

*Vous êtes un usager
une administration, un organisme
un professionnel*

Vous êtes intéressé par la réglementation

Vous devez savoir que le Service Communal d'Hygiène et de Santé de la ville de Lyon est chargé de faire respecter les pouvoirs de police du maire sur le fondement des articles L 2212-2 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales. Il s'appuie également sur le Code de Santé Publique et sur le Code Rural.

Ceci lui permet d'intervenir dans les commerces alimentaires, de traiter la potabilité de l'eau, les chiens dangereux, etc.

Il règle strictement des problèmes de santé publique

En ce qui concerne plus particulièrement le domaine de l'alimentation, d'autres services interviennent également dans le cadre de ces contrôles.

La Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP) qui relève du Préfet, se concentre sur les produits alimentaires, les industries agro alimentaires, les abattoirs et peut faire des prélèvements lors d'incidents alimentaires. Elle applique pour son volet vétérinaire le Code Rural ; et pour son volet concurrence, consommation et répression des fraudes elle applique le Code de la Consommation et contrôle le respect du droit des consommateurs,.

En complément de ce fascicule, vous pouvez trouver d'autres réponses à vos questions en consultant

<http://www.lyon.fr>

ALIMENTAIRE

ALIMENTAIRE

SOMMAIRE

<u>Création ou reprise de locaux où sont manipulés des aliments</u>	p 5
<u>Conseils avant de s'installer - Attention à la ventilation</u>	p 6
<u>Adresses utiles</u>	p 8
<u>Notice d'hygiène</u>	p 9
<u>Guide des circuits et des procédures</u>	p 10
<u>Schéma propre sale</u>	p 11
<u>Contamination croisée</u>	p 12
<u>Traçabilité</u>	p 14
<u>Guides de bonnes pratiques hygiéniques - GDBP</u>	p 15
<u>Ventilation - Extraction de l'air - Évacuation des gaz brûlés</u>	p 16
<u>Danger</u>	p 18

<u>La réglementation</u>	p 20
--------------------------	------

<u>Les locaux</u>	p 21	<u>Stockage et distribution</u>	p 37
		denrées alimentaires	p 37
		<u>décongélation</u>	p 39
		<u>viande hachée</u>	p 40
		<u>température de conservation</u>	p 42
		<u>liaison chaude</u>	p 43
		<u>denrées congelées</u>	p 44
		<u>denrées réfrigérées</u>	p 45
<u>Le laboratoire</u>	p 23	<u>Le personnel</u>	p 47
<u>locaux de préparation des aliments</u>	p 23		
<u>alimentation en eau</u>	p 25	<u>La formation</u>	
<u>aération et ventilation</u>	p 26		
<u>équipements matériaux et matériels</u>	p 30		
<u>Les déchets</u>	p 31	<u>L'entretien</u>	p 49
<u>La salle</u>	p 32	<u>L'environnement</u>	p 50
<u>tabagisme</u>	p 32		
<u>aération et ventilation</u>	p 33		
<u>Les sanitaires</u>	p 34	<u>Contrôles et vérifications</u>	p 51
dispositions de construction	p 34		
dispositions particulières	p 34		
		<u>Activités de distribution ou de restauration non sédentaire</u>	p 52
		<u>distribution automatique</u>	p 52
		<u>restauration occasionnelle</u>	p 52
		<u>transport pour livraison</u>	p 54
		<u>Restauration collective</u>	p 57
		<u>Dispositions communes</u>	p 60

<u>Des conseils au quotidien</u>	p 62
<u>Principes de base des bonnes pratiques d'hygiène</u>	p 62
<u>Des denrées saines</u>	p 63
<u>Des gestes</u>	p 64
<u>Une bonne hygiène</u>	p 65
<u>Des consignes d'entretien</u>	p 67
<u>Des contrôles en permanence - L'HACCP</u>	p 69
<u>Plan de contrôle de l'établissement</u>	p 70

CREATION OU REPRISE DE LOCAUX OU SONT MANIPULES DES ALIMENTS

LES REGLES

La manipulation de denrées alimentaires est réglementée par le règlement européen CE 852 / 2004 modifié, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (annexe II) et par l'arrêté ministériel 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.

Il est souhaitable de se référer également aux autres textes du PAQUET HYGIENE (CE 853/2004, etc.) et à l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

De plus, ces activités sont également réglementées par le Règlement Sanitaire Départemental du 10 avril 1980 modifié, en ce qui concerne l'aspect ventilation des locaux et extraction des buées.

LES OBLIGATIONS

Chaque exploitant du secteur alimentaire a l'obligation d'assurer au consommateur un niveau de protection élevé en matière de sûreté alimentaire.

Pour cela, il doit mettre en place un plan de maîtrise de la salubrité basé sur les principes de la méthode HACCP.

La traçabilité des denrées et des ingrédients alimentaires est un élément fondamental pour garantir cette sécurité alimentaire.

Cette maîtrise de la sûreté alimentaire passe également par la formalisation des contrôles à réception des denrées, par le contrôle et l'enregistrement des températures de stockage des aliments, par l'obligation de contrôles microbiologiques, l'élaboration d'un plan de lutte contre les rongeurs et le plan de formation du personnel de l'entreprise.

LES MOYENS

Toute modification significative des activités et des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires doit être signalée à l'autorité sanitaire (amende de 5^{ème} classe soit 1500€ en cas d'absence de notification à l'autorité compétente).

Ces transformations sont présentées aux services compétents (présentation de plans à nos services complétés par une notice d'hygiène).

LES INTERLOCUTEURS

Direction de l'Écologie Urbaine - Hygiène Alimentaire – 60 rue de Sèze – Lyon 6 – 04 72 83 14 00 - eco-urb@mairie-lyon.fr

1^{er}, 4^{ème}, 6^{ème}, 9^{ème} poste 1447

2^{ème}, 5^{ème}, 3^{ème} (Part Dieu) poste 1449

3^{ème}, 7^{ème}, 8^{ème} poste 1451

pour les projets situés sur Lyon intra muros

Direction Sécurité et Prévention - 1 rue de la République - 69205 Lyon cedex 01 - 04 72 07 38 52

pour l'aspect sécurité dans les Établissement Recevant du Public

Direction de l'Aménagement Urbain - 198 avenue Jean Jaurès - 69007 LYON - 04 26 99 63 80

pour les permis de construire et les déclarations préalables

Direction Départementale de Protection des Populations - Services Vétérinaires - Sécurité sanitaire des aliments

245 rue Garibaldi - 69003 LYON - 04 72 61 37 00

pour les activités de boucherie, de traiteur et toutes celles situées en dehors de Lyon

CONSEILS AVANT DE S'INSTALLER

Ce guide s'adresse à tous les exploitants du secteur alimentaire, y compris ceux de la restauration collective.

Qu'il s'agisse d'une création ou d'une reprise de fonds de commerce existant, vous devez d'abord réfléchir à la conception de votre cuisine : choix du type de restauration et conséquences sur les volumes, les matériels, les agencements.

L'étude préalable du projet est essentielle. Elle permettra, notamment par la disposition des locaux, de séparer nettement les secteurs propres des secteurs sales.

Les circuits reliant les différentes opérations devront être les plus courts possibles afin de diminuer les risques d'altération des aliments. Tout cela implique de prévoir des secteurs spécialisés pour chacune des tâches à exécuter.

L'obligation de ventiler (cuisine, salle, sanitaires) nécessite une étude approfondie.

Vous devez ensuite réfléchir aux agencements (emplacement du « piano », de la plonge, des plans de travail, volume des chambres froides, etc...) mais aussi aux matériaux (leurs caractéristiques résident dans un entretien physique et hygiénique facile et efficace, et dans l'innocuité qu'ils présentent au contact des aliments).

Vous aurez ensuite à présenter votre projet avant engagement des travaux aux administrations concernées (Direction de l'Écologie Urbaine, Service Sécurité, Services Vétérinaires...)

Elles sont à votre disposition pour tous renseignements complémentaires (Cf « Adresses utiles »).

Vous pourrez ensuite passer à la phase de réalisation des travaux.

