

Hygiène des aliments en restauration

Norme NF V01-015 Guide à l'usage des restaurateurs et des petites collectivités
Paquet hygiène, bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité



Préambule

■ Pourquoi une formation sur l'hygiène des aliments ?

« Nourrir les gens sans les empoisonner ! »

L'objectif de la législation européenne est d'apporter un niveau élevé de protection de la vie, de la santé humaine et des intérêts des consommateurs (libre circulation des marchandises au sein de la Communauté européenne).

En particulier pour la sécurité des aliments, il faut produire et distribuer des produits sains en limitant le **risque sanitaire** :

- Prévention des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) fréquentes et catastrophiques pour l'Industrie AgroAlimentaire (IAA).
- Connaître les toxi-infections et la méthode d'analyse et de maîtrise des dangers : l'HACCP.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire et le système HACCP sont les bases de la sécurité des aliments.

■ Pour qui ?

Tout personnel (production agricole, industries alimentaires, grossistes, distributeurs, collectivités, restauration) effectuant des tâches affectant la sécurité, la légalité et la qualité du produit, doit avoir les compétences, selon son rôle, pour mettre en place, appliquer, maintenir et faire évoluer le Plan de Maîtrise Sanitaire, dont le système HACCP.

Ce livret MémoForma « Hygiène des aliments en restauration » s'appuie sur la norme NF V01-015 parue en mai 2016. Elle constitue un carnet de recommandations utilisable en livret d'accueil.



sommaire

■ Aliments et risques pour le consommateur

1	Notions de danger et de risque.....	2
2	Microbiologie des aliments.....	3
3	TIAC, statistiques et origines.....	6
4	Principaux micro-organismes pathogènes.....	8
5	Autres dangers potentiels.....	10
	Dangers chimiques.....	10
	Dangers physiques.....	10
	Dangers biologiques.....	11
	Allergènes.....	11

■ Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

6	Textes européens : Paquet hygiène.....	12
7	Dispositions nationales : arrêtés ministériels.....	14
8	Administration et contrôles officiels.....	15

■ Composants du Plan de Maîtrise Sanitaire

9	Spécificités de la restauration collective.....	20
10	Les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives.....	22
11	Les bonnes pratiques d'hygiène.....	26
12	La méthode HACCP.....	44
13	Tracabilité et gestion des non-conformités.....	54
14	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.....	58
15	Agents responsables les plus fréquemment suspectés.....	66
16	Documents annexes.....	70
17	Lexique.....	73
18	Quiz.....	76
19	Attestation de présence.....	70



1 Notions de danger et de risque

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

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

Exemples de dangers :

SALMONELLE	PRODUIT D'ENTRETIEN	VERRE CASSÉ
Probabilité de fièvre, diarrhée, mort...	Probabilité d'empoisonnement	Probabilité de blessure



Le risque est d'autant plus grand que :

- Le danger est fréquemment présent.

- Les effets sont graves (lésions irréversibles, décès).
- Les personnes servies sont fragiles.

Les aliments peuvent présenter des risques pour le consommateur, lorsqu'un danger est introduit dans cet aliment ou s'y développe, et qu'il y demeure à un niveau pouvant entraîner des effets néfastes sur le consommateur qui consomme le produit final. Ceci peut arriver à tous les niveaux de la chaîne de production.



Contamination initiale du produit : présence dans le produit d'un micro-organisme, de résidus de traitement des animaux ou de végétaux, de corps étrangers.

Recontamination ou contamination secondaire : introduction lors des différentes étapes de la préparation du produit de contaminants provenant de l'environnement, des matériels, des manipulations (micro-organismes, résidus de nettoyage, corps étrangers).

Développement du danger : concerne surtout les bactéries présentes qui peuvent se multiplier dans l'aliment.

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

2 Microbiologie des aliments

Les micro-organismes, il y en a partout ou presque, mais heureusement la plupart ne sont pas dangereux.

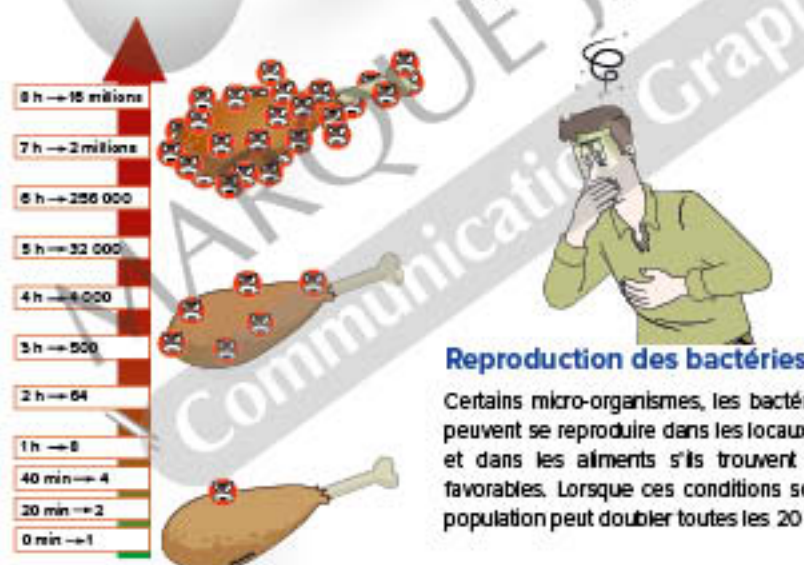
Beaucoup sont même d'ailleurs utiles. Par exemple, on utilise :

- Des bactéries pour :
 - La fabrication des fromages, des yaourts.
 - La transformation du chou en choucroute.
 - La fabrication du vinaigre.
- Des levures pour :
 - La fabrication des boissons alcoolisées (vin, bière, cidre...).
 - Faire lever des pâtes (pain).
- Des moisissures pour :
 - La croûte des fromages (camembert).
 - Les pâtes persillées (roquefort, bleus).



D'autres peuvent être nuisibles :

- Les micro-organismes d'altération qui dégradent l'aspect, le goût, l'odeur et provoquent par exemple :
 - Trouble et amertume des jus de fruits (levure).
 - Piqûre acétique du vin (bactérie).
 - Altération des fruits (moisissures).
 - Putréfaction des viandes, œufs ou poissons (bactéries).
- Les micro-organismes pathogènes, qui sont responsables de maladies telles que les toxico-infections alimentaires. Ils sont donc appelés des dangers.

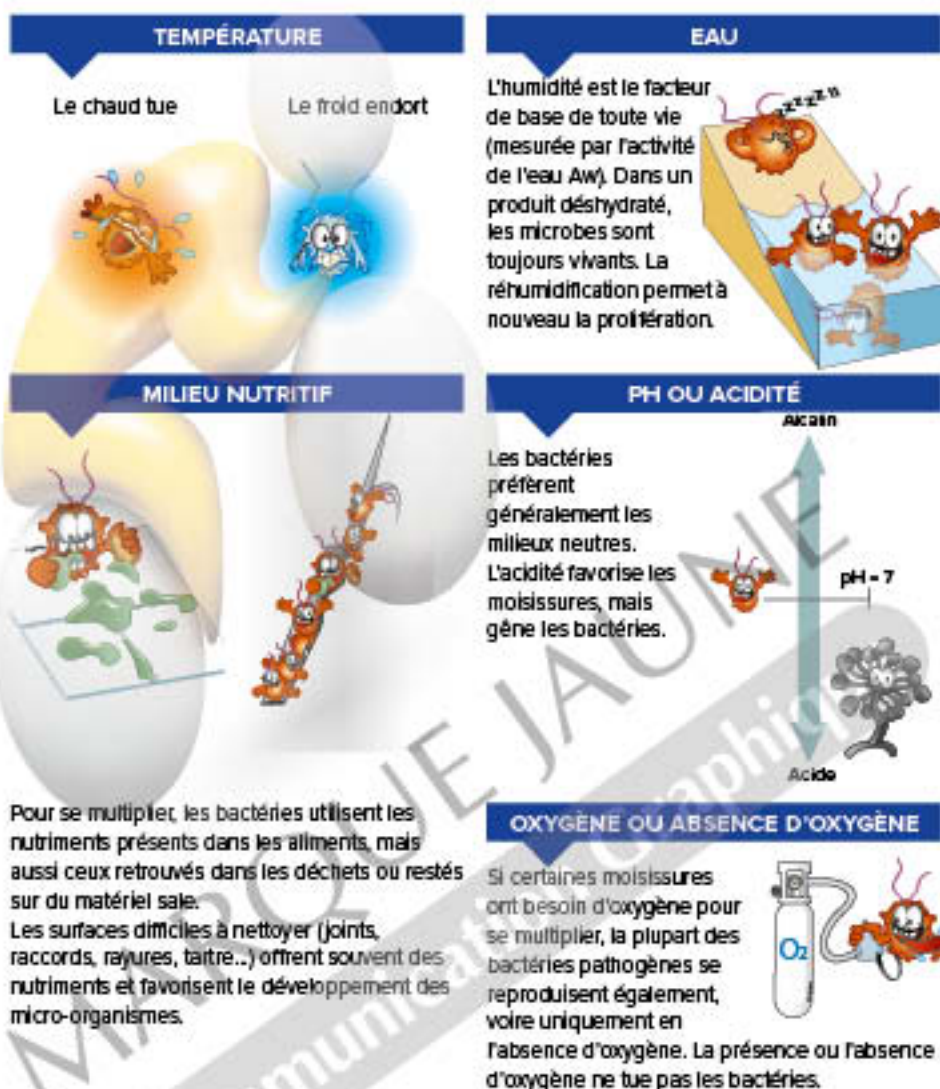


Reproduction des bactéries

Certains micro-organismes, les bactéries notamment, peuvent se reproduire dans les locaux, sur le matériel et dans les aliments s'ils trouvent des conditions favorables. Lorsque ces conditions sont idéales, leur population peut doubler toutes les 20 minutes.



Cinq composants déterminent si les conditions sont favorables ou non à la multiplication des bactéries



En modifiant un ou plusieurs de ces facteurs, on peut obtenir une meilleure conservation. Mais attention, tout ce qui aura tendance à ramener le facteur dans sa position initiale diminuera la conservation. Ainsi, un produit déshydraté se conserve bien parce qu'il contient moins d'eau. Mais attention aux conditions de stockage. Dans un milieu humide, il perdra sa stabilité. De même, la Date Limite de Consommation d'un produit sous vide (protégé de l'oxygène) ne sera plus valable lorsque le produit sera entamé.

