l'aptitude ou la capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, transformation et distribution, tout le cheminement d'une denrée alimentaire. DLC, étiquetage spécifique, registre de provenance... : les règles de traçabilité sont un socle fondateur de la sécurité alimentaire, et un élément capital de votre PMS.

LA TRAÇABILITÉ EN AMONT

Lors de la livraison de vos denrées alimentaires, vous êtes tenus d'effectuer un contrôle à réception. Celui-ci doit être enregistré et comporter des informations essentielles sur le produit reçu :

- Sa dénomination
- Son numéro de lot
- Sa DLC (Date Limite de Consommation) ou DDM (Date de Durabilité Minimale)
- Les coordonnées de son fournisseur
- La date de livraison
- Les quantités livrées

Quelques bonnes pratiques sont également à observer lors de ce contrôle :

- Analyser, avant réception des marchandises, s'il y a une anomalie sur les produits ou leur emballage
- Refuser les produits non-conformes, et détailler les raisons de ce refus dans un document conservé par le responsable de l'établissement

Ces données doivent être conservées :

- Jusqu'à 8 semaines après réception pour les bons de livraison et les étiquettes de produits frais à destination du tranchage ou service,
- Jusqu'à 5 ans après la DDM pour les produits secs ou surgelés.
- 6 mois après la DLC, pour les autres produits frais

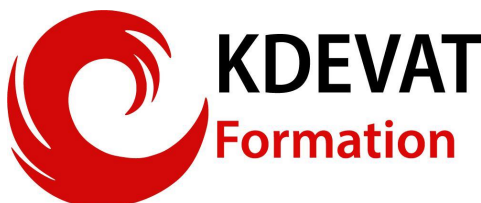
LA TRAÇABILITÉ EN INTERNE

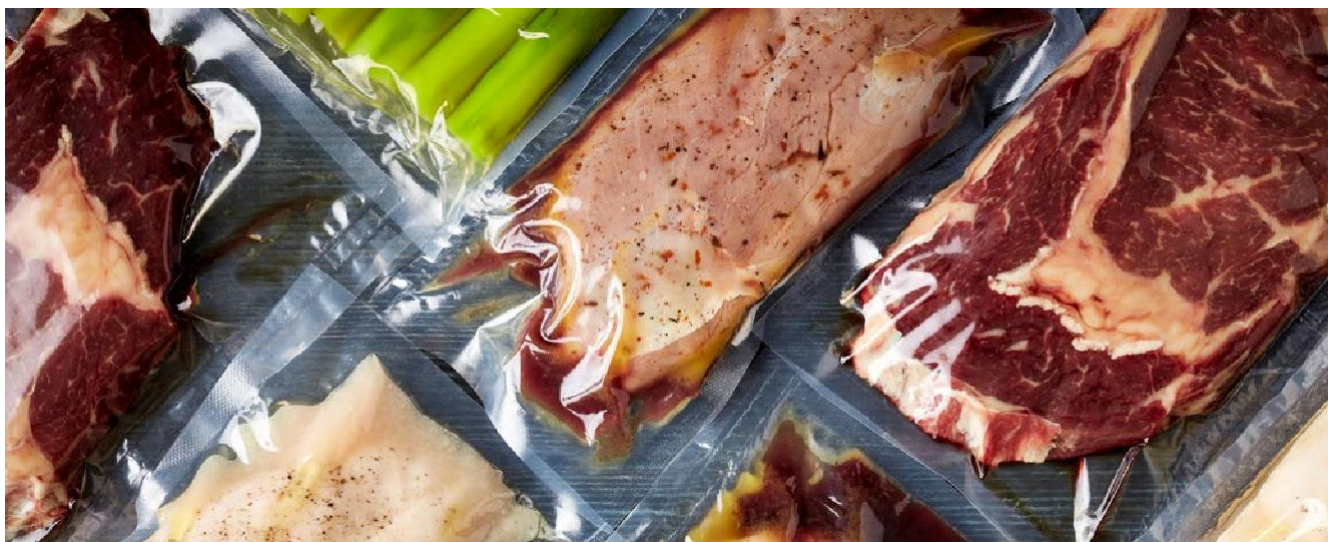
Vous devez être capable d'expliquer toutes les étapes de la transformation de la denrée alimentaire en produit final servi au consommateur. Vous êtes également tenu d'étiqueter tous produits cuisinés et entamés avant de les placer en zone de stockage en indiquant la date limite de consommation. Cette DLC secondaire indique la date après laquelle la consommation des produits devient dangereuse pour la santé.