N'oubliez cependant pas:

- de demander l'autorisation d'effectuer ceux-ci au propriétaire des murs,
- d'obtenir, s'il y a lieu, les autorisations nécessaires à la copropriété de l'immeuble où se situe votre commerce avant de réaliser des travaux touchant cet immeuble (ou des copropriétés voisines),
- de contacter les Bâtiments de France, le Grand Lyon...,

Enfin, vous devez surveiller ces travaux et obtenir des entreprises tout justificatif confirmant la bonne exécution de ceux-ci (certificat d'étanchéité, certificat de conformité gaz...).

NB : Il est toujours préférable de garder une trace écrite des démarches et autorisations que vous obtiendrez.

IMPORTANT

Une cuisine de restaurant n'est pas une cuisine familiale

CONSEILS

ATTENTION A LA VENTILATION

La ventilation nécessitera l'utilisation de conduits pour extraire l'air vicié des salles, sanitaires, pièces en sous-sol et afin d'évacuer les buées, fumées et odeurs de cuisson des aliments. Ces conduits devront impérativement déboucher à plus de 8 mètres de toutes fenêtres.

En cas de création d'un établissement de restauration, vous devrez tout d'abord rechercher la présence d'un ou plusieurs conduits. Si ces conduits existent et s'ils sont intérieurs à l'immeuble, vous aurez alors à vérifier leur étanchéité. Pour cela, un essai d'étanchéité est obligatoirement pratiqué par une entreprise qualifiée QUALIBAT. Il existe 2 cas de figure:

- si le conduit est étanche et de diamètre suffisant, il pourra être utilisé pour la ventilation,

- si le conduit n'est pas étanche, l'entreprise déterminera s'il est possible ou non de réparer par tubage ou par chemisage. Après réparation du conduit défectueux et nouveau test d'étanchéité, le conduit pourra être utilisé pour la ventilation. Dans le cas où la réparation est impossible, vous devez demander l'autorisation aux Bâtiments de France et à la copropriété de monter un conduit sur cour.

Si les Bâtiments de France ou la copropriété ne donnent pas leur autorisation, le local est alors inadapté à une activité nécessitant des cuissons et le restaurant ne pourra pas être créé. D'autant plus que les systèmes à base d'ozone ou de charbon actif ne sont pas autorisés par la réglementation.

En cas de reprise d'un fonds de commerce déjà existant, il sera également souhaitable de connaître l'état des conduits utilisés et de faire pratiquer un essai d'étanchéité par une entreprise qualifiée QUALIBAT.

Si la ventilation nécessite une extraction d'air vicié, il sera également nécessaire de prévoir une amenée d'air neuf.

NB : Tous les locaux ne sont pas destinés à devenir des ateliers de préparation des aliments. Aussi vaut-il mieux le savoir avant d'acheter un fonds.

EN CONCLUSION

Avant de signer l'acte de vente, faites pratiquer les essais d'étanchéité et demandez toutes les autorisations nécessaires.



RUBRIQUE : adresses utiles

Le Service d'Hygiène et de Santé de la ville de Lyon, section Hygiène Alimentaire, travaille en relation directe avec les services d'État.

- les projets soumis à déclaration préalable ou à permis de construire doivent également être présentés à la Direction de l'Aménagement Urbain - 198 avenue Jean Jaurès Lyon 7 (04 26 99 63 65)
- la sécurité dans les restaurants et l'accessibilité aux handicapés dans les établissements recevant du public sont de la compétence de la Direction Sécurité et Prévention - 1 rue de la République Lyon 1 (04 72 07 38 00)
- les problèmes liés à l'abattage et à la découpe de la viande sont de la compétence de la Direction Départementale de Protection de la Population - Vétérinaire - 245 rue Garibaldi Lyon 3 (04 72 61 37 05)
- les problèmes liés aux prix, à l'accueil, à l'étiquetage, sont du ressort de la Direction Départementale de Protection de la Population - Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes - 245 rue Garibaldi Lyon 3

Direction de l'Écologie Urbaine

60 rue de Sèze
69006 LYON
04 72 83 14 00

Hygiène Alimentaire

1^{er}, 4^{ème}, 6^{ème}, 9^{ème}

poste 1447

2^{ème}, 5^{ème}, 3^{ème} (Part Dieu)

poste 1449

3^{ème}, 7^{ème}, 8^{ème}

poste 1451

Lutte anti-vectorielle

poste 1454

Direction Sécurité et Prévention

1 rue de la République
BP 1065
69205 Lyon cedex 01
04 72 07 38 52

Service de la Police Administrative

1 rue Président Édouard Herriot
69001 LYON
04 72 10 34 13

Direction de l'Occupation et de la

Qualité du Domaine Public

2 rue de la République
69001 LYON
04 72 10 38 51

Direction de l'Aménagement Urbain

198 avenue Jean Jaurès
69007 LYON
04 26 99 63 80

Direction Départementale de Protection de la Population

245 rue Garibaldi
69422 LYON cedex 03
04 72 61 37 00

Direction des Bâtiments de France

Service Départemental de l'Architecture
165 rue Garibaldi
69003 LYON
04 78 62 54 66

Préfecture

4 bis quai Sarrail
69006 LYON
04 72 61 60 60

Chambre de Commerce et d'Industrie

20 rue de la bourse
69002 LYON
04 72 40 58 58

Chambre des Métiers

58 avenue Maréchal Foch
69006 LYON
04 72 43 43 00

Service Télématique d'Information

3615 LYON

NOTICE D'HYGIENE - Locaux dédiés à la manipulation des aliments

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

COORDONNEES

RAISON SOCIALE
ADRESSE
Tél.
NOM DE L'EXPLOITANT
Coordonnées de l'architecte

TYPE D'ETABLISSEMENT

Nombre de places assises
Nombre d'employés

PLAN DETAILLE

IMPLANTATION ET AGENCEMENT

Cuisine, fournil ou laboratoire de préparation (four, fourneaux, plan de travail, armoires réfrigérées, légumerie, plonge, lave-mains à commande non manuelle, placard à balai, etc.)

Réserve et/ou annexes
Salle ou magasin
Sanitaires clientèle et employés
Local déchets

LA VENTILATION

Pour tous les locaux : cuisine, salle, sanitaires, sous-sol

Caractéristiques de la hotte (nombre de filtres)
Puissance d'extraction (hotte et VMC)
Emplacement des gaines et des débouchés des conduits
Preuves de l'étanchéité des gaines (certificat de test fumigène)

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

Type d'appareil
Combustible d'alimentation
Preuves de ramonage

DESCRIPTIF D'HYGIENE

TYPE D'ACTIVITE

Type de manipulation des aliments (cuisine traditionnelle, réchauffage, préparations froides, cuisson de produits surgelés)

LES MATERIAUX

Nature des sols, des murs, des plafonds...
Bonde de sol, plinthes à gorges...

LES MATERIELS

Caractéristiques des plans de travail, hottes, rayonnages (inox, etc.)
Caractéristiques des lave-mains à commande non manuelle (fémoral, etc.)

RESPECT DE LA MARCHE EN AVANT

Explication du fonctionnement de l'établissement depuis la réception des marchandises, le déballage, le stockage, la préparation et la remise aux consommateurs (différenciation des circuits dans l'espace ou dans le temps)
Fléchage et zonage des circuits

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Contrôle des matières premières
Contrôle des températures
Contrôle bactériologique des produits
Plan de nettoyage et de désinfection
Plan de lutte contre les rongeurs et les insectes
Formation du personnel

GUIDE DES CIRCUITS ET DES PROCEDURES

L'hygiène en restauration consiste à recevoir des denrées alimentaires brutes, à les transformer et à les remettre aux consommateurs, tout en empêchant la multiplication des microbes qu'elles renferment et en essayant d'en ajouter le moins possible.

Rappel: Les bactéries se multiplient extrêmement rapidement grâce à la coexistence d'un milieu nutritif, de l'humidité et d'une température ambiante tiède.

LA MARCHÉ EN AVANT

Les circuits en cuisine sont donc utilisés pour déplacer des denrées brutes, des plats cuisinés, de la vaisselle, des déchets et cela par du personnel.

1^{er} principe

La marche en avant oblige à répartir les postes de travail de façon à ce qu'au fur et à mesure de l'avancement vers l'assiette du consommateur, les matières, les contaminants, les polluants qui risquent de souiller l'aliment sain soient éliminés systématiquement les uns après les autres dès leur entrée dans l'établissement (déboîtement à réception des denrées, plonge, etc.)