Effet de la température



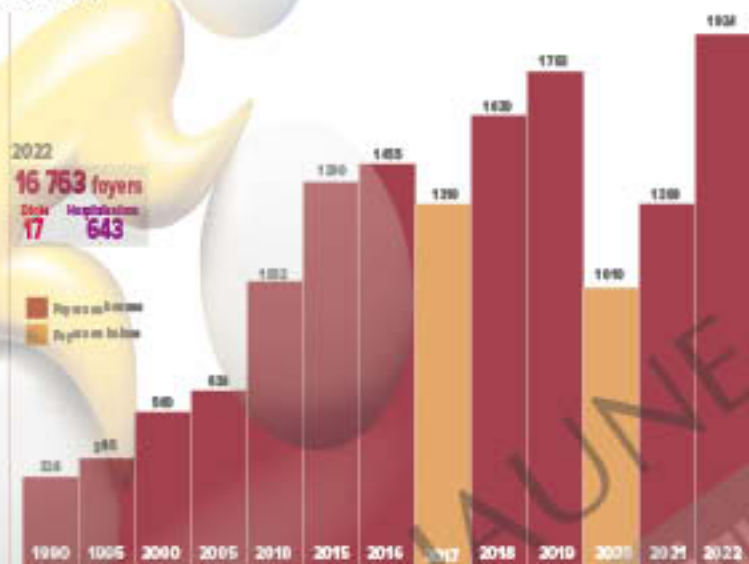
Note : Voir en fin de livret les principales bactéries.



3 TIAC, statistiques et origines

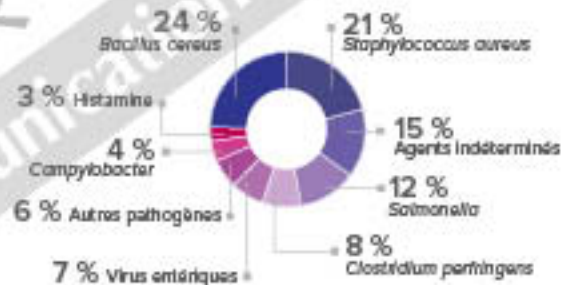
■ Nombre de foyers de TIAC déclarés en France de 1990 à 2022

En 2022, 1 924 Tox-Infektions Alimentaires Collectives (TIAC) ont été déclarées en France affectant 16 763 personnes.



■ Agents pathogènes, confirmés ou suspectés, impliqués dans les TIAC déclarées en 2022

- L'agent pathogène le plus fréquemment confirmé était *Salmonella* avec 158 TIAC (43 % des TIAC à agent confirmé).
- Les agents pathogènes les plus fréquemment suspectés étaient les agents producteurs de toxines : *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* (76 % des TIAC à agent suspecté).

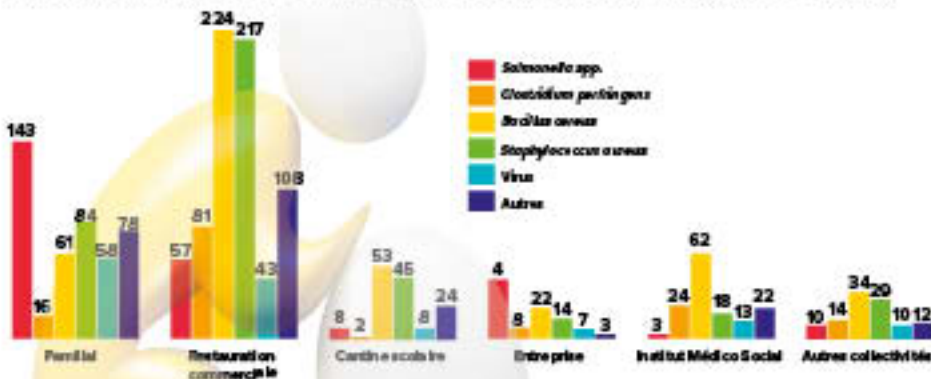


Source : Santé Publique France - Données TIAC 2024.

Source : Santé Publique France - Données TIAC 2024.

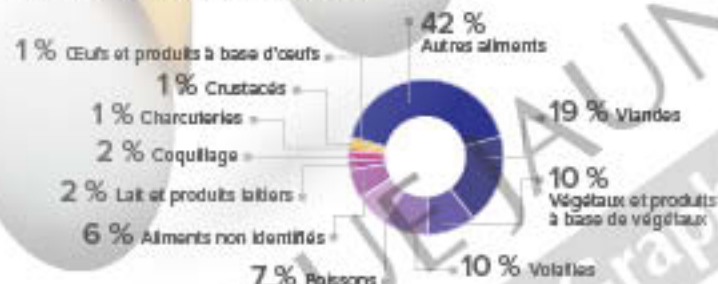
■ Nombre de foyers de TIAC déclarés par agent (confirmé ou suspecté) et selon le lieu de survenue - France 2022

Les cas de salmonellose surviennent surtout en milieu familial, alors que la restauration commerciale est responsable du plus grand nombre de TIAC à *Bacillus cereus* et à *Staphylococcus aureus*.



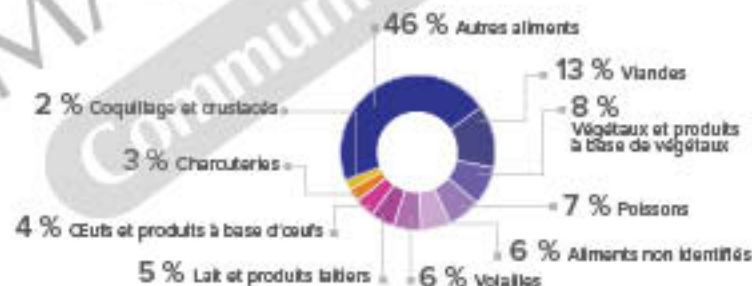
■ Aliments incriminés dans les cas de TIAC dus à *Bacillus cereus*

Les aliments cuits et mal refroidis, ainsi que les plats à base de pâtes ou de riz sont souvent incriminés dans les cas de TIAC dus à *Bacillus cereus*.



■ Aliments incriminés dans les cas de TIAC dus à *Staphylococcus aureus*

Plus l'aliment est manipulé (surtout après cuisson) et plus le risque d'intoxication à *Staphylococcus aureus* est élevé.



Source : Santé Publique France - Données TIAC 2024.

Source : Santé Publique France - Données TIAC 2024.



4 Principaux micro-organismes pathogènes

Tous les micro-organismes pathogènes ne se comportent pas de la même façon...

Les dangers peuvent donc s'exprimer sous différentes formes.

LES VIRUS

Les virus tels que, par exemple, les norovirus ou le virus de l'hépatite A, peuvent être transmis par les aliments. Pour la plupart d'entre eux, la contamination de l'homme se fait par voie dite « oro-fécale », c'est-à-dire par ingestion de « matières fécales », transmises à l'aliment directement par un manipulateur, ou le plus souvent par une eau contaminée, utilisée lors de la production de l'aliment (ex : eau de mer contaminée pour les coquillages, eau de lavage pour les fruits et légumes...).

Les virus peuvent donc être introduits dans l'aliment à tous les stades de la production. La mise en œuvre de mesures d'hygiène simples est importante.

Les virus ne se multiplient pas dans l'aliment, mais ils sont pour la plupart très résistants. La congélation ou le froid positif n'ont pas d'effet sur leur virulence et donc sur le danger qu'ils représentent.

À RETENIR

Peu de virus ingérés suffisent à provoquer une infection.

La cuisson reste le moyen de destruction le plus efficace.



LES BACTÉRIES



Les bactéries présentent un comportement très variable au regard de la sécurité des aliments :

Ainsi, pour certaines bactéries (*Salmonella*), c'est la cellule en elle-même qui constitue le danger. Elle est généralement relativement fragile.

Pour d'autres (*Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*...), la bactérie va produire une toxine dans l'aliment. Les toxines libérées pourront avoir des propriétés variables selon les germes considérés. Elles pourront, par exemple, être thermostables (elles résisteront à la cuisson) ou thermosensibles (elles seront détruites à la cuisson).

Enfin, certaines bactéries (*Bacillus cereus*, *Clostridiales*...) peuvent sporuler. La spore bactérienne est beaucoup plus résistante que ce soit à la chaleur ou aux désinfectants. Elles ne sont le plus souvent détruites que par une stérilisation.

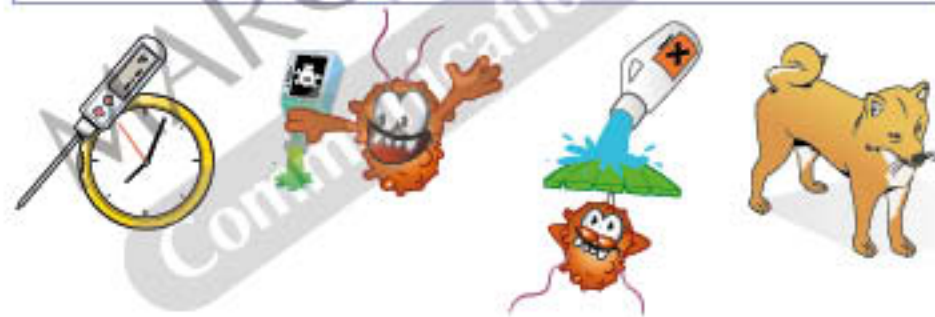
Certains dangers (*Salmonella typhi*, *Escherichia coli* producteur de Shiga-toxines, par exemple) sont connus pour agir à faibles doses, un peu comme les virus. Dans ce cas, la simple maîtrise de la chaîne du froid, limitant la multiplication, ne sera donc pas synonyme de sécurité.

Pour beaucoup de bactéries, le danger n'est réel que si la bactérie se multiplie et subsiste en nombre important : des bonnes conditions de conservation et une application correcte des bonnes pratiques de fabrication (couple temps/température, aussi bien en stockage qu'en cuisson) limitent alors considérablement les risques liés à ces bactéries.

Les micro-organismes pathogènes n'ont pas tous les mêmes sources (animal, environnement, humain). Certaines matières premières ou certaines pratiques peuvent donc favoriser la contamination par tel ou tel micro-organisme. Il faut toujours garder à l'esprit les risques de contamination croisée (aliments ou matériel) ou par le personnel (portage sain ou malade).

Du fait de leur grande diversité (il y a biologiquement autant de différences entre certaines bactéries qu'entre un moineau et un éléphant), les bactéries ne sont pas égales au regard de la croissance, de la survie ou de la destruction (température minimale et maximale de croissance, mais aussi résistance au sel, à l'acidité, etc.).

Documents annexes : principaux micro-organismes considérés comme dangereux en matière de sécurité sanitaire des aliments, origines et caractéristiques (voir p. 66).