L'AFFICHAGE DE L'ORIGINE DES VIANDES

Indiquer l'origine de la viande bovine était déjà une obligation pour tous les restaurateurs en France. Depuis 2022, il est également nécessaire d'indiquer aux consommateurs la provenance de la viande caprine, ovine du porc et de la volaille.

Cette traçabilité du fournisseur affichée sur une ardoise ou directement sur les menus pour le consommateur s'inscrit dans une démarche de sensibilisation au circuit court.





6. LA PRÉPARATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Plusieurs bonnes pratiques existent pour la préparation des aliments et leur transformation en plats servis à votre clientèle. Voici les facteurs clefs à respecter dont le processus doit être détaillé dans votre PMS.

CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION

DÉCLARATION PRÉALABLE

Si vous prévoyez de congeler des aliments, vous devez le spécifier lors de la déclaration d'activité de votre établissement. Si vous avez oublié de le mentionner, vous pouvez envoyer une nouvelle déclaration d'activité à la DAAF. Vous y mentionnerez les appareils utilisés pour la congélation ainsi que les types de produits et quantités congelés.

RÈGLES DE CONGÉLATION

Vous devez respecter des règles d'hygiène différentes en fonction des aliments à congeler :

- **Pour les aliments préemballés et réfrigérés**, vous devez emballer les denrées dans un emballage transparent et y inscrire la date de congélation et la DLC. Les produits doivent être congelés dans le premier tiers de la date limite de consommation. Ils doivent ensuite être transformés directement après leur décongélation, avant d'être servis à votre clientèle.
- **Pour les produits à transformer et préparer**, vous devez congeler uniquement des produits destinés à la cuisson dite "de première fraîcheur". Ce sont des produits n'ayant pas encore été transformés ou congelés.

- **Les produits sensibles**, tels que certains types de viande crue ne doivent pas être congelés (par exemple la viande hachée, les abats, le gibier faisandé,...)

Pour procéder à la congélation d'un aliment, seuls certains équipements sont autorisés, tels qu'une cellule de congélation ou un congélateur à froid ventilé.

A noter qu'il est interdit en restauration de congeler une matière première et des restes.

RÈGLES DE DÉCONGÉLATION

Les denrées à décongeler doivent l'être dans un équipement réfrigéré entre 0°C et 4°C maximum. Elles doivent être consommées maximum 48h après décongélation pour les aliments préparés dans votre établissement, et 2 à 3 jours après pour les aliments achetés surgelés.

Vous pouvez décongeler les aliments :

- par cuisson (en les plaçant dans une enceinte réfrigérée)
- ou par une remise en température sans décongélation (réchauffer au micro-ondes par exemple).

Il est néanmoins interdit de :

- Recongeler un produit déjà décongelé une fois
- Décongeler un produit à l'air libre (il faut le décongeler au réfrigérateur)

CONSERVATION SOUS VIDE

Une autre technique de conservation des aliments est de les mettre sous vide, afin d'éliminer l'air entre l'emballage et l'aliment. Tout comme la congélation, ce processus ne permet pas d'assainir un aliment déjà contaminé. Il doit donc être réservé aux produits de qualité microbiologique irréprochable.