2^{ème} principe

Le principe de la marche en avant impose que le circuit de l'aliment ne doive jamais croiser de manière directe ou indirecte une catégorie d'aliment, d'ustensiles ou de personnel plus contaminé.

Vous référer au tableau ci-après.



LA MAITRISE DE LA CONTAMINATION CROISEE

La contamination croisée permet la propagation bactérienne naturelle des denrées animales crues, la dissémination des souillures dues aux fruits, aux légumes et aux épices, la prolifération de salmonelles, de listérias voire la dispersion de corps étrangers (agrafes de cagettes, pansement, etc.), cela vers des aliments et par le biais des mains du personnel, de l'eau, des surfaces contaminées ou encore à partir d'un aliment cru vers un aliment cuit.

Cela se produit chaque fois qu'un produit n'est pas protégé et chaque fois que le produit attend à différents stades de la préparation.

Il faut donc modifier le comportement du personnel afin de corriger des dysfonctionnements majeurs tels que :

- entreposage inadapté (produits au sol, cagettes bois en chambre froide)
- contact avec le personnel (état de santé défaillant, pansement, lavage des mains insuffisant, vêtements souillés)
- aliment contaminé (du fait des rongeurs ou insectes)
- contact direct avec les surfaces des équipements contaminées
- contamination par l'eau
- contamination lors de la distribution (temps d'attente, recontamination après transformation par un produit cru ou par le personnel ou l'air ambiant)

HIERARCHISATION DES CONTAMINATIONS

DEGRE DE CONTAMINATION	CATEGORIE DE PRODUITS
Très élevé	Déchets Vaisselle sale
Élevé	Fruits et légumes non épluchés ou lavés Viandes crues Volailles crues, œufs Poissons et crustacés crus Emballages - cartons
Intermédiaire	Fruits et légumes épluchés et nettoyés Viandes et poissons nettoyés
Bas	Plats préparés Denrées cuites Produits finis
Nul	Vaisselle propre



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET LA METHODE HACCP

Afin de maîtriser ces circuits et ces contaminations, il existe une méthode qui permet d'identifier les dangers à tous les stades de la fabrication (depuis la réception des matières premières jusqu'à la consommation finale).

Ces dangers peuvent avoir trois origines :

Physique : présence d'un corps étranger dans l'aliment (cheveux, métal..).

Chimique : présence de résidus de produits de nettoyage.

Biologique : contamination microbologique.

Cette méthode HACCP consiste en sept points :

1) **Établissement d'un diagramme de fabrication**

2) **Identification des dangers** (température, DLC, mauvais lavage des fruits et légumes consommés crus, cuisson insuffisante, refroidissement trop long)

3) **Détermination des points critiques et des mesures préventives** (limite de tolérance des températures, protocole de lavage des légumes, détermination du temps de refroidissement, prise des températures, contrôle visuel du nettoyage)

4) **Mise en place d'un système de surveillance de ces points critiques**

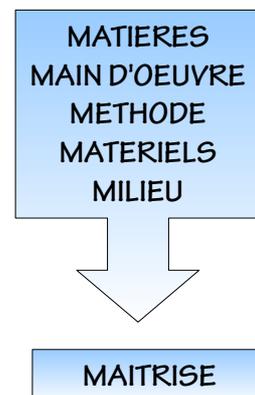
5) **Établissement des actions correctives** (refus d'une denrée non valide à la réception par exemple, destruction des aliments conservés à une température trop élevée, adaptation des quantités traitées aux moyens de refroidissement, etc.)

6) **Établissement d'une documentation** (procédures, plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux et du matériel, instruction de travail, fiches d'enregistrement des températures, refus des denrées,)

7) **Vérification sur le terrain que la méthode fonctionne bien** (contrôle microbologique des surfaces et validation des procédures de nettoyage et de désinfection - outils, poignées de portes - contrôles bactériologiques des aliments)

C'est une méthode préventive qui doit servir, avant tout, à prévenir tout risque de contamination des produits fabriqués, sans jamais perdre de vue que les contaminations ont des origines multiples qu'il faut analyser, rechercher, maîtriser, corriger.

Ces contaminations ont pour source un ou plusieurs des 5 M



LA TRACABILITE

Elle doit être respectée afin de retrouver l'origine et le circuit des aliments de la production à la consommation (référence du fabricant, numéro de lot de fabrication, etc.) et afin de pouvoir gérer une intoxication alimentaire ou un rappel/retrait de denrées.

Elle oblige à conserver les étiquettes des produits le temps de la durée de vie de l'aliment déconditionné et transformé.

LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES

Ce sont des outils professionnels élaborés par métiers qui détaillent

- les éléments de maîtrise de l'hygiène
- les éléments de surveillance
- les process de fabrication en relation avec les dangers de ces types de préparations et les modes de contrôle adaptés

Les mesures préventives et/ou correctives à mettre en œuvre, ainsi que les documents formalisés à mettre en place et à garder pour chaque type d'activité sont définis dans ces ouvrages.

Ces guides sont une aide précieuse à l'élaboration du plan de maîtrise sanitaire de chaque établissement.

Pour vous les procurer :

Les éditions des JOURNAUX OFFICIELS - 26 rue Desaix - 75727 PARIS cedex 15
www.ladocumentationfrancaise.fr

La manipulation de denrées alimentaires est réglementée en particulier par le règlement Européen CE 852 / 2004 modifié, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (annexe II) et l'arrêté ministériel 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.

Chaque exploitant du secteur alimentaire doit veiller à ce que la sûreté alimentaire ne soit pas compromise et il a pour obligation d'assurer au consommateur un niveau de protection élevé en la matière.

CHAPITRE PREMIER - REGLEMENT CE 852 / 2004

DISPOSITIONS GÉNÉRALES - Article premier - Champ d'application

e) les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP

CHAPITRE III

GUIDES DE BONNES PRATIQUES - Article 8 - Guides nationaux

1. Lors de leur mise au point, les branches du secteur alimentaire élaborent et diffusent les guides nationaux de bonnes pratiques:

GUIDES DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

Pour vous les procurer :

Les éditions des JOURNAUX OFFICIELS - 26 rue Desaix - 75727 PARIS cedex 15

www.ladocumentationfrancaise.fr

- Restaurateur brochure n° 5905
- Rayon « viandes » en GMS (grandes et moyennes surfaces) brochure n° 5928
Rayon « charcuterie à la coupe » en GMS brochure n° 5926
Rayon « marée » en GMS brochure n° 5927
Rayon « fromage à la coupe » en GMS brochure n° 5924
Rayon « pâtisserie et viennoiserie » en GMS brochure n° 5925
- Glacier fabricant brochure n° 5904
Chocolaterie, confiserie brochure n° 5918
- Traiteur brochure n° 5907
Charcuterie artisanale brochure n° 5920
- Détaillant en produits laitiers brochure n° 5903
Poissonnier détaillant brochure n° 5919
- Distribution des produits surgelés brochure n° 5923
- Brasserie brochure n° 5917

VENTILATION - EXTRACTION DE L'AIR ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS

Locaux dédiés à la manipulation des aliments

GENERALITES

ÉVACUATION D'AIR VICIE

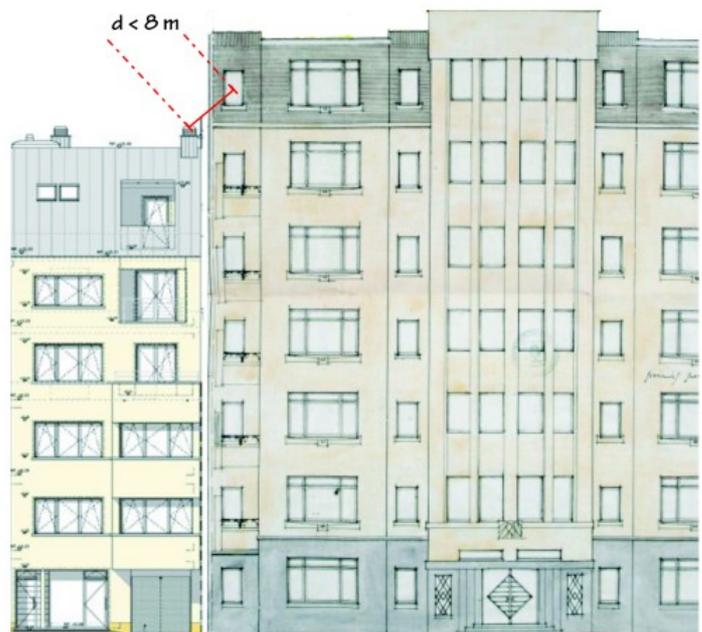
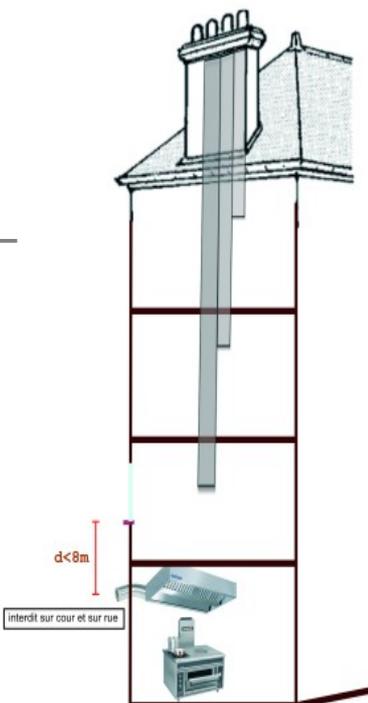
Obligation de l'article 63-1 du Règlement Sanitaire Départemental :

« L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins 8 mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf »

L'air lié à la présence humaine dans une salle de restaurant, dans un laboratoire situé en sous-sol, une cuisine, dans un vestiaire, une douche, un WC doit être évacué en respectant cette obligation.

L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en outre, être rejeté sans recyclage (charbon actif, désodorisant, interdits).

l'air vicié doit être rejeté à plus de 8 mètres des fenêtres des tiers



IMMEUBLE EN CONTREBAS

EXTRACTION DES ZONES DE CUISSON

Différents composants résultent de la cuisson des aliments :

- **la fumée** est produite de manière très occasionnelle lorsque la cuisson d'une denrée est mal conduite et qu'elle devient carbonisée. Cette fumée est alors aspirée par la hotte de la cuisine.

- **les odeurs** produites lors de la cuisson d'un plat cuisiné sont un phénomène normal. Elles peuvent représenter un désagrément pour le voisinage sans pour autant porter préjudice à la santé des personnes.

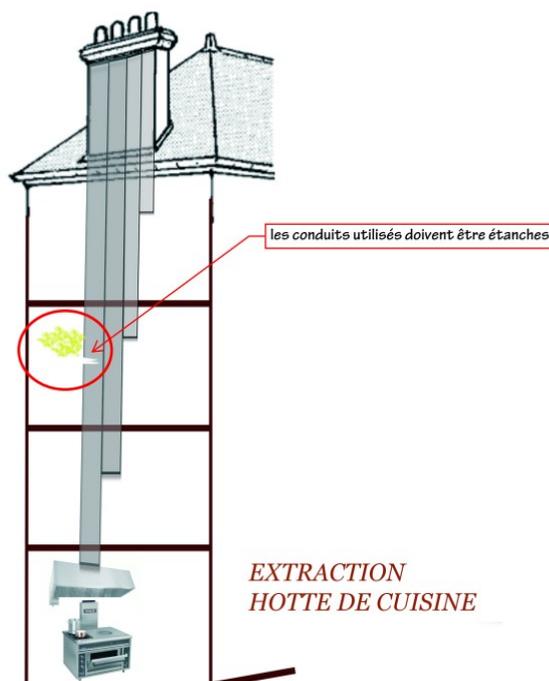
NB : toute personne gênée par ce type d'odeurs, peut, si elle le juge nécessaire, engager une action auprès du Tribunal civil (procédure gratuite, sans nécessité de recours à un avocat) pour trouble de jouissance avéré.

- **la buée** résulte de phénomènes de condensation entre la vapeur d'eau produite lors des cuissons et les parois froides de la pièce où sont effectuées ces préparations.

DANGEROUSITE ET INCIDENCE SUR LA SANTE

- **le monoxyde de carbone (CO)** est produit lors d'une mauvaise combustion des combustibles organiques (bois, butane, charbon, fuel, gaz naturel, pétrole, propane ...) utilisés pour des appareils de chauffage, de production d'eau chaude, de fours, etc. Il s'agit d'un gaz hautement toxique même en faible quantité. Il peut être mortel.

- **l'absence de maîtrise de l'hygrométrie** est génératrice de moisissures et ne permet pas de respecter les conditions d'hygiène maximales pour prévenir les risques de toxi-infections alimentaires collectives.



Obligation de ramonage 2 fois / an des conduits de fumées sur lesquels sont raccordés les dispositifs de chauffage, de production d'eau chaude, de fours à bois, etc. précités.

PUISSANCE

1. CUISINE

L'article 64-2 du Règlement Sanitaire Départemental révisé le 20 janvier 1983 prescrit les débits d'air neuf minimaux à introduire en cuisine collective (locaux à pollution spécifique) selon le nombre de repas servis simultanément :

- **office relais** : 15 m³/h par repas.
- **moins de 150 repas** : 25 m³/h par repas.
- **de 151 à 500 repas** : 20 m³/h par repas avec un minimum de 3 750 m³/h.
- **de 501 à 1 500 repas** : 15 m³ par repas avec un minimum de 10 000 m³/h.
- **plus de 1 500 repas** : 10 m³/h par repas avec un minimum de 22 500 m³/h.

2. SALLE A MANGER

$P=22\text{m}^3/\text{h}/\text{occupant}$.

Si $V > 6\text{m}^3$ par occupant possibilité de ventiler par les ouvrants extérieurs.

(article 66-1 du RSD)

3. WC A USAGE COLLECTIF

$P=30\text{m}^3/\text{h}$.

Si $V \geq 5\text{m}^3$, le WC à usage collectif peut être ventilé par ouvrants donnant sur l'extérieur.

(article 66-2 du RSD)

CAS PARTICULIERS - DANGER

1. Évacuation des gaz brûlés des appareils de cuisson (cuisinière, piano)

Ils sont aspirés par l'extraction mécanique de la cuisine.

2. Évacuation des gaz brûlés des fours à bois (four à pains, four à pizzas)

Ils doivent être évacués dans un conduit de fumées.

RISQUE REEL D'INTOXICATION OXYCARBONÉE QUI OBLIGE

* à l'étanchéité parfaite du conduit

* au respect de la fréquence de ramonage (2 fois par an) donc de l'article 31-6 du Règlement Sanitaire Départemental

* au respect de l'article 31-5 : « les foyers à feu ouvert ne peuvent être raccordés sur des conduits chemisés »

* à l'interdiction de toute VMC dans la pièce où se situe ce type de four à bois donc au respect de l'article 53-7 du Règlement Sanitaire Départemental

* dans le cas spécifique du four à pizzas (foyer ouvert) installé dans la salle de restaurant, cette salle ne pourra être ventilée que par les ouvrants extérieurs en respectant l'article 66 et suivants du Règlement Sanitaire Départemental

3. Évacuation des gaz brûlés des fours alimentés en fuel

RISQUE D'INTOXICATION OXYCARBONÉE

* respect des articles 31 et suivants du Règlement Sanitaire Départemental

* dans le cas des fours de boulangerie, posséder deux gaines pour évacuer séparément les gaz brûlés et les vapeurs d'eau

4. Installation de fours divers

* dans le cas des fours électriques, des fours à chaleur tournante, des fours à air pulsé, la maîtrise des phénomènes de condensation doit être respectée.

* dans le cas particulier des boulangeries, en dehors des contraintes spécifiques liées au type de fours, la ventilation doit réguler l'humidité et être suffisante pour renouveler l'air vicié.

5. Installation d'une chaudière gaz raccordée dans la cuisine équipée d'une hotte

INSTALLATION STRICTEMENT NON CONFORME (article 53-7 du Règlement Sanitaire Départemental) à cause du risque de refoulement des gaz brûlés de ce type de chaudière destinée au chauffage et/ou à la production d'eau chaude sanitaire, produit par l'extracteur de la hotte.