5 Autres dangers potentiels

Dangers chimiques

Présence de dangers chimiques dans les matières premières



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

Contaminations chimiques en restauration



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

SYMBÔLE D'APTITUDE AU CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Résidus de produits de nettoyage/désinfection

Ils peuvent avoir pour origine :

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



Dangers physiques

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

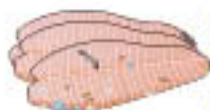
Les dangers physiques sont le plus souvent appelés « corps étrangers ».

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

- Sable ou cailloux sur des végétaux.
- Insectes « récoltés » avec des végétaux.
- Aiguille dans la viande (traitement vétérinaire).
- Plombs de chasse.
- Hameçons de pêche.
- Morceaux de verre ou de métal « récoltés avec les végétaux » (bris de bouteilles, canettes sur les parcelles de culture).



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



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

Corps étranger introduit par le personnel



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

Éléments d'origine naturelle



Ils sont considérés comme corps étrangers lorsqu'ils sont supposés avoir été enlevés. Par exemple :

- Arêtes (dans un filet de poisson).
- Noyaux (dans une confiture).
- Os, cartilage.
- Coquille de coquillage.
- Tiges de plantes.
- Coquille de noix...

Dangers biologiques

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

Exemples :

- Ténia ou ver solitaire : viande de bœuf ou de porc crue ou peu cuite.
- Anisakis : poisson cru.
- Douve du foie : cresson sauvage.
- Échinocoque : fruits récoltés dans la nature (myrtilles, fraises des bois...).



Allergènes

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



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

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



6 Textes européens : Paquet hygiène

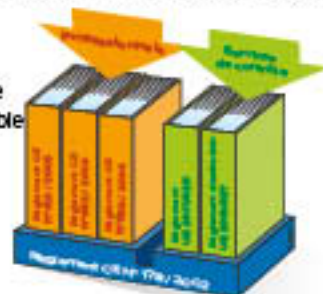
Constitué d'un ensemble cohérent de règlements applicables dans tous les pays membres, le « Paquet hygiène » vise à assurer un niveau élevé de protection de la vie et de la santé humaines en garantissant la libre circulation de denrées alimentaires sûres et saines au sein de l'Union européenne.

■ Objectif

Mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires et pour l'ensemble de la filière agroalimentaire (alimentation humaine et animale) :

- Production primaire (agriculture, élevage, chasse, pêche)
- Industrie alimentaire
- Métiers de bouche
- Transport
- Distribution
- Jusqu'au consommateur

Créer des outils efficaces pour gérer les alertes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.



FOOD LAW

RÈGLEMENT (CE) 178/2002 - Socle de la sécurité sanitaire des aliments

Crée l'EFSA ou AESA, l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments.

Offre une base juridique au RASFF, système d'alerte rapide européen (actions d'urgence et coordination de la gestion des crises alimentaires).

Principes de base :

- Analyse de risques par les autorités (au niveau des pays et non en industrie)
- Principe de précaution
- Transparence vis-à-vis des citoyens
- Innocuité (aucun aliment n'est mis sur le marché s'il est dangereux)

Obligations :

- Traçabilité (condition du retrait)
- Retrait/rappel rapide des produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique
- Notification (informer les autorités des décisions de retrait/rappel ou d'une situation pouvant être préjudiciable pour la santé du consommateur)

Ce texte fixe une séparation claire des responsabilités :

- ⇒ Pour les professionnels de la filière agroalimentaire : obligation de résultat, démontrer que les mesures de maîtrise adaptées sont en place pour atteindre les objectifs des règlements.
- ⇒ Pour les services de contrôle : méthodologie, de la programmation des inspections jusqu'à la communication des rapports explicites aux professionnels.



La réglementation impose une obligation de résultat : elle fixe les objectifs à atteindre par les professionnels sans imposer les moyens.

PROFESSIONNELS

RÈGLEMENT (CE) 1831/2003 - Règles spécifiques pour l'alimentation animale

Ce texte concerne entre autres l'alimentation des animaux producteurs afin de limiter les risques de contamination biologique, chimique et physique des animaux et de leurs produits.

RÈGLEMENT (CE) 853/2004 - Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires (production primaire et commerce de détail inclus)

Obligation de mise en place de procédures basées sur les principes HACCP (sauf en production primaire).

Quelques obligations de moyens (dispositions générales d'hygiène).

Obligation de la formation du personnel à l'hygiène et d'au moins une personne à l'HACCP.

Le recours aux GBPH : Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP.

RÈGLEMENT (CE) 853/2004 - Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail)

Notion d'agrément, de marque de salubrité et d'identification.

Concerne les abattoirs et ateliers de découpe, ainsi que les différents types de produits traités (viandes, poissons, lait, œufs...).

SERVICES DE CONTRÔLE

RÈGLEMENT 2017/625 - « Contrôles officiels »

Les autorités compétentes doivent :

- Programmer les inspections sur la base d'une analyse de risques.
- Mettre en place des audits internes.
- S'appuyer sur des procédures documentées pour l'inspection.
- Effectuer des contrôles officiels avec un niveau élevé de transparence

Elles peuvent déléguer certaines tâches de contrôle officiel à des organismes ou personnes physiques.

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION 2018/627 - Contrôles officiels concernant les produits d'origine animale

Audit des établissements aux fins de vérification du respect des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur les principes HACCP.

Possibilité de prise en compte des systèmes de contrôle privés et des certifications indépendantes.

Agrément des établissements.

Inspection permanente en abattoir (santé et bien-être de l'animal vivant, salubrité des viandes).

Dispositions spécifiques par secteur (viandes fraîches, produits laitiers, produits de la pêche...).



7 Dispositions nationales : arrêtés ministériels

Textes réglementaires français

Ils complètent les règles ci-dessus dans les domaines laissés à la gestion des autorités nationales par les textes européens.

L'activité agroalimentaire est à la fois régie par les codes de la consommation, le code rural et le code de l'environnement et par des arrêtés ministériels spécifiques :

COMMERCES DE DÉTAIL, ENTREPOSAGE, TRANSPORT

Arrêté du 21/12/2009 - Produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Maîtrise des températures

Établissements de restauration collective (plats témoins, TIAC)

Boucheries et vente de gibier sauvage

Arrêté du 08/10/2013 - Produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale

Maîtrise des températures

Établissements de restauration collective (plats témoins, TIAC)

AGRÈMENT, PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE, DÉROGATION À L'AGRÈMENT

Arrêté du 08/06/2006 - Établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale

Agrément et dossier d'agrément

Composition du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Conditions de dérogation à l'obligation d'agrément

Documents Cerfa utiles

Cerfa Déclaration d'activité : Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale.

Cerfa Demande d'agrément sanitaire : Pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Cerfa Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : Fiche de déclaration.

Cerfa Déclaration : Toxi-infection Alimentaire Collective.

Les Cerfa en vigueur sont disponibles sur « <http://maesdemarches.org/culture/gouv/fr/> ».

8 Administration et contrôles officiels

Contrôles officiels

Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables des produits qu'ils placent sur le marché : ils mettent en œuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs et ils doivent en rendre compte aux autorités qui effectuent les contrôles.

Le contenu de ces contrôles est défini dans des vade-mecum (disponibles sur le site du ministère de l'Agriculture) et leurs conclusions sont remises aux exploitants, dans des rapports contenant les rubriques suivantes :

A. Identification de l'établissement

B. Locaux et équipements

B1 Conception et circuits de l'établissement

B2 Équipements adaptés à la production et au mode de transport

B3 Lutte contre les nuisibles

B4 Maintenance

B5 Mesures de prévention des locaux et équipements

C. Maîtrise de la chaîne de production

C1 Diagrammes de fabrication et analyse des dangers

C2 Identification des points critiques

C3 Contrôle à réception et conformité des matières premières

C4 Mesures de maîtrise de la production

C401 Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

C402 Gestion des conditionnements et emballages

C403 Autres mesures de maîtrise de la production

C5 Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

C6 Conformité des produits finis

C7 Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis

D. Traçabilité et gestion des non-conformités

D1 Système de traçabilité et archivage des documents

D2 Réactivité

E. Gestion des déchets, des sous-produits animaux

E1 Gestion des déchets

E2 Gestion des sous-produits animaux

F. Formation du personnel

F1 Hygiène et équipements du personnel

F2 Formation et instructions à disposition du personnel

Dispositif d'information Alim'confiance

Les mentions relatives à chaque niveau d'hygiène :