La mise sous vide d'aliments est considé-

rée comme un CCP (Critical Control Point). Elle doit donc être un élément de contrôle régulier. Vous pouvez mettre sous vide uniquement des produits frais de très bonne qualité achetés quelques instants auparavant. Ils ne doivent pas avoir subi d'autres moyens de conservation au préalable. La mise sous vide doit être réalisée à l'aide d'une machine spéciale. Vous pouvez ensuite conserver les sachets au froid entre 0° et 4°C.

REFROIDISSEMENT DES ALIMENTS

Le refroidissement des aliments est un processus qui permet de baisser de façon rapide et significative la température d'une préparation. Le point critique se situe entre 63°C et 10°C, intervalle connu qui favorise le développement de micro-organismes ou contaminations.

Dans ce contexte de refroidissement, la température doit passer sous la barre des +10°C en moins de deux heures, sous peine de provoquer des risques importants pour la santé. Les préparations, une fois refroidies, doivent ensuite être conservées entre 0°C et +3°C.

MAINTIEN AU CHAUD ET RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS

Des températures changeantes peuvent provoquer des risques pour la santé des consommateurs. Selon un arrêté du 8 octobre 2013, la remise en température des préparations alimentaires doit se faire en moins d'une heure.

Tous les produits réchauffés doivent être maintenus à une température de +63°C, jusqu'à ce qu'ils soient servis. La température de maintien au chaud ne doit pas descendre sous les 63°, faute de quoi la préparation devra être détruite car impropre à la consommation.

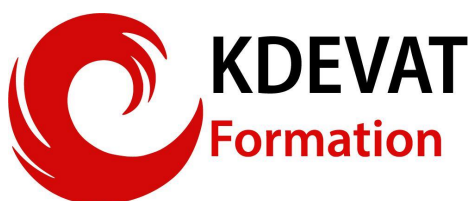


GESTION DES HUILES DE FRITURE

L'utilisation d'huiles de friture au sein de votre établissement doit suivre un règlement très spécifique.

La qualité de vos huiles doit être régulièrement contrôlée par le personnel et indiquée dans un registre. La limite acceptable de TTCP (Teneur totale en composés polaires) est de 24% selon le décret n°2008-184. Cette dernière peut être calculée à l'aide d'un testeur d'huile de friture ou des languettes à usage unique. Si le taux de TTCP dépasse les 24% il est indispensable de changer l'huile et de nettoyer et désinfecter l'intégralité du poste de friture.

Point d'attention: les huiles de friture ne doivent pas être mélangées aux autres déchets. Elles doivent être collectées et recyclées par une entreprise agréée sous peine d'une amende.



GESTION DES ALLERGÈNES

Comme expliqué en page 8, les allergènes, substances capables de provoquer une réaction allergique chez une personne sensibilisée, peuvent provoquer de graves risques pour la santé des consommateurs s'ils ne sont pas identifiés.

La présence des allergènes de chaque plat doit être recensée et mentionnée

- sur les fiches descriptives des recettes en cuisine
- sur les menus pour les consommateurs.

7. LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE LORS DE LA LIVRAISON À DOMICILE

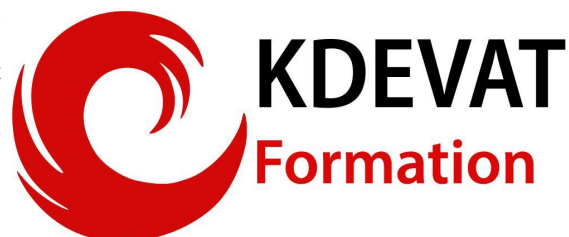
Tout aliment livré à domicile, préparé ou non, doit néanmoins suivre des réglementations strictes en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Les mêmes normes HACCP doivent être appliquées à tous les repas livrés à domicile. Les aliments doivent être stockés hermétiquement et la livraison doit se faire dans le respect des températures de stockage et

de transport. Les préparations doivent donc être livrées dans des contenants réfrigérés, isothermes ou calorifiques, reconnus officiellement pour leur performance technique.