* obligation de remplacer ce dispositif sans délai

6. Production d'eau chaude et chauffe-eau instantané non raccordé

APPAREIL INTERDIT POUR DES PUISAGES DE PLUS DE 8 MINUTES (évier ou lavabo) donc sur des plonges de restaurant

LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

La manipulation de denrées alimentaires est réglementée en particulier par le règlement CE 852 / 2004 modifié, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (annexe II)

Obligation d'assurer au consommateur un niveau de protection élevé en matière de sûreté alimentaire.

La traçabilité des denrées et des ingrédients alimentaires est un élément fondamental pour garantir la sécurité alimentaire.

Chaque exploitant du secteur alimentaire doit veiller à ce que la sûreté alimentaire ne soit pas compromise et la responsabilité première lui incombe.

Il est souhaitable de se référer également aux autres textes du PAQUET HYGIENE (CE 853/2004, etc.) et à l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Article 1 - Chapitre I

Le présent règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire.

Introduction - Annexe II

Les chapitres V à XII s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et les autres chapitres s'appliquent comme suit :

- le chapitre I s'applique à tous les locaux utilisés pour les denrées alimentaires, à l'exception des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III ;
- le chapitre II s'applique à tous les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception des salles à manger et des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III ;
- le chapitre III s'applique à tous les sites et locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre (sites mobiles, sites provisoires, distributeurs automatiques) ;
- le chapitre IV s'applique à tous les moyens de transport.

Par ailleurs, la restauration est également réglementée par le Règlement Sanitaire Départemental (RSD) du 10 avril 1980 modifié, par ses articles non abrogés (en ce qui concerne la ventilation) et l'arrêté ministériel 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.

LES LOCAUX

Chapitre I - Annexe II

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;

c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.

En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finaux.

LE LABORATOIRE

LOCAUX DE PREPARATION DES ALIMENTS

Chapitre II - Article 1 - Annexe II

La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations.

En particulier:

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

b) 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 ;

c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules ;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

Chapitre II - Article 2 - Annexe II

Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

Chapitre II - Article 3 - Annexe II

Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

ALIMENTATION EN EAU

Chapitre VII - Annexe II

1. a) L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

b) De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers.

De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins ; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur.

Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles.

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires, ou susceptible de contaminer celles-ci, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

AÉRATION ET VENTILATION

Article 31-1 du RSD

Les conduits de fumée intérieurs ou extérieurs, fixes ou mobiles, utilisés pour l'évacuation des gaz de la combustion doivent être maintenus constamment en bon état d'entretien et de fonctionnement et ramonés périodiquement en vue d'assurer le bon fonctionnement des appareils et d'éviter les risques d'incendie et d'émanation de gaz nocifs dans l'immeuble, ainsi que les rejets de particules dans l'atmosphère extérieure.

A l'entrée en jouissance de chaque locataire ou occupant, le propriétaire ou son représentant doit s'assurer du bon état des conduits, appareils de chauffage ou de production d'eau chaude desservant les locaux.

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de ceux-ci.

L'installateur qui procède à ces examens doit remettre à l'utilisateur un certificat établissant l'étanchéité du conduit dans des conditions normales d'utilisation, sa régularité et suffisance de section, sa vacuité, sa continuité et son ramonage.

Article 31-2 du RSD

Les conduits de ventilation doivent être également en bon état de fonctionnement et ramonés chaque fois qu'il est nécessaire.

Il est interdit de rejeter l'air vicié en provenance des cuisines, des installations sanitaires, des toilettes dans les parties communes de l'immeuble.

Article 31-4 du RSD

Le tubage des conduits ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment.(QUALIBAT)

Après chaque tubage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation. De plus, une vérification du bon état du tubage comportant un essai d'étanchéité doit être effectué tous les 3 ans.

Article 31-5 du RSD

Le chemisage des conduits ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment.(QUALIBAT)

Après chaque chemisage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation. De plus, une vérification du bon état du chemisage comportant un essai d'étanchéité doit être effectué tous les 3 ans.

Article 31-6 du RSD

Après tout accident ou exécution de travaux, le propriétaire ou l'utilisateur du conduit doit faire examiner celui-ci par l'installateur qui établit un certificat d'essai.

Article 53-7 du RSD

Il est interdit d'installer un dispositif mécanique de ventilation tel que ventilateur de fenêtre, extracteur de hotte :

- dans les pièces où se trouve un appareil raccordé à un conduit de fumée et utilisant un combustible solide, liquide ou gazeux ;
- dans un local distinct de cette pièce, si ce dispositif est susceptible de provoquer une dépression suffisante pour entraîner un refoulement des gaz de combustion.

Article 63-1 du RSD

Dans tous les cas, la ventilation doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution. Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à au moins huit mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouchés de conduits de fumée, sortie d'air extrait, ou avec des aménagements tels, qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible.

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre. L'air extrait des locaux à pollution spécifique (cuisine, cabinets d'aisances) doit, en outre, être rejeté sans recyclage.

Article 64 du RSD

Pour les locaux de restauration, café, bars, restaurants, cantines, salles à manger, le débit minimal d'air neuf est de 22 m³/h et par occupant dans les locaux avec interdiction de fumer et de 30 m³/h et par occupant dans les locaux sans interdiction de fumer

Article 64.2 du RSD. Locaux à pollution spécifique

Dans les locaux à pollution spécifique, le débit de ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité de polluants émis.

Pour les toilettes, les cuisines collectives et leurs dégagements, le débit minimal d'air neuf à introduire figure dans le tableau ci-après :

Ces débits ne sont valables que dans le cas d'une ventilation indépendante de ces pièces de service à pollution spécifique.

Sauf exigences particulières (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant de locaux à pollution non spécifique (notamment les circulations) peut être admis dans les locaux à pollution spécifique. Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des deux valeurs indiquées respectivement par le tableau ci-après.

Les polluants émis dans les cuisines doivent être captés au voisinage de leur émission : il en est de même des polluants nocifs ou dangereux.

En cas d'impossibilité d'installer un système de captage de ces émissions, les débits nécessaires à la ventilation des cuisines doivent être doublés.

Si la pollution spécifique est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que l'évacuation des polluants soit convenablement réalisée.

Dans le cas où cessent les émissions donnant à la pollution un caractère spécifique, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit, cependant être mise en marche avant pollution des locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée.

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF en mètres cubes/heure
<p>CUISINES COLLECTIVES</p> <p>Office relais</p> <p>Moins de 150 repas servis simultanément</p> <p>De 151 à 500 repas servis simultanément (2)</p> <p>De 501 à 1500 repas servis simultanément (3)</p> <p>Plus de 1500 repas servis simultanément (4)</p>	<p>15/repas</p> <p>25/repas</p> <p>20/repas</p> <p>15/repas</p> <p>10/repas</p>

environnement - hygiène - et - santé

(2) : avec un minimum de 3 700 m³/h

(3) : avec un minimum de 10 000 m³/h

(4) : avec un minimum de 22 500 m³/h

ÉQUIPEMENTS - MATERIAUX ET MATERIELS

Chapitre V - Annexe II

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ; et

d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

LES DECHETS

Chapitre VI - Annexe II

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

LA SALLE DE RESTAURANT

TABAGISME

Décret du 15 novembre 2006

Interdiction de fumer dans tous les établissements recevant du public

Affichage obligatoire à l'entrée de l'établissement

POSSIBILITE DE FUMOIR (PIECE FERMEE - INTERDITE AUX MINEURS -
INTERDITE AUX SERVICES - INTERDITE AU PASSAGE - SURFACE
REGLEMENTEE - VENTILATION OBLIGATOIRE PAR GAINE SEPAREE ET
SPECIFIQUE - PUISSANCE REGLEMENTEE)

AÉRATION ET VENTILATION

Article 66-1 du RSD

La ventilation par ouverture des portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l'extérieur est admise dans les locaux de restauration tels que cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger à condition que le volume par occupant ne soit pas inférieur:

- à 6 m³ pour les locaux avec interdiction de fumer,
- à 8 m³ pour les locaux sans interdiction de fumer

Article 66-3 du RSD

surface du local (m ²)	surface des ouvrants (m ²)
10	1,25
50	3,6
100	6,2
150	8,7
200	10
300	15
400	20
500	23
600	27
700	30
800	34
900	38
1000	42

La surface des ouvrants calculée en fonction du local ne doit pas être inférieure aux valeurs ci contre

LES SANITAIRES

DISPOSITIONS DE CONSTRUCTION

Article 46 du RSD

La cuvette des cabinets d'aisances doit être obligatoirement munie d'un dispositif d'occlusion. De l'eau doit être disponible en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

Lorsqu'ils sont raccordés soit au réseau d'assainissement, soit à une fosse septique ou un appareil équivalent, les cabinets d'aisances sont pourvus d'une chasse permettant l'envoi d'un volume d'eau suffisant, toutes dispositions étant prises pour exclure le risque de pollution de la canalisation d'alimentation en eau. Les cuvettes doivent être siphonnées par une garde d'eau conforme aux normes françaises homologuées. Les installations à la turque et les sièges des cabinets doivent être en matériaux imperméables à parois lisses et faciles à entretenir. Le raccordement de la cuvette au tuyau de chute doit être étanche.