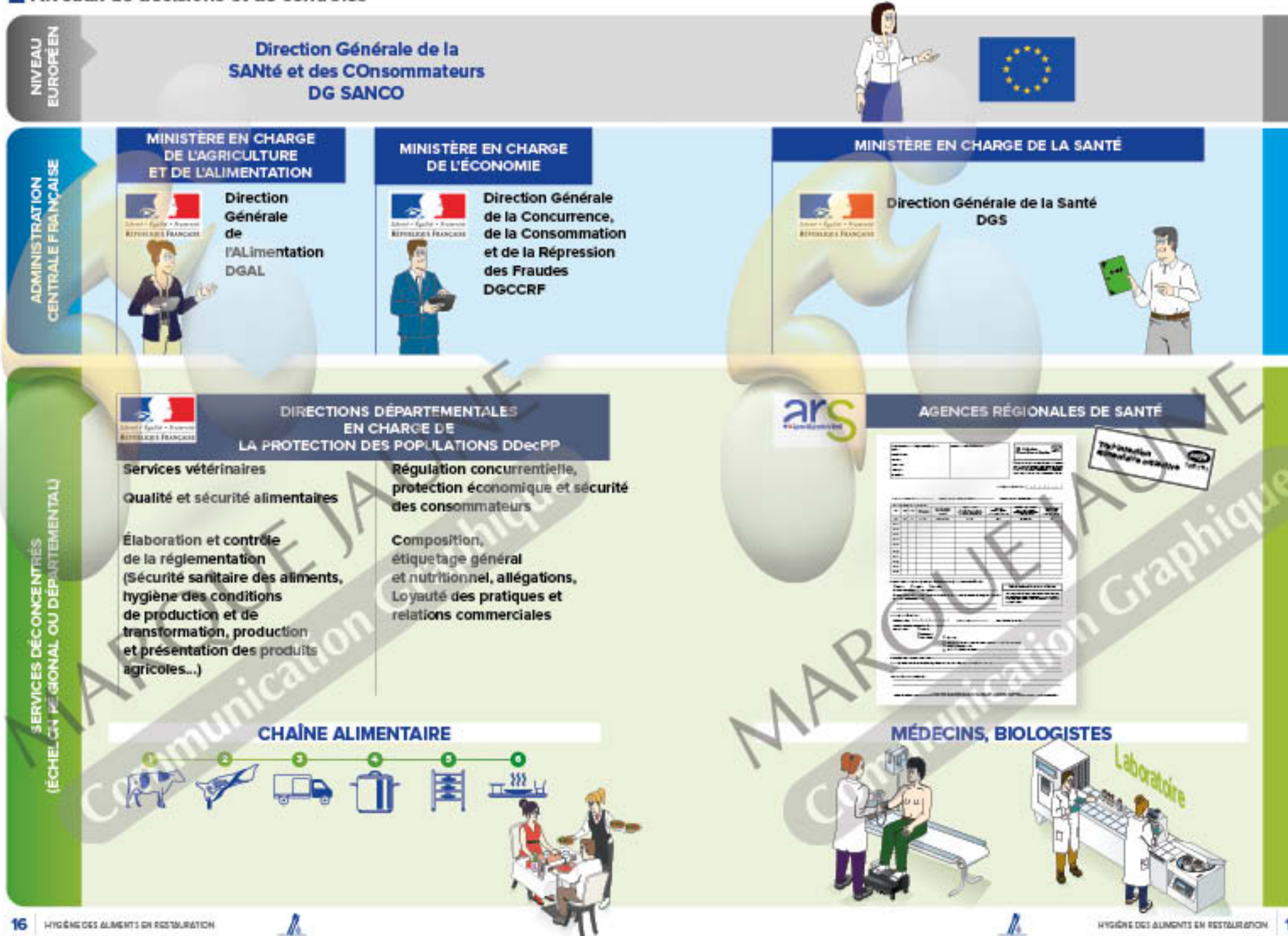


TRÈS SATISFAISANT	SATISFAISANT	À AMÉLIORER	À CORRIGER DE MANIÈRE URGENTE
Établissements ne présentant pas de non-conformités, ou présentant un niveau de non-conformités mineures.	Établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquelles l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.	Établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour valider la mise en place de ces mesures correctives.	Établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.

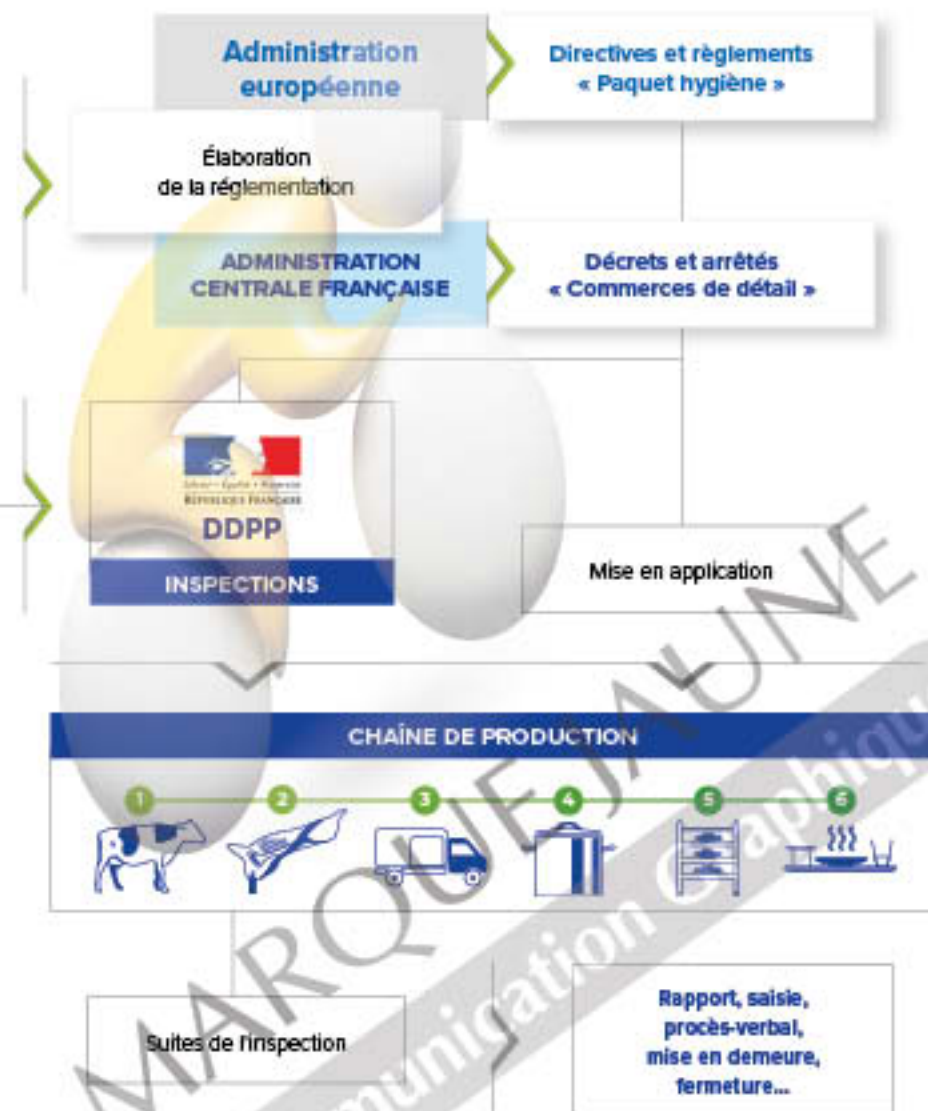
Depuis le décret 2023-599 du 12 juillet 2023, certains contrôles officiels concernant la sécurité sanitaire des aliments, notamment en restauration commerciale, peuvent être délégués à des organismes privés. Ce dispositif ne concerne pas la restauration collective. Un restaurateur peut donc être inspecté par un organisme d'inspection privé mandaté par la direction générale de l'alimentation. Ces inspections s'intègrent au dispositif Alim'confiance et sont réalisées selon les mêmes procédures que celles appliquées en DOP.



Niveaux de décisions et de contrôles



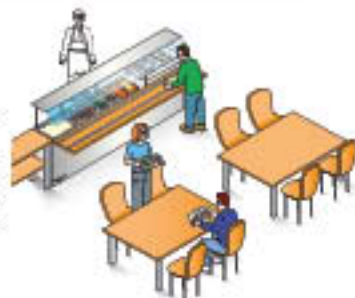
■ Organisation de l'évaluation et de la gestion des risques sanitaires liés aux aliments



9 Spécificités de la restauration collective

Obligations spécifiques à la restauration collective

L'arrêté du 21 décembre 2009 définit, dans son annexe IV, des obligations (souvent de moyens) pour la restauration collective. Elles peuvent être considérées comme des bonnes pratiques également applicables à la restauration commerciale et sont d'ailleurs pour la plupart reprises dans la norme V01-015.



Plats témoins



Ils sont une obligation stricte en restauration collective (sauf pour les restaurants satellites ne faisant que du réchauffage et du service).

Pour être exploitable la quantité prélevée doit être au minimum de 100 g.

En cas de banquet ou de service traiteur important, ils constituent, en restauration commerciale, une bonne sécurité pour le professionnel.

Déclaration des TIAC

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 :

- Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procédera au diagnostic et à leur prise en charge.



Critère de notification : survenue d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

- Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel aux services officiels (ARS et DDPP).
- Afin de faciliter l'enquête des services officiels, il 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.
- En restauration commerciale, ce sont bien souvent les médecins des clients ou les clients eux-mêmes qui font la déclaration.



Dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective

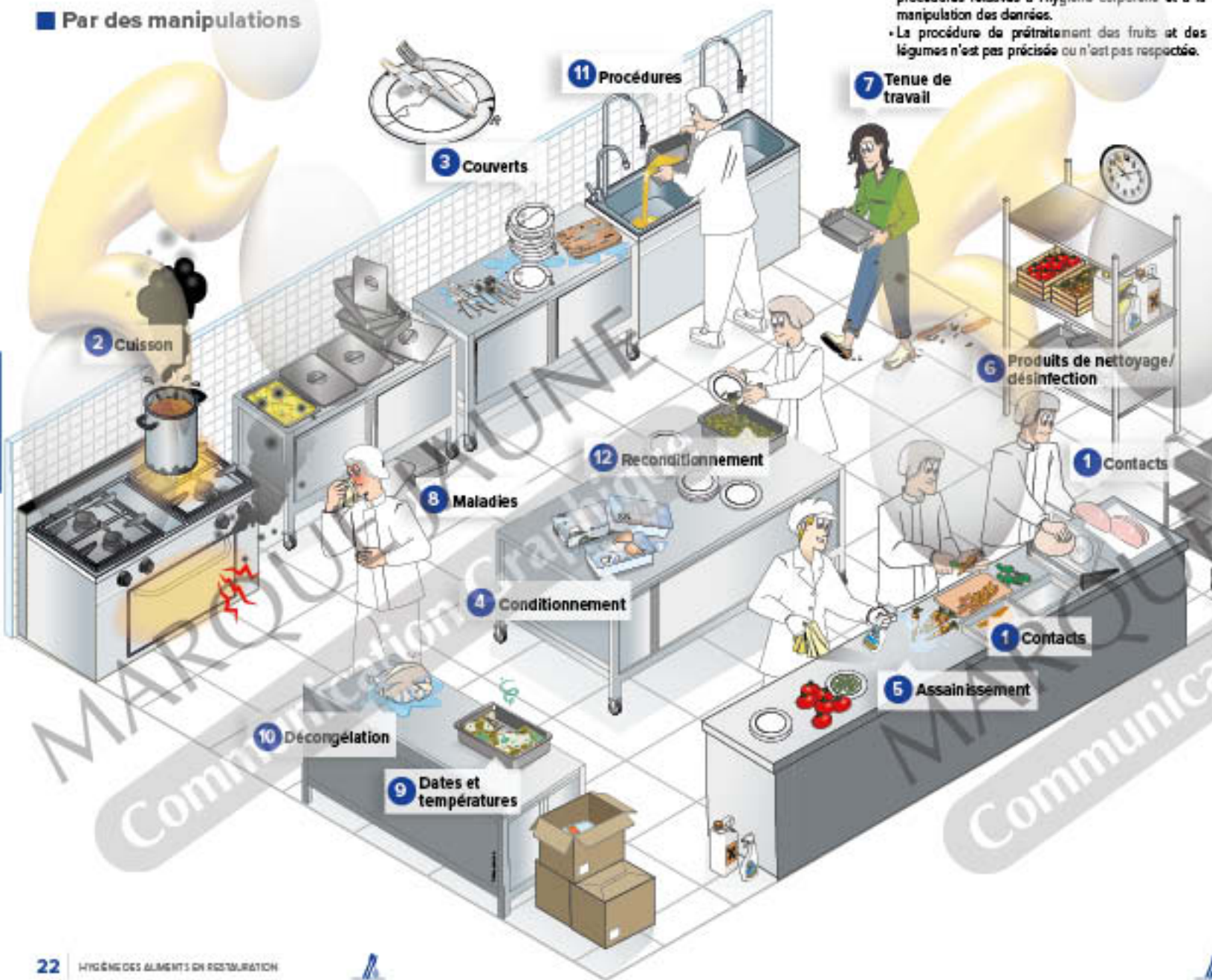
- Refroidissement rapide des préparations culinaires :
 - De +63 °C à +10 °C en moins de 2 h (sauf analyse des dangers validée)
 - Puis conservation entre 0 °C et +3 °C.
- Préparations culinaires destinées à être consommées froides :
 - Conservées entre 0 °C et +3 °C de la fin de leur élaboration jusqu'à l'utilisation finale.
 - Sorties au plus près de la consommation : délai maximum de 2 h si produit maintenu à température inférieure à +10 °C (sauf analyse des dangers validée).
- Remise en température des préparations culinaires à servir chaudes :
 - De +10 °C à température de remise au consommateur en moins de 1 h (sauf analyse des dangers validée).
 - Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.
- La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance :
 - Déterminée par l'exploitant.
 - Maximum trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie.
 - DLC figure sur chaque conditionnement.