Minimiser et prévenir les risques sanitaires dans votre établissement se fait donc de façon chronologique. Commencez par analyser les points de contrôles grâce à la méthode HACCP avant d'organiser votre méthode de travail et l'agencement de vos locaux en conséquence. Enfin, veillez à rédiger un Plan de Maîtrise Sanitaire le plus complet et précis possible pour tenir un registre de la maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement.

Pour plus de simplicité dans la mise en place de ces mesures, désignez un responsable hygiène et sécurité alimentaire au sein de votre personnel. Il sera également le référent en cas de contrôle par les autorités de votre PMS.



CE QUE VOUS DEVEZ INCLURE DANS VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Votre PMS doit détailler tous les protocoles mis en place au sein de votre établissement pour maîtriser et limiter les risques liés à l'hygiène alimentaire.

A INCLURE DANS LE PMS :



1

L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

Tenue irréprochable, lavage des mains fréquents et certificat médical à jour



2

LE PLAN DE NETTOYAGE

Zone d'intervention, surface à nettoyer, fréquence du nettoyage, produits utilisés



3

L'ORGANISATION DES LOCAUX

Marche en avant, conformité des sanitaires, éclairages, présence de vestiaires...



4

LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE

Respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud



5

LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Contrôles à réception, gestion des non conformités, traçabilité interne, affichage de l'origine des viandes.



6

LA PRÉPARATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Règles de congélation, décongélant, mise sous vide, refroidissement, réchauffement, gestion des huiles de fritures et des allergènes.



7

LES NORMES D'HYGIÈNE POUR LA LIVRAISON À DOMICILE

Respect des mêmes normes HACCP, utilisation de contenants réfrigérés, isothermes et calorifiques



4

LES

CONTRÔLES SANITAIRES

LES CONTRÔLES SANITAIRES

Vous pouvez, à tout moment de la vie de votre établissement, recevoir une visite des inspecteurs de la DDCSPP. Ces derniers sont chargés du contrôle de la mise en place et du maintien des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans votre établissement.*

1. COMMENT SE DÉROULE UN CONTRÔLE SANITAIRE ?

Les contrôles sanitaires sont le plus souvent faits à l'improviste, afin d'éviter d'en fausser les résultats.

Ces visites sont encadrées par une réglementation précise qu'il convient de connaître.

QUI PEUT ÊTRE CONTRÔLÉ ?

Tous les établissements. Mais ceux proposant des denrées "sensibles" pour la santé des clients, (telles que de la viande ou du poisson cru), pourront être sujets à des contrôles plus fréquents.

Ces visites peuvent être plus ou moins fréquentes si votre établissement présente un risque pour la sécurité alimentaire. La fréquence des contrôles dépend donc de la réputation de votre établissement ou de la note attribuée par les inspecteurs lors de leur dernière visite.

Suite à un contrôle ayant pointé des non-conformités, les inspecteurs passent de nouveau dans l'établissement afin de vérifier la mise en place des mesures correctives.

QUI EFFECTUE LES CONTRÔLES SANITAIRES ?

Les inspecteurs chargés du contrôle de votre établissement peuvent être :

- Le service de répression des fraudes, qui contrôle la loyauté (prix, mentions sur les menus etc..)
- Les services vétérinaires, qui contrôlent l'hygiène alimentaire

Ces agents travaillent au cœur de la DDCSPP*. C'est l'autorité de contrôle la plus importante concernant les normes d'hygiène pour la restauration commerciale.

* Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations



QUE CONTRÔLENT LES INSPECTEURS ?

Dans le cadre de l'hygiène alimentaire, les contrôles vont d'abord se concentrer sur votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Celui-ci doit avoir un référent identifié, être complet, tenu à jour et respecté par tous les employés. Plus votre PMS sera précis, plus vous aurez de facilité à passer votre contrôle sanitaire haut la main !