DISPOSITIONS PARTICULIERES

Article 64.2 du RSD. Locaux à pollution spécifique

Dans les locaux à pollution spécifique, le débit de ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité de polluants émis.

Pour les toilettes, les cuisines collectives et leurs dégagements, le débit minimal d'air neuf à introduire figure dans le tableau ci-après :

Ces débits ne sont valables que dans le cas d'une ventilation indépendante de ces pièces de service à pollution spécifique.

Sauf exigences particulières (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant de locaux à pollution non spécifique (notamment les circulations) peut être admis dans les locaux à pollution spécifique. Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des deux valeurs indiquées respectivement par le tableau ci-après.

Les polluants émis dans les cuisines doivent être captés au voisinage de leur émission : il en est de même des polluants nocifs ou dangereux.

En cas d'impossibilité d'installer un système de captage de ces émissions, les débits nécessaires à la ventilation des cuisines doivent être doublés.

Si la pollution spécifique est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que l'évacuation des polluants soit convenablement réalisée.

Dans le cas où cessent les émissions donnant à la pollution un caractère spécifique, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit, cependant être mise en marche avant pollution des locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée.

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF en mètres cubes/heure
PIECES A USAGE COLLECTIF	
Cabinet d'aisances isolé	30
Salle de bains ou de douches isolée	45
Salle de bains ou de douches commune avec un cabinet d'aisances	60
Bains, douches et cabinets d'aisances groupés	30 + 15 N*
Lavabos groupés	10 + 5 N*
N* : Nombre d'équipements dans le local	

Article 66.2 du RSD

La ventilation par portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l'extérieur est admise dans les cabinets d'aisances si le volume de ces locaux est au moins égale à 5 m³ par occupant potentiel.

Article 67 du RSD

Dans les établissements ouverts ou recevant du public doivent être aménagés, en nombre suffisant et compte tenu de leur fréquentation, des lavabos, des cabinets d'aisances et urinoirs. Ils doivent être d'un accès facile; les cabinets et urinoirs ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurant, cuisines ou resserres de comestibles. Les locaux sanitaires doivent être bien éclairés, ventilés, maintenus en parfait état de propreté et pourvus de papier hygiénique.

Les lavabos doivent être équipés de produit de nettoyage des mains et d'un dispositif d'essuyage ou de séchage.

Le sol des locaux sanitaires, leurs parois et leur plafond doivent être en matériaux lisses, imperméables, imputrescibles et résistants à un nettoyage fréquent.

Chapitre I - Article 3 - Annexe II

Des toilettes en nombres suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

Chapitre I - Article 6 - Annexe II

Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

STOCKAGE ET DISTRIBUTION

DENREES ALIMENTAIRES

Chapitre IX - Annexe II

1- Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

6. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

7. La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires.

Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé.

Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée.

Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines

8. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

ANNEXE VI de l'arrêté du 21 décembre 2009

DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) no 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.

1. La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- soit dans une enceinte réfrigérée entre 0°C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0°C et + 4°C,

- soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérées.

3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés, sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

ANNEXE VI de l'arrêté du 21 décembre 2009 DISPOSITIONS APPLICABLES À LA CESSIION DE VIANDE HACHÉE

1. Par dérogation prévue au 5 de l'article 1er du règlement (CE)

n° 853/2004, les dispositions relatives aux matières premières du chapitre II de la section V de l'annexe III dudit règlement sont applicables à la cession au consommateur de viande hachée.

2. Les viandes hachées doivent être préparées à la demande et à la vue de l'acheteur.

Toutefois, par dérogation prévue au 5 de l'article 1er du règlement (CE)

n° 853/2004, les viandes hachées peuvent être préparées à l'avance pour autant que :

- l'atelier de fabrication réponde aux dispositions relatives à la fabrication de viande hachée de la section V de l'annexe III du règlement (CE)

n° 853/2004 ;

- l'exploitant ait fait la déclaration de cette activité au préfet (directeur départemental en charge des services vétérinaires).

SECTION II

DISPOSITIONS DIVERSES de l'arrêté du 21 décembre 2009

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières sont applicables à la remise directe.

1. **Le déconditionnement** des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination.

Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci.

Chapitre XI - Annexe II

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit :

a) amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé, et

b) empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation).

TEMPERATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

TITRE II de l'arrêté du 21 décembre 2009

EXIGENCES EN MATIÈRE DE MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

Art. 3. - Les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réfrigérées ou congelées, sont conformes aux dispositions définies à l'annexe I sans préjudice, le cas échéant, des températures définies par le règlement (CE) no 853/2004 du 29 avril 2004 susvisé.

Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :

- soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;
- soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.

ANNEXE I

42

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) no 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) no 853/2004.

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63°C
--	--------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3°C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;

b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18°C	- 18°C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18°C
Produits de la pêche congelés	*	- 18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C	- 12°C
<p><u>Nota.</u> - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure. (*) Voir les températures du règlement (CE) no 853/2004.</p>		

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3°C
Préparations de viandes	*	+ 4°C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2°C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4°C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+7°C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4°C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	*(1)	+ 2°C
Produits de la pêche frais conditionnés	*(1)	*(1)
Ovo produits à l'exception des produits UHT.	+ 4°C	+ 4°C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4°C	+ 4°C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4°C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3°C	+ 3°C
<p><i>Nota.</i> – La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits (*) Voir les températures du règlement (CE) no 853/2004. (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2°C</p>		

environnement - hygiène - et - santé

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGE

Chapitre X - Annexe II

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.
2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.
3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.
4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter

LE PERSONNEL

Chapitre VIII - Annexe II

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

Chapitre XII - Annexe II

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- 1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;
- 2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en oeuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;
- 3) au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

Consulter [les obligations liées à ces formations](#)

Chapitre I - Article 9 - Annexe II

Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

Chapitre I - Article 3 - Annexe II

Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

Chapitre I - Article 6 - Annexe II

Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

Chapitre I - Article 4 - Annexe II

Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.

En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

L'ENTRETIEN

Chapitre I - Article 10 - Annexe II

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

L'ENVIRONNEMENT

Article 23.2 du RSD

Dans les cours, courettes et allées de circulation des immeubles, les dépôts d'ordures et détritiques de toute nature sont interdits même à titre temporaire.

Article 99.2 du RSD

Il est interdit d'abandonner, de déposer ou de jeter, sur tout ou une partie de la voie publique, tous cartonnages, boîtes, emballages divers, pelures, épilures et résidus de fruits et légumes et, d'une façon générale, tout débris ou détritiques d'origine animale ou végétale susceptible de souiller la voie publique ou de provoquer des chutes.

Article 2 de l'arrêté préfectoral du 30 janvier 1991

Défense est faite à tous les exploitants de débits de boissons à consommer sur place (cafés, bars, comptoirs, brasseries, discothèques...) et de restaurants de tolérer dans leurs établissements des chants et tous actes ou propos de nature à troubler l'ordre public.

Ils doivent également prendre toutes mesures utiles afin d'éviter que la musique jouée dans leurs locaux et tous autres bruits ne s'entendent à l'extérieur et incommode ou troublent la tranquillité du voisinage.

Chapitre VI - Article 4 - Annexe II

Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

CONTRÔLES ET VÉRIFICATIONS

Chapitre I - Article 1

1. Les exploitants du secteur alimentaire tiennent particulièrement compte des principes suivants:

a) la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;

b) il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ;

c) il importe de maintenir la chaîne du froid ;

d) l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;

e) les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ;

f) il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques.