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.
- Plats témoins :
 - Échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs.
 - Clairement identifiés.
 - Conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3 °C) après la dernière présentation au consommateur.
 - À la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel.
- Suspicion de TIAC (voir déclaration TIAC page précédente)
- Restes et excédents :
 - Produits déjà servis au consommateur jetés (sauf ceux non déconditionnés et qui se conservent à température ambiante).
 - Excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur. Ils peuvent être représentés le lendemain (si salubrité assurée et identification date de fabrication). Dans les restaurants satellites, seules les préparations non déconditionnées et maintenues entre 0 °C et +3 °C, sans rupture de la chaîne du froid, peuvent être représentées.



10 Les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives

■ Par des manipulations



- 1 Contacts :**
- Contamination croisée entre les activités les plus contaminantes (épluchage des légumes) et les moins contaminantes (dressage des plats).
 - Le personnel ne connaît pas ou n'applique pas les procédures relatives à l'hygiène corporelle et à la manipulation des denrées.
 - La procédure de prétraitement des fruits et des légumes n'est pas précisée ou n'est pas respectée.

7 Tenue de travail

- 2 Cuisson :**
- Absence d'appareils de mesure de la température.
 - Les relevés de température ne sont pas réalisés.
 - Les procédures de maîtrise de la température (chaîne du chaud, du froid, refroidissement ou réchauffage rapides) ne sont pas respectées.

- 3 Couverts :** La vaisselle est sale ou en mauvais état ou non nettoyable/désinfectable ou stockée dans un endroit non approprié ou non apte au contact alimentaire.

- 4 Conditionnement :** Les consommables et matériaux/emballages à usage unique ne sont pas stockés de façon hygiénique ou ne sont pas aptes au contact alimentaire ou l'utilisation n'est pas adaptée.

- 5 Assainissement :**
- Le plan de nettoyage/désinfection est absent ou non appliqué, les produits utilisés ne sont pas autorisés pour le contact alimentaire.
 - Le cas échéant, le contrat de sous-traitance n'est pas disponible et l'entretien des locaux, équipements et matériels n'est pas satisfaisant.

- 6 Produits de nettoyage/désinfection :** Ils ne sont pas stockés dans un endroit dédié. Présence de produits de nettoyage/désinfection non ou mal identifiés.

- 7 Tenue de travail :**
- Absence de tenue de travail ou tenue sale.
 - Pas de dispositions prévues en cas d'intervention de personne extérieure au sein de la zone de production ou dispositions non respectées.

- 8 Maladies :** Risque très élevé de contamination par non-application de la procédure de gestion des maladies et blessures.

- 9 Dates et températures :**
- Non-respect des températures de conservation (écart maximum compris entre $+/- 4$ à 6°C) ou de durée de vie des produits fabriqués ou présence de produits à DLC dépassée.
 - Présence d'emballages stockés en zone de production ou absence de mention de la durée d'utilisation pour les produits déconditionnés.

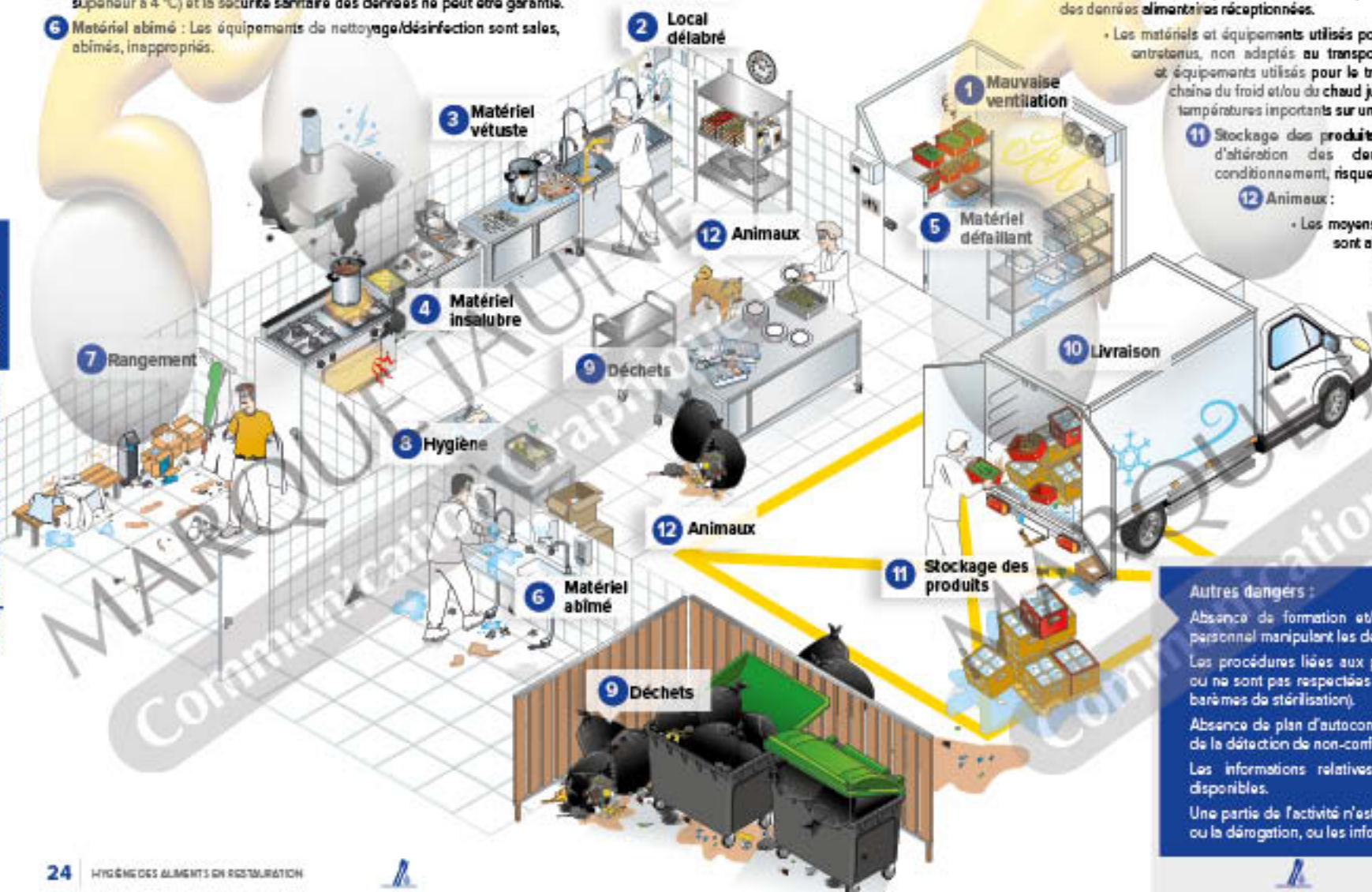
- 10 Décongélation :**
- Les procédures de décongélation ne sont pas respectées.
 - Les mentions obligatoires sont absentes pour les produits congelés sur site.

- 11 Procédures :** La procédure de gestion des huiles de friture n'est pas précisée ou n'est pas respectée.

- 12 Reconditionnement :** Présence ou utilisation de denrées non conformes, de restes, et gestion des produits invendus non respectée.

■ Par le matériel ou le transport

- 1 **Mauvaise ventilation** : La surface et la conception des locaux représentent une source avérée de contamination et ne permettent pas la bonne réalisation des activités, engendrant un risque sanitaire direct pour le consommateur.
- 2 **Local délabré** : Les revêtements sont difficiles à nettoyer et à désinfecter, mal entretenus et peuvent représenter une source de contamination pour les denrées manipulées.
- 3 **Matériel vétuste** : Matériels et équipements insuffisants, en mauvais état. Le petit matériel est sale, non nettoyable/désinfectable. Il est stocké dans un endroit sale, non approprié ou non apte au contact alimentaire.
- 4 **Matériel insalubre** : Les matériels et équipements sont difficiles à nettoyer/désinfecter et peuvent présenter une source de contamination pour les denrées manipulées.
- 5 **Matériel défaillant** : La chaîne du froid ou du chaud n'est pas respectée (écart supérieur à 4 °C) et la sécurité sanitaire des denrées ne peut être garantie.
- 6 **Matériel abîmé** : Les équipements de nettoyage/désinfection sont sales, abîmés, inappropriés.



- 7 **Rangement** : Les tenues de ville et de travail sont rangées de façon non hygiénique (mauvaise séparation des tenues de ville et de travail).
- 8 **Hygiène** : Absence de lave-mains, lave-mains non utilisables (encombrement, accès impossible), lave-mains non fonctionnels.
- 9 **Déchets** :
 - Les poubelles disponibles en zone de production sont détériorées, très sales, en nombre insuffisant, sans commande hygiénique.
 - Présence en zone de production de poubelles débordantes ou modalités d'évacuation générant un risque de contamination.
 - Les conteneurs de voirie sont détériorés, très sales, stockés dans les locaux de production.
- 10 **Livraison** :
 - Absence de contrôles à réception ou réalisation ne permettant pas de détecter les non-conformités des denrées alimentaires réceptionnées.
 - Les matériels et équipements utilisés pour le transport des produits sont sales, mal entretenus, non adaptés au transport de denrées alimentaires. Les matériels et équipements utilisés pour le transport ne permettent pas de respecter la chaîne du froid et/ou du chaud jusqu'à la remise au client, avec des écarts de températures importants sur une longue durée.

- 11 **Stockage des produits** : Il est inadéquat, présence de signes d'altération des denrées alimentaires, détérioration du conditionnement, risque de contamination croisée.
- 12 **Animaux** :
 - Les moyens de prévention d'introduction des nuisibles sont absents.
 - Le traitement contre les nuisibles n'est pas appliqué selon les modalités d'utilisation données par le fabricant. Des produits alimentaires sont exposés et/ou il n'y a pas de nettoyage après intervention.
 - Présence d'animaux domestiques ou de traces de nuisibles en zone de production et d'entreposage. Il existe un risque de contamination des denrées livrées/emportées.