Les agents inspecteront en priorité :

- Les informations de la chaîne alimentaire (traçabilité)
- La conception et la maintenance des locaux
- L'hygiène des locaux et du matériel
- L'hygiène de votre personnel
- La formation de votre personnel sur l'hygiène alimentaire et les bonnes pratiques de travail
- Le relevé de lutte contre les nuisibles
- La qualité de l'eau
- La qualité des huiles

- La température et ses relevés
- Le relevé des contrôles des denrées arrivant et sortant de l'établissement
- Le bon respect de la méthode HACCP

Il s'agit d'un contrôle exhaustif et minutieux qui cherche à protéger les consommateurs avant tout. Vous aurez l'obligation de donner accès à tous les bâtiments, locaux, installations et infrastructures qui font partie de votre établissement ainsi qu'à tous les documents nécessaires pour son bon fonctionnement.

Une fois le contrôle effectué, les inspecteurs vous remettront leur rapport via deux lettres successives. L'une sur leurs observations puis une autre sur les mesures supplémentaires à prendre si nécessaire. Si le rapport s'avère négatif, ou comportant un avertissement ou une amende, l'inspecteur devra également vous informer des mesures de recours possible pour pouvoir contrer la décision (si cela est justifié). Il mentionne également les délais d'application des procédures à suivre.



2. QUELLES SANCTIONS POSSIBLES SUITE À CONTRÔLE INSATISFAISANT?

Lors d'un contrôle sanitaire présentant des non-conformités, les inspecteurs font un relevé des actions correctives à mettre en place. Ils peuvent appliquer des sanctions administratives (fermeture de l'établissement) ou pénales si la santé des consommateurs est menacée. Les sanctions dépendent du degré d'infraction et peuvent être plus élevées en cas de récidive.

Suite à leur contrôle, les agents de la DDPP peuvent établir plusieurs types de sanctions :

- L'avertissement : Il s'agit d'une lettre de mise en demeure avertissant le restaurateur de manquements aux règlements. Ce dernier a alors un délai court afin de mettre en place de nouvelles mesures.



- Le procès-verbal : C'est un acte dressé par l'inspecteur pour signaler un manquement grave ou de récidive. Il est ensuite transmis au Procureur de la République qui peut décider des poursuites pénales nécessaires.
- La mise en demeure d'effectuer des actions correctives
- La consigne ou saisie : Les inspecteurs peuvent consigner ou saisir des denrées jugées impropres à la consommation ou comportant des risques.

- La fermeture administrative : Cette sanction est appliquée lorsque les mesures d'hygiène ne sont pas respectées et peuvent provoquer des risques graves sur la santé des consommateurs.

À noter qu'un certain nombre de manquements peuvent faire l'objet de poursuites pénales et de lourdes amendes.

3. L'APPLICATION ALIM CONFIANCE INFORME LES CONSOMMATEURS

Alim Confiance est un site et une application, accessible à tous, qui permet aux consommateurs de vérifier les notes de contrôle en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire des établissements qu'ils fréquentent.

Cet outil, créé par le gouvernement, assure une plus grande sécurité pour les consommateurs qui peuvent analyser leurs lieux préférés. L'appréciation de l'inspecteur est indiquée par l'une de ces mentions : «très satisfaisant», «satisfaisant», «à améliorer» ou «à corriger de manière urgente».

L'affichage de la note de votre établissement en hygiène et sécurité alimentaire n'est pas encore obligatoire en France. Elle est néanmoins accessible sur le site Alim Confiance et peut jouer sur la réputation de votre établissement et votre fidélisation client, et donc impacter négativement votre chiffre d'affaires. A contrario, une bonne note est gage de qualité et peut être mise en avant sur votre vitrine.

LES CONTRÔLES SANITAIRES

COMMENT SE DÉROULE UN CONTRÔLE SANITAIRE ?