ACTIVITES DE DISTRIBUTION OU DE RESTAURATION NON SEDENTAIRES OU OCCASIONNELLES

Chapitre III - Annexe II

1. Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.

SECTION II

DISPOSITIONS DIVERSES de l'arrêté du 21 décembre 2009

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) no 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières sont applicables à la remise directe.

2. Le nom de la personne responsable de distributeurs automatiques ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés lisiblement à l'extérieur des appareils.

Chapitre III - Annexe II

2. Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :

a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;

b) les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;

d) lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques ;

e) de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;

f) des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;

g) des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;

h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

TRANSPORT

Chapitre IV - Annexe II

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

4. Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».

5. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

6. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des dites températures.

TITRE IV de l'arrêté du 21 décembre 2009

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AU TRANSPORT DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

Art. 5. - Des dispositions particulières applicables aux moyens de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont définies à l'annexe III.

ANNEXE III

I. - Dispositions spécifiques au transport des produits de la pêche.

Par dérogation prévue au paragraphe 2 du chapitre VIII de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le directeur départemental en charge des services vétérinaires peut autoriser le transport de produits de la pêche congelés à une température supérieure à - 18°C lorsqu'ils sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée et préparés ou transformés, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou une heure de trajet, sans rupture de charge.

II. - Dispositions spécifiques au transport des viandes fraîches.

Par dérogation prévue au 3 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 le transport des viandes d'ongulés domestiques n'ayant pas atteint la température de + 3°C pour les abats et + 7°C pour les autres viandes est possible sous réserve du respect du point 18 de la section I de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009.

III. - Dispositions liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles.

Par dérogations prévues au *b* du point 4.3 et au point 10 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, le transport des carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié n'est autorisé qu'à destination :

a) D'un atelier de découpe agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte en outre les dispositions définies au A de l'annexe 3 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, afin de détenir et de désosser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

b) D'un entrepôt frigorifique agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte les dispositions établies aux 1 et 2 de l'annexe II du présent arrêté, afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

c) D'un atelier de boucherie au sens de la section I de l'annexe V du présent arrêté, autorisé par le préfet à détenir et désosser de telles carcasses ou parties de carcasses. Cette autorisation est délivrée sur la base d'un engagement du responsable de l'établissement à respecter les dispositions définies à l'annexe V du présent arrêté. La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

Par ailleurs, le responsable de tout établissement, à l'exclusion des cas prévus aux *a*, *b* et *c* du présent point, souhaitant acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses ou partie de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié doit respecter les dispositions définies au B de l'annexe III de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé.

IV. - Dispositions spécifiques au transport de matières dangereuses.

Il est interdit de prendre en charge avant, pendant ou après un transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant un fret susceptible d'altérer les caractéristiques sanitaires et qualitatives des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant par contaminations, émanations, pollutions ou apports toxiques tel que des marchandises dangereuses classées toxiques et/ou corrosives au sens de l'Accord Européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (ADR) à l'exclusion des boissons alcoolisées et des produits d'entretien, de droguerie et d'hygiène conditionnés en unité de vente destinés aux utilisateurs finaux.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

TITRE V de l'arrêté du 21 décembre 2009

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Art. 6. - Des dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, sont définies aux annexes IV et VI.

Art. 7. - Des dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective, à l'exception des cuisines centrales, sont définies aux annexes VII et VIII.

ANNEXE IV

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective :

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63°C et + 10°C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.

2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant.

Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Pour les produits déconditionnés puis reconditionnés, la date limite de consommation ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

5. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3°C) après la dernière présentation au consommateur.

6. Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement :

i) Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procédera au diagnostic et à leur prise en charge ;

ii) Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ainsi qu'au directeur départemental en charge des services vétérinaires.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

Pour un organisme placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, le signalement est effectué selon les modalités fixées par le directeur central du service de santé des armées, la déclaration est faite par le chef du département d'épidémiologie et de santé publique du service de santé des armées territorialement compétent, d'une part, au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales concerné et, d'autre part, au directeur du service de santé des armées dont relève cet organisme.

7. Les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant déjà servis au consommateur ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du deuxième alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C, sans rupture de la chaîne du froid.

DISPOSITIONS COMMUNES

Chapitre I - Article 6

1. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes conformément aux autres dispositions législatives communautaires applicables ou, lorsqu'il n'en existe pas, au droit national.

Les exploitants du secteur alimentaire tiennent particulièrement compte des principes suivants:

a) la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;

b) il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire ;

c) il importe, pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés, de maintenir la chaîne du froid ;

d) l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;

e) les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ;

f) il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques.

Le présent règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations. Il s'applique sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.

2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé

Plan de contrôle de l'établissement

DES CONSEILS AU QUOTIDIEN

L'hygiène s'apprend. L'hygiène se pratique. L'hygiène s'améliore. Sa mise en application requiert une attention et une volonté constantes, du début à la fin de la journée de travail.

LES PRINCIPES DE BASES DES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

Il faut rappeler tout de même qu'avec de bons moyens, on est mieux assuré d'obtenir de bons résultats :

1) ne pas oublier l'influence du milieu. Celui-ci concerne la conception et l'agencement des locaux de préparation, les sanitaires, la ventilation, l'eau, les déchets.

2) penser aux matériaux et aux matériels. Ceux-ci doivent être en bon état. Il faut penser à leur entretien qui doit s'effectuer avec méthode, efficacité et régularité.

3) utiliser des denrées saines,

4) qui sont travaillées par une main d'œuvre formée,

5) avec des méthodes de travail adaptées et analysées. Elles concernent toutes les étapes de l'élaboration d'un produit (choix des ingrédients, préparations, cuisson, refroidissement, conservation, températures, délais).

DES DENREES SAINES

Vérifiez la qualité des marchandises livrées dès la réception :

- refusez les produits décongelés, les conserves présentant des boîtes cabossées, les produits sous-vide altérés,
- n'oubliez pas que les denrées ne doivent en aucun cas avoir subi une rupture de la chaîne du froid,
- respectez les dates limites de consommation,
- placez immédiatement les produits frais ou congelés au réfrigérateur ou au congélateur.

Stockez les produits et les denrées à bonnes températures et dans de bonnes conditions:

- à défaut d'enceintes particulières, retenez la température la plus basse nécessaire à l'un des produits réfrigérés,
- entreposez séparément dans les réfrigérateurs et protégez les denrées les unes des autres,
- garder les semi-conserves au frais.

Effectuez une bonne rotation des produits en stock suivant la formule

"1^{er} rentré, 1^{er} sorti".

Faites en sorte que le délai soit le plus court possible entre la préparation d'un plat et sa consommation.

Respectez la chaîne du chaud et gardez au minimum les plats à 63 °C de la cuisson à la consommation.

N'oubliez pas qu'il est interdit de congeler des denrées achetées fraîches, des restes de plats, ou de recongeler des produits décongelés.

IMPORTANT : À 37°C la population microbienne d'une préparation double toutes les 20 minutes pour atteindre un milliard de germes au bout de 10 heures.

DES GESTES

Sachez que l'homme est la 1^{ère} source de contamination des aliments et que les mains sont le 1^{er} outil de travail.

Le lavage des mains est un réflexe :

- au début du travail,
- à la sortie des toilettes,
- après s'être mouché,
- après avoir manipulé des denrées souillées (pommes de terre, œufs, boîtes de conserve, etc...)
- après des actions contaminantes (mise en place de caquettes en chambre froide, sortie des poubelles, etc...)

Ce sont des gestes à multiplier dans une journée (sans oublier de se brosser les ongles).

Il existe aussi des gestes à supprimer :

- fumer en cuisine,
- éternuer sans protection,
- se gratter,
- sucer les douilles et les cuillères,
- essuyer avec des torchons sales,
- placer les plats au sol, etc...

UNE BONNE HYGIENE

Une bonne hygiène s'applique également au travail des denrées. Vous devez d'abord respecter le circuit de la marche en avant .

Et si dans une petite cuisine, vous ne travaillez pas les matières premières brutes dans un endroit séparé, il convient de différer les opérations dans le temps (épluchage des légumes, découpe de viande, etc...)

Une bonne hygiène, c'est encore un nettoyage fréquent tant des locaux, du matériel, que des tenues vestimentaires du personnel.