Autres dangers :

- Absence de formation et/ou d'instructions relatives à l'hygiène du personnel manipulant les denrées alimentaires.
- Les procédures liées aux process spécifiques ne sont pas précisées ou ne sont pas respectées (ex. : pas de validation ou non-respect des barèmes de stérilisation).
- Absence de plan d'autocontrôles ou absence d'actions correctives lors de la détection de non-conformités.
- Les informations relatives aux fournisseurs/produits ne sont pas disponibles.
- Une partie de l'activité n'est pas couverte par la déclaration, l'agrément ou la déclaration, ou les informations relatives aux clients n'existent pas.

11 Les bonnes pratiques d'hygiène

La réglementation donne quelques indications, mais reste le plus souvent sur une obligation de résultat. Les vade-mecum, la norme V01-015, le GBPH et le JO de l'EU 2022/C 355/01 (Communication de la commission : le plan de maîtrise sanitaire, les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur les principes HACCP) précisent quelques points.

■ Locaux et équipements

Caractéristiques

La surface et la conception des locaux doivent être en adéquation avec les activités réalisées.

Les abords et l'environnement du restaurant doivent être bien entretenus.

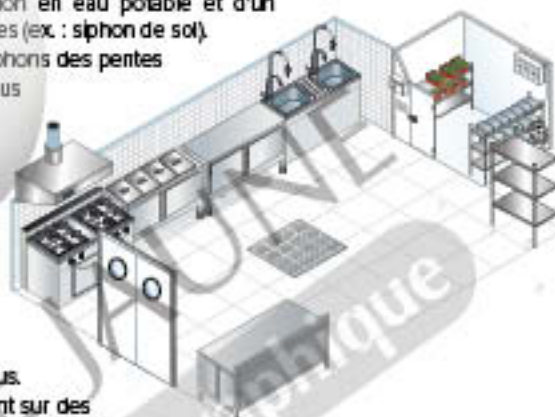
Les locaux doivent être équipés d'alimentation en eau potable et d'un système permettant l'évacuation des eaux usées (ex. : siphon de sol).

Pour faciliter l'évacuation des eaux vers les siphons des pentes sont conseillées. Les siphons sont maintenus propres.

Les locaux doivent être suffisamment éclairés.

Les locaux doivent être conçus de façon à éviter les phénomènes de condensation. En cas de nécessité, il peut être installé des systèmes de traitement de l'air. Les entrées d'air neuf, les systèmes de ventilation (naturelle ou mécanique) ou de climatisation doivent être adaptés et correctement entretenus.

Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.



Les revêtements ne doivent pas représenter une source de contamination pour les denrées manipulées.

Les sols, portes, murs et plafonds doivent être faciles à nettoyer et éventuellement à désinfecter.

Les revêtements lisses, lavables, imputrescibles, aptes au contact alimentaire sont à privilégier (carrelage, résine, panneaux laqués, inox...). Les matériaux type « bois » sont à éviter.

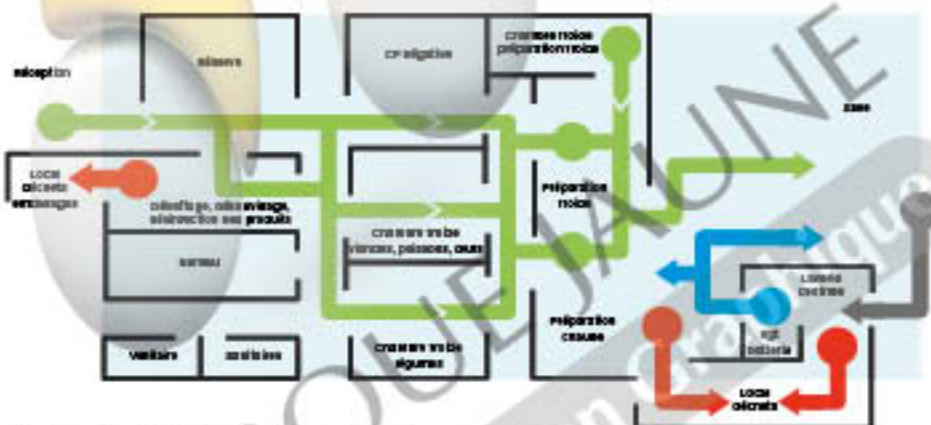
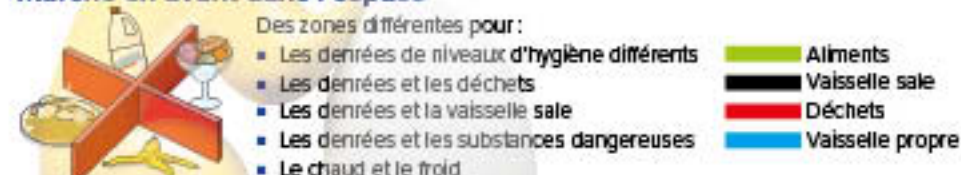
La surface et la conception des locaux doivent permettre la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps.

La conception des locaux doit permettre de répondre :

- Au principe de la marche en avant dans l'espace (plans de travail distincts...), ou
- À la séparation des activités dans le temps
 - Opérations non simultanées, séparées par des étapes de nettoyage et désinfection, ou
 - Opérations organisées de la moins contaminante à la plus contaminante.

L'organisation des différents flux (produits, déchets et personnel) ainsi que la sectorisation des activités en fonction de leur sensibilité doivent être prises en compte.

Marche en avant dans l'espace

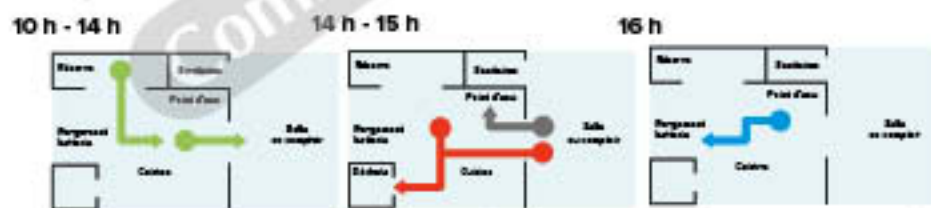


Des circuits évitant leurs croisements.

Marche en avant dans le temps

Deux choses différentes peuvent passer au même endroit sous réserve de ne pas s'y trouver en même temps (cas général pour le nettoyage).

La zone qui a contenu quelque chose de contaminant est nettoyée avant utilisation pour une denrée propre.



Les matériels et équipements doivent être adaptés à l'activité de l'établissement et en bon état. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination.

Les équipements et matériels doivent être adaptés, de conception hygiénique, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles, résistants à la corrosion, facilement démontables (tiroirs, étagères, sous-videuse, machines spécifiques telles que trancheurs, mixeurs, machines à pâtes, etc.).

Les matériels non fonctionnels (non réparables ou jamais utilisés) doivent être évacués.



Les équipements en bois sont à éviter (ceux qui sont associés à des préparations traditionnelles sont tolérés, s'ils sont bien entretenus).

Les matériels de stockage, de cuisson, de refroidissement et de maintien en température (positive ou négative)

Ils doivent permettre le respect de la chaîne du froid ou du chaud. Ces matériels doivent être correctement entretenus.



Le petit matériel, les consommables et les conditionnements

Ils doivent être aptes au contact alimentaire et utilisés propres.



Nettoyage et désinfection

Le nettoyage est l'action d'enlever les souillures physiques et chimiques.

La désinfection est l'action d'éliminer les micro-organismes.

Il n'y a pas de désinfection correcte sans un nettoyage préalable.

Il est nécessaire d'assurer le nettoyage et la désinfection de façon régulière et efficace sur toutes les surfaces.

Les produits

Il est indispensable de se procurer, auprès du fournisseur des produits de nettoyage et de désinfection, les fiches techniques et les fiches de sécurité des produits utilisés.

Les produits pour le nettoyage (détergents/détartrants) et la désinfection (désinfectants) des matériels doivent être autorisés pour un usage dans le secteur alimentaire.

- La fiche technique du produit décrit la procédure d'utilisation du produit : pour quel matériel le produit est utilisable et efficace, quelle concentration est nécessaire...
- La fiche de sécurité définit la composition du produit et la conduite à tenir en cas d'accident.



Il convient de veiller au respect des précautions d'emploi des produits utilisés (pouvant nécessiter le port d'un équipement de protection individuel) et de ne pas réaliser de mélanges hasardeux de produits.



Les produits de nettoyage et de désinfection doivent donc être appropriés, entreposés dans un endroit dédié (local, armoire...) et clairement identifiés.



Pour une efficacité optimale du produit de nettoyage/désinfection, il est impératif de respecter :



Le matériel et les équipements de nettoyage et désinfection doivent être disponibles et en état de fonctionnement. Ils ne doivent pas constituer un risque de contamination.

Le réglage des appareils automatiques (contrôle de désinfection) doit être adapté aux produits utilisés.

L'objectif du plan de nettoyage/désinfection est d'assurer un niveau de propreté satisfaisant des locaux, équipement et matériel.

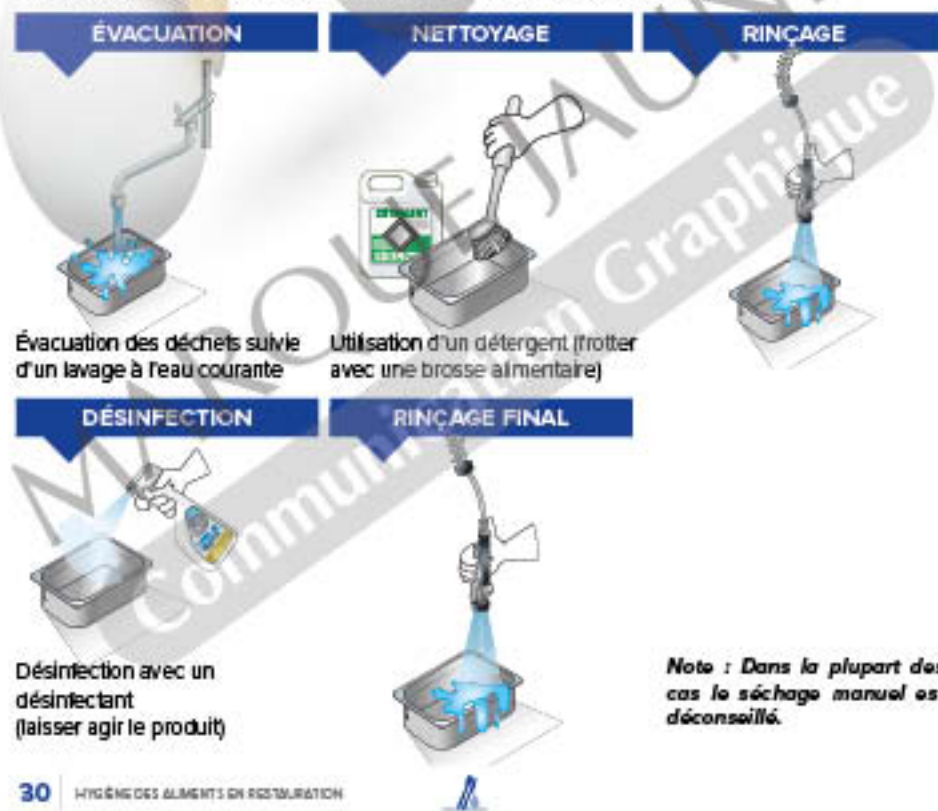
Procédure

Quoi ? Les locaux, les surfaces...