Les contrôles sanitaires sont effectués :



A L'IMPROVISTE

PAR LE SERVICE
DE RÉPRESSION
DES FRAUDES
ou les services
vétérinaires



LES AGENTS VERIFIENT :

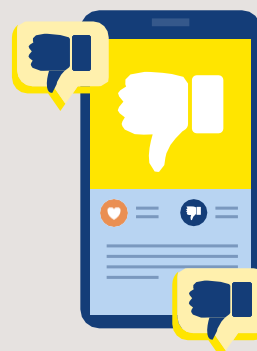
- ✓ Vérifient en priorité votre PMS
- ✓ Vous remettent ensuite un rapport avec leurs observations et les infractions relevées

CONNAÎTRE LES CONSÉQUENCES D'UN CONTRÔLE SANITAIRE NON SATISFAISANT

Un contrôle sanitaire présentant des non-conformités
peut impliquer d'importantes conséquences :



LÉGALES OU ADMINISTRATIVES
(amendes, fermeture provisoire...)



DE RÉPUTATION
(mauvaise note sur le site «Alim Confiance», possibles avis sur internet et les réseaux sociaux...)



CE QU'IL FAUT RETENIR SUR LA MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

1

L'hygiène et la sécurité alimentaire sont des enjeux primordiaux pour tout établissement proposant des denrées alimentaires, car les risques pour la santé en cas de contamination d'aliments peuvent être graves.

2

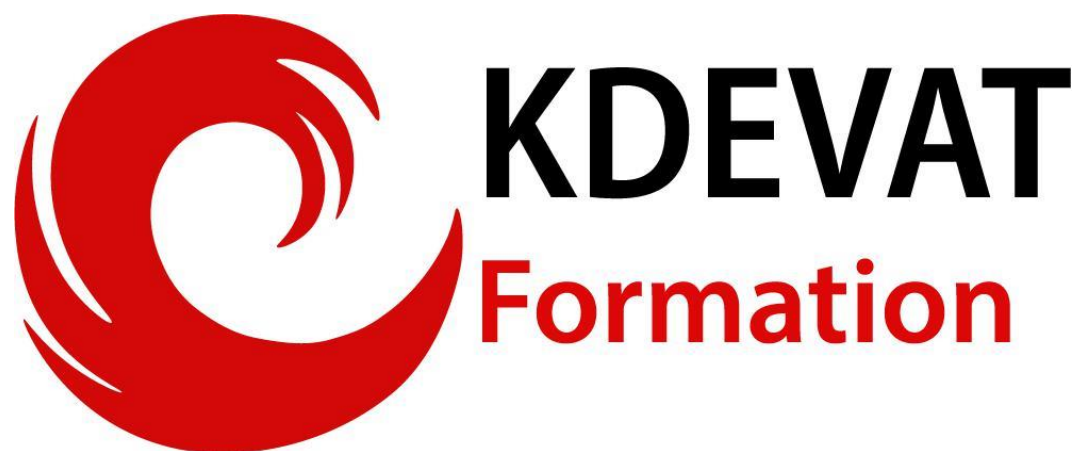
Les mesures instaurées par le Paquet d'Hygiène imposent aux restaurateurs des mesures préventives à mettre en place au sein de leur établissement.

3

L'analyse découlant de la méthode HACCP vous permet d'organiser en conséquence vos zones de travail et méthodologie, avant de rédiger le Plan de Maîtrise Sanitaire de votre établissement.

4

La rédaction, la mise en place et le suivi de ces mesures doit être effectuée par un «référent hygiène» désigné au sein de votre établissement. En cas de nouvelles mesures à mettre en place au gré de l'actualité, comme nous l'avons vécu avec la pandémie de la COVID 19, cette personne sera chargée d'adapter votre PMS en conséquence.



KDEVAT Formation

Tél : 06 29 27 89 65

Mail : contact@kdevatformation.fr

Site : www.kdevat-formation.fr