Après chaque usage, vous devez laver :

- le matériel et les ustensiles,
- la batterie et les robots,
- les planches à découper,
- les plans de travail.

A chaque service, vous devez nettoyer :

- le piano,
- la plonge,
- les sols,
- les poubelles,
- les sanitaires,
- la salle.

65 Et vous devez tous les jours, vérifiez la propreté :

- des poubelles de voirie,
- des réserves.

N'oubliez pas!

- les tenues de travail
- les chambres froides et réfrigérateurs,
- les filtres et la hotte,
- les rayonnages,
- les murs, les plafond.

Dernier détail : l'entretien des sols est plus facile si aucun matériel ne les encombre. De même, l'entretien du matériel de nettoyage est indispensable (éponges, lavettes, tampons verts, écouvillons, brosses, fauberts, raclettes, serpillières).

Une bonne hygiène, c'est également remplacer ou restaurer le matériel cassé ou dégradé (claires rouillées, plats cabossés, assiettes ébréchées, carrelage cassé, peinture écaillée, etc...)

Une bonne hygiène, c'est éviter enfin de réunir les trois conditions de putréfaction des aliments : traces de denrées alimentaires + eau + température tiède.

IMPORTANT : Le lavage des mains est une des conditions essentielles d'une bonne hygiène en cuisine

DES CONSIGNES D'ENTRETIEN

Un nettoyage hygiénique passe par 5 opérations successives :

Un nettoyage mécanique pour éliminer des surfaces toutes saletés à l'aide d'un détergent

Un rinçage abondant

Une désinfection ayant pour but de détruire les germes restant sur les surfaces, à l'aide d'un produit désinfectant

Un rinçage abondant à nouveau

Un séchage par égouttage à l'abri de la poussière (tout essuyage est proscrit, car l'usage du torchon risque de contaminer ce qui vient d'être nettoyé et désinfecté)

IMPORTANT : Respectez les concentrations indiquées sur les modes d'emploi des produits

DES CONTRÔLES EN PERMANENCE

Le Plan de Maîtrise Sanitaire L'HACCP

Pour mettre en place une méthode de travail globale en précisant que le terme d'auto-contrôle ne concerne pas uniquement les analyses bactériologiques.

En effet, tout est à prendre en compte :

- L'environnement
- La nature du matériel
- Les matières premières
- Les techniques de fabrication
- L'organisation du travail

Il va donc falloir effectuer des vérifications afin d'obtenir et d'assurer une qualité hygiénique optimale

- Contrôles des températures, des dates limites de consommation, de l'état d'entretien, de la salubrité des plats préparés, du stockage, etc...

Cet outil de travail logique a pour but de limiter la contamination des aliments et d'éviter la survie ou le développement des agents biologiques pathogènes

Il va donc falloir définir des procédures particulières

- HACCP, plan de nettoyage, etc...

Il est à noter que cette formalisation des procédures existe déjà de manière empirique, car il s'agit d'une méthode qui permet de s'organiser avec bon sens

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

ou plus simplement

Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques

METHODOLOGIE

Il s'agit d'un outil ou d'un plan d'auto-contrôle de la salubrité, sur toute la filière, qui va de la commande et de la réception des denrées jusqu'à l'assiette du consommateur.

Elle s'effectue par produits et par opérations de travail.

Elle consiste :

1) en l'évaluation des risques

2) en la détermination des points critiques nécessaire à la maîtrise des risques

3) à énoncer les critères de contrôle du déroulement d'une opération

4) à surveiller

5) à corriger

Soit 1), 2), 3) l'élaboration d'une référence, 4) une application, 5) un suivi

PLAN DE CONTRÔLE DE L'ETABLISSEMENT

Cette méthodologie HACCP s'appuie sur des documents formalisés

Contrôle documentaire

Il implique l'obligation de consigner par écrit différents éléments concernant les denrées (réception des produits, températures, traçabilité, plats témoin en restauration collective), le personnel (formation), le nettoyage et les process de fabrication (refroidissement des denrées, contrôles bactériologiques, etc.).

Ces contrôles ne vont pas sans divulguer des consignes au personnel de ces différentes entreprises de manipulation des aliments.

Ils comprennent les éléments suivants :

1- contrôle à réception des matières premières

? afin de ne pas accepter une denrée contaminée

- + vérification de l'intégralité des emballages
- + présence de l'agrément du fournisseur sur ces emballages
- + validité des dates limites de consommation des denrées
- + conformité de la température des produits livrés

Ces impératifs exigent la présence d'un personnel de l'établissement lors de la livraison.

✗ Si ces prescriptions ne sont pas respectées, les produits doivent être refusés (définition d'un seuil de tolérance, consignation des refus).

2- contrôle des températures de stockage des aliments

? afin de maîtriser tout risque de multiplication microbienne

- + mesures et enregistrements quotidiens
- ✗ Si les températures réglementaires ne sont pas respectées, les produits seront détruits ou déplacés ou travaillés en relation avec l'augmentation de température et la durée de cette augmentation. De plus, une maintenance sera adaptée à l'appareil défectueux.

détruits ou déplacés ou travaillés en relation avec l'augmentation de température et la durée de cette augmentation. De plus, une maintenance sera adaptée à l'appareil défectueux.

3- maîtrise des procédés de fabrication

? afin de diriger la décontamination des matières premières et les risques de survie ou de développement des germes pathogènes, par un lavage imparfait, une cuisson insuffisante ou par un refroidissement mal conduit

- + respect du refroidissement rapide et contrôlé (enregistrement des températures en fin de cuisson et de refroidissement, dans le cas de la restauration collective en particulier)
- ✗ Les mesures correctives seront adaptées aux dysfonctionnements relevés.

4- le plan de nettoyage et de désinfection sera établi et détaillé pour l'ensemble des locaux et des matériels

- + fréquence du nettoyage
- + mode d'emploi du produit utilisé en fonction de sa fiche technique
- + responsable de l'opération

Un contrôle visuel ou microbiologique validera l'opération de nettoyage et/ou de désinfection.

- × Les mesures correctives seront adaptées en cas d'anomalies.

5- contrôle bactériologique pertinent des préparations réalisé par un laboratoire agréé

? afin de s'assurer de l'inocuité des procédés de fabrication

- + réflexion à mener sur le choix des produits à analyser
- + réflexion à mener sur la fréquence des prélèvements

L'interprétation des résultats de ces prélèvements reste déterminante pour valider le savoir-faire d'une pratique culinaire.

× Tout résultat non satisfaisant ou corrompu doit amener à une réflexion approfondie sur la cause et l'origine de ce mauvais résultat, afin de rectifier la non conformité mise en évidence et ceci, en fonction du germe et/ou de l'excès de germes détectés.

6- cas particulier des plats témoin en restauration collective

? afin de mener une enquête épidémiologique en cas de toxi infection collective (TIAC)

- + tous les produits manipulés seront conservés
- + prélèvement de 100g, daté, identifié, conservé dans un contenant propre pendant 5 jours après la consommation du repas

7- la traçabilité des aliments

? afin de garder l'origine des aliments de la production à l'assiette du consommateur

- + informations relatives à l'identification et à la durée de vie des denrées (n° de lot, nom du fabricant, date limite de consommation, etc.) déconditionnées et travaillées

8- lutte contre les nuisibles

? afin d'éviter la prolifération des insectes et des rongeurs et leurs effets indésirables sur les aliments (souillures, etc.)

- + mesures préventives
- + mesures curatives en cas d'invasion avérée, avec indication des produits utilisés (produits spécifiquement réservés aux ateliers de préparation des aliments), avec indication de l'emplacement où sont posés les appâts, avec indication de la consommation et des suivis des traitements (poste d'appâtage sécurisé)

9- formation du personnel

? afin de maîtriser l'hygiène

- + en respectant le [décret du 24 juin 2011](#) et les [obligations](#) qui en découlent

LE JEU DES 7 ERREURS



VOUS EN AVEZ TROUVÉ ...

- de 1 à 5 les formations à l'hygiène sont obligatoires depuis 1995
ATTENTION la manipulation de denrées alimentaires non maîtrisée peut provoquer des intoxications alimentaires, ce qui engage votre responsabilité
- de 6 à 10 les Guides de Bonnes Pratiques sont une référence à étudier obligatoirement
- de 11 à 14 les analyses bactériologiques étayeront la surveillance de vos méthodes de travail