Quand ? La fréquence.

Comment ? Dilution, température d'utilisation, temps d'application, rinçage.

Qui ? Le responsable, qui doit être du personnel formé à cette opération.



Enregistrements

A minima, la réalisation des actions non journalières est enregistrée.

Contrôles

Contrôles visuels avec enregistrement des anomalies.

À chaque prise de poste, le personnel doit s'assurer de la propreté de la zone et du matériel qu'il va utiliser.

Vérifications

Réalisables par des analyses de surfaces.

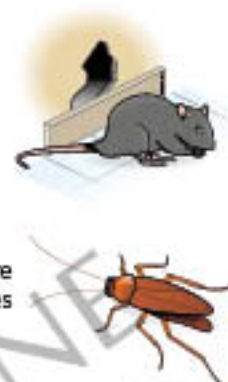
Nuisibles et animaux domestiques

Lutte contre les nuisibles

L'établissement doit mettre en place des moyens adaptés pour prévenir l'introduction des nuisibles et/ou pour les éliminer.

Les traitements mis en place ne doivent pas constituer une source de contamination des denrées ou du matériel utilisé.

Les produits sous forme de poudre ou de granulés susceptibles de contaminer l'environnement de travail ainsi que les denrées ne doivent pas être utilisés. Les appâts protégés doivent être privilégiés, à condition de ne pas les installer à proximité des surfaces où sont manipulées des denrées.



Plan de lutte contre les nuisibles

Le professionnel doit être en mesure d'indiquer :

- La localisation des pièges, appâts ou équipements qui doivent être visualisés par affichage.
- La fréquence des traitements et des suivis (surveillance de consommation, relevé des pièges).
- La nature et le mode d'application des produits, ainsi que les précautions à prendre pour la manipulation et l'application de ces substances (fiche technique et sécurité).
- La ou les personnes responsables de son application.



Enregistrements

A minima, le constat de présence et les mesures correctives doivent être enregistrés.



Dans le cas d'un recours à des produits de lutte contre les nuisibles non destinés au grand public mais aux professionnels de la dératisation et de la désinsectation, le personnel du restaurant utilisant ces produits doit suivre une formation « Certibiocide ».

Aucun animal ne doit être présent en zone de production et d'entreposage.

Les animaux domestiques ne sont pas admis dans les endroits où les aliments sont préparés, traités et entreposés.

Les chiens guides d'aveugles ainsi que les chiens d'assistance doivent pouvoir accompagner la personne handicapée dans la salle de restaurant. En aucun cas leur entrée ne peut être interdite.



Hygiène du personnel

Le personnel doit avoir une tenue de travail propre (changée régulièrement et dès que nécessaire), complète et réservée aux périodes de travail. Les chaussures de travail doivent être également correctement entretenues.

La tenue vestimentaire comporte :

COIFFE

Doit recouvrir la totalité de la chevelure. La toque ou le calot ne conviennent pas.

HABITS DE TRAVAIL

- De couleur claire.
- Recouvrant entièrement ou remplaçant les vêtements de ville.

GANTS

- En complément d'une bonne hygiène des mains.
- Recommandés en cas de blessure, afin de constituer un pansement étanche.
- Se laver les mains avant de mettre des gants et après les avoir retirés.
- Ils doivent être changés régulièrement et notamment lors d'un changement d'activité.

ENTRETIEN

Les chaussures doivent également être réservées au travail et correctement entretenues.



MASQUE

- Porté en cas de maladie (rhume, angine, toux) dans le cas où il n'y a pas arrêt de travail.
- Cette protection est à porter en permanence en zone de production et à changer lorsqu'elle est mouillée.

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

- Spécifiques à la cuisine.
- Antidérapantes.

TENUE RÉSERVÉE AU TRAVAIL

La tenue de travail est portée uniquement à l'intérieur. Elle sera retirée au moment des pauses et en sortant à l'extérieur. Le linge sale et le linge propre ne doivent pas être mélangés. Les équipements à usage unique doivent être jetés dès qu'ils sont retirés.



PERSONNEL EXTÉRIEUR

Pour permettre à des personnes extérieures de pénétrer dans les locaux de travail (maintenance, livraisons), des dispositifs sont mis en place (tenues jetables, par ex.).



Le personnel doit utiliser correctement les locaux et équipements mis à sa disposition.

Le personnel dispose d'un local spécifique (vestiaires) et de sanitaires réservés ne donnant pas directement sur la cuisine. Les sanitaires sont équipés d'un système de nettoyage et de séchage hygiénique des mains (ex. : commande non manuelle, essuie-mains jetables...).



Le personnel doit respecter les procédures relatives à l'hygiène corporelle.

VESTIAIRES

Un endroit dédié au rangement des tenues de ville et de travail doit être disponible. Les tenues de travail propres doivent être protégées des salissures et autres contaminations. Le personnel doit veiller à ranger dans des espaces distincts sa tenue de ville, ainsi que ses effets personnels et sa tenue de travail.



Hygiène des manipulations

HYGIÈNE DES MAINS

Les mains du personnel sont propres et saines (absence de lésions).

Les ongles sont courts, non vernis et propres.

Le port de montre et de bijoux (y compris piercings apparents) autres que l'alliance lisse est interdit.



LAVAGE DES MAINS

- Le personnel se lave et se désinfecte les mains plusieurs fois au cours d'une journée de travail :
 - Après chaque changement d'activité.
 - Après toute opération contaminante.
 - À chaque reprise de travail.
 - Après s'être mouché.
 - À la sortie des toilettes.
- Il utilise correctement les lave-mains mis à sa disposition.



RHUME, ANGINE...

En cas de maladie ou de blessure, le personnel doit connaître et respecter les mesures de prévention de contamination des denrées.

Port d'un masque couvrant la bouche et le nez, à changer aussi souvent que nécessaire.



PLAIE CUTANÉE

Nettoyée, désinfectée, pansement étanche et port de gants.

Lavage soigneux des mains à la sortie des toilettes.



TROUBLES DIGESTIFS (DIARRHÉE, VOMISSEMENTS...)

Dans tous les cas, il faut signaler ces symptômes au responsable. Il peut alors faire changer de poste pour éviter la manipulation des denrées non emballées.



Formation du personnel

Formation à l'hygiène

Le personnel manipulant les denrées alimentaires doit être formé à l'hygiène, cette formation doit *a minima* être adaptée aux tâches qu'il doit accomplir, il faut notamment tenir compte des manipulations spécifiques nécessitant une maîtrise du process :

- Manipulation d'autoclave (réalisation de conserves)
- Mise sous vide
- Cuisson basse température
- Fumage
- Salaisons...

La formation doit être renouvelée autant que de besoin.



Justificatif de formation

L'établissement doit avoir dans son effectif au moins une personne pouvant justifier, soit :

- D'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à son activité (décret n° 2011-731 du 24 juin 2011). Les modalités sont fixées dans l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de cette formation.
- D'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire en tant que gestionnaire ou exploitant.
- D'un diplôme ou titre à finalité professionnelle délivré après le 1^{er} janvier 2006 et listé dans l'arrêté du 25 novembre 2011.



COMPORTEMENT

Comportement général

Ne pas tousser ou éternuer au-dessus des denrées.

Ne pas fumer ni manger dans les locaux de préparation.



DÉCONDITIONNEMENT

Manipulation des denrées

Les produits déconditionnés doivent être transvasés dans des récipients appropriés et propres et la durée d'utilisation doit être mentionnée. Cette durée d'utilisation doit être préalable et validée, et ne doit pas dépasser la DLC initiale si le produit ne subit pas de transformation (cuisson) ayant un effet assainissant ou stabilisant avant cette date.



DÉCONTAMINATION

Décontamination des légumes destinés à être consommés crus.

Respecter le dosage de produit chloré (maxi 5 à 6 gouttes d'eau de Javel à 2,6 % de chlore actif par litre d'eau froide) et rincer abondamment à l'eau claire.



DENRÉES PROPRES ET NUES

Éviter les contaminations croisées en les travaillant :

- À l'écart des produits bruts et/ou conditionnés (respect des sectorisations « espace » ou « temps »).
- Avec du matériel propre.



SÉPARER CRU ET CUIT

La cuisson détruit certains microbes, mais rend l'aliment plus fragile. Attention à ne pas recontaminer une denrée après cuisson en la mettant en contact avec la denrée crue ou avec le matériel qui a servi à la denrée crue. (par exemple, un steak haché cuit ne sera pas remis dans le plat qui le contenait avant cuisson).



GOÛTER UN PLAT

Utiliser une cuillère qui sera aussitôt lavée. Ne jamais goûter avec le doigt.



GESTION DES EXCÉDENTS CHAUDS (INVENDUS)

Les préparations culinaires conservées à une température supérieure ou égale à +63 °C et non présentées au consommateur (invendus) peuvent être refroidies rapidement (voir p. 38) et resservies dans les meilleurs délais (au plus tard le lendemain).



GESTION DES EXCÉDENTS FROIDS (INVENDUS)

Les préparations culinaires conservées à une température inférieure ou égale à 4 °C et non présentées au consommateur (invendus) peuvent être resservies dans les meilleurs délais.



GESTION DES RESTES

Les denrées exposées au niveau des buffets et vitrines de présentation (restes) ne peuvent être resservies, elles doivent être éliminées en fin de service.



ÉVACUATION DES DÉCHETS

Des poubelles à commande non manuelle sont utilisées en cuisine. L'évacuation des déchets vers le local « poubelles » se fait aussi souvent que nécessaire pour que les déchets ne s'accumulent pas en cuisine.

Penser à se laver les mains après avoir manipulé des poubelles et des déchets.



Gestion des huiles de friture

La gestion des huiles de friture vise à éviter les contaminations par les huiles de friteuses.

À chaque utilisation, il faut veiller à :

- Sélectionner une huile apte à l'utilisation en friture.
- Ne pas chauffer l'huile au-dessus de 180 °C.
- Enlever, en cours d'utilisation, tous les débris carbonisés.
- Utiliser si possible deux fritures différentes pour les frites et les autres produits. Les beignets, panés ou viandes abiment plus vite l'huile.
- Filter l'huile après utilisation et couvrir les bacs en fin de service.



Les huiles de friture sont des déchets particuliers qui doivent être enlevés par un professionnel habilité, avec délivrance de bons d'enlèvement.



■ Respect des températures

Températures de conservation, cuisson et refroidissement

RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Vérifier les conditions de livraison et la température des produits livrés.



STOCKAGE

Les denrées réfrigérées, congelées et surgelées sont rapidement remises au froid après réception. Le rangement dans les chambres froides doit permettre la circulation de l'air froid (voir le tableau p. 78).



TEMPÉRATURE DE CUISSON

Respecter les barèmes de cuisson. S'il est nécessaire d'avoir un effet assainissant, s'assurer d'avoir atteint une température à cœur supérieure à 63 °C.



RÉDUIRE LES ATTENTES

Servir immédiatement après cuisson ou maintenir la denrée à une température supérieure à 63 °C (four, bain-marie, armoire chaude, passe « infrarouge »...).



REFROIDISSEMENT RAPIDE

Si un plat cuit doit être conservé ou servi froid, son refroidissement doit se faire dès la fin de la cuisson. La température à cœur doit passer de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h.

La cellule de refroidissement rapide est le meilleur moyen d'y parvenir, notamment pour les gros volumes de denrées.



RÉCHAUFFAGE

Réchauffer rapidement. La température doit atteindre 63 °C en moins de 1 h. Si le produit ne peut pas être porté à 63 °C, le réchauffer juste avant de servir.

Un plat ne peut être réchauffé qu'une seule fois.



Avant tout transport (cas d'un banquet extérieur, livraison à un autre commerce de détail...), s'assurer que les denrées sont correctement protégées et pourront être maintenues à température adaptée durant tout le transport.

Outils de surveillance des températures

RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Un thermomètre permet une lecture directe de la température mesurée exprimée en degrés Celsius (°C).

Attention au réglage : certains thermomètres permettent un affichage en degrés Fahrenheit (°F).

La localisation judicieuse de la sonde pour un thermomètre fixe est un facteur important de la représentativité de la mesure souhaitée : attention aux thermomètres ou sondes placés sur l'évaporateur du réfrigérateur !

Une sonde à piquer permet de mesurer la température à cœur des produits. Le nettoyage et la désinfection doivent alors être rigoureux et les temps de réponse du capteur doivent être respectés pour limiter les erreurs de mesure.



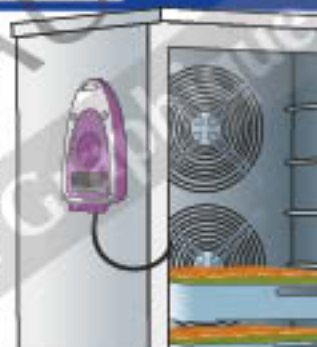
ENREGISTREURS DE TEMPÉRATURE

NORME NF EN 12830 / NORME NF EN 13485

De plus en plus miniaturisés, ils permettent l'enregistrement en continu de la température.

Les réglages du dispositif permettent de paramétrer la fréquence d'enregistrement ou le déclenchement d'une alarme. Une bonne maîtrise des logiciels de paramétrage est indispensable. L'historique des températures enregistrées, sous forme de courbe ou de tableau, est en général accessible grâce à un ordinateur.

Selon les types de sondes, ils permettent de mesurer la température à cœur des produits ou la température de l'air.



THERMOMÈTRES INFRAROUGES, DITS PARFOIS « LASER »

Un thermomètre infrarouge ou pyromètre est un instrument de mesure de la température sans contact.

Cette méthode de mesure est relativement imprécise avec des erreurs de mesure pouvant aller jusqu'à 4 °C, selon les appareils et les conditions d'utilisation.

Le champ de mesure doit être libre de toutes interférences (absence de poussière, d'humidité, de vapeur, de gaz étranger ou de réflexion parasite) et l'appareil doit être placé suffisamment près du produit.

La mesure infrarouge est une mesure de surface. Elle ne donne pas d'information sur la température à cœur des produits.

Ces appareils ne sont pas facilement calibrables et ne font l'objet d'aucune norme.



Procédures de décongélation

Le personnel a recours à des méthodes de décongélation appropriées.

UTILISATION SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Chaque fois que cela est possible, il est préférable d'utiliser immédiatement le produit congelé, sans décongélation préalable (cuisson, réchauffage, etc.). Il faut bien sûr prendre en compte le temps nécessaire à la décongélation dans les barèmes de cuisson.



DÉCONGÉLATION EN CHAMBRE FROIDE

Lorsque le produit nécessite un travail préliminaire (ex. : découpe d'une viande), il est nécessaire de le décongeler auparavant. Dans ce cas, la décongélation devra se faire en chambre froide (entre 0 °C et + 4 °C).

Il faut prévoir un temps suffisamment long. Il est possible de mettre ainsi un produit à décongeler 2 à 3 jours à l'avance.



USAGE DU MICRO-ONDES

Il n'est possible de décongeler au micro-ondes que pour une utilisation immédiate du produit.



BONNES PRATIQUES DE DÉCONGÉLATION

Dans tous les cas, les produits doivent être décongelés à l'abri des contaminations et notamment protégés vis-à-vis des exsudats de décongélation (produits en cours de décongélation placés sur des grilles ou suspendus, élimination des exsudats...).



Procédure de congélation

La procédure de congélation doit être connue du personnel et respectée.



Conditionnement

Les produits avant congélation doivent être protégés au moyen de conditionnements (sacs, film, boîtes, etc.) aptes au contact alimentaire et adaptés à la congélation.



Baisse de température rapide

La température des produits doit être abaissée rapidement. À cet effet, le matériel utilisé pour la congélation doit être adapté en fonction des volumes de produits traités.



Étiquetage

Après congélation, les produits doivent porter les mentions suivantes :

- Nature du produit.
- Date de congélation.
- Date de Durabilité Minimale (DDM).

■ Date de congélation

Date	25/01/2025	Fabrique Centre Distribution
Produit	Blanquette de veau	Code ou nom du produit
Opérateur	Guillaume Dupont	Nom de l'opérateur
DDM	25/05/2025	T °C -18 °C
		■ Température à respecter
		■ Date de Durabilité Minimale

Congélation de réfrigérés préemballés

Les produits réfrigérés préemballés faisant l'objet d'une congélation avant la Date Limite de Consommation sans déconditionnement doivent être placés dans un suremballage transparent portant la date de congélation et une Date Limite d'Utilisation. Ils ne pourront être utilisés qu'à la condition de subir une transformation ultérieure (cuisson).



■ Approvisionnement, stockage, durées de vie

Approvisionnement et réception des produits livrés

Les denrées alimentaires font l'objet de vérifications à la réception.

CONDITIONS DE TRANSPORT DES PRODUITS LIVRÉS

Propreté des équipements de transport.
Propreté de la tenue du livreur.
Température compatible avec les denrées transportées.
Documents d'accompagnement des denrées.



CONFORMITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES LIVRÉES

Origine, étiquetage, température, produit non périmé, marchandises non souillées, emballage non détérioré.

Lorsque la qualité d'un produit à réception s'avère non satisfaisante, le professionnel ne doit pas hésiter à refuser le produit et à signaler la non-conformité sur le bon de livraison.



Stockage

Les modalités de stockage doivent être adaptées et respectées pour tous les types de produits, alimentaires ou non.

DÉCARTONNAGE

L'emballage extérieur sera retiré de préférence avant introduction des produits dans les locaux de stockage où les produits encore emballés seront stockés à part.
Ne jamais introduire d'emballages dans les locaux où se trouvent des denrées non protégées (locaux de production).



FRUITS ET LÉGUMES

Après réception, les cartons et cageots doivent être éliminés. Les fruits et légumes sont transvasés dans des containers propres, aptes au contact alimentaire, lavables.



RANGEMENT SECTORISÉ DES PRODUITS

Les produits de nature ou de niveau de contamination différents sont stockés dans des zones séparées :

- Stockage à part des fruits et légumes bruts.
- Stockage séparé des produits dangereux.
- Protection des denrées (conditionnements aussi hermétiques que possible, celui d'origine le plus souvent).



STOCKAGE À L'ABRI DES SOUILLURES

Le stockage des produits n'est pas réalisé à même le sol (utilisation d'étagères...).
Rotation des durées de vie.
Stocker à l'avant les produits dont les durées de vie (DLC ou DDM) sont les plus courtes et les utiliser en premier. Ne jamais utiliser un produit à DLC dépassée.



ÉTAT DES STOCKS

Vérifier régulièrement l'absence de signe d'altération (contamination, putréfaction, détérioration, décomposition, dessiccation...) des denrées stockées. Jeter les produits altérés.



Les durées de vie (DLC et DDM)

DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

Cette date concerne les denrées très périssables. Elle est toujours associée à des conditions de conservation, qu'il faut respecter.

Dès le lendemain de cette date, le produit doit obligatoirement être jeté. Il ne peut plus être servi, ni utilisé dans une préparation.



DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Le producteur garantit la qualité (goût, texture...) jusqu'à cette date. Au-delà de cette date, le produit peut encore être consommé s'il a été correctement conservé et s'il ne présente pas de signe d'altération.



DLC DES PRODUITS FABRIQUÉS

Pour une DLC inférieure ou égale à trois jours à partir de la date de fabrication, il n'est pas nécessaire de réaliser d'études de durée de vie pour la valider. Pour des durées de vie plus longues, une validation doit être menée avec l'aide d'un laboratoire d'analyse.



12 La méthode HACCP

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point

En français : Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise

Il s'agit de la méthode pour identifier tous les dangers, puis les maîtriser (fabrication des aliments, transport...).

L'utilisation de ses principes est une obligation légale (Règlement CE 853/2004). Elle est également exigée par les clients tels que la grande distribution et est intégrée à tous les référentiels relatifs au management de la sécurité sanitaire des aliments (IFS, BRC, ISO 22000).

Démarche de type « qualité » qui vise à « prévenir plutôt que guérir ».



Identifier un produit dangereux et l'éliminer en fin de production est :

- Coûteux (prix de l'analyse et destruction de produits).
- Inefficace (on ne peut pas tout analyser).

Mieux vaut rechercher les causes d'apparition de danger et les maîtriser en cours de fabrication.

Origine de l'HACCP

Inventé par la Nasa pour éviter les TIAC des astronautes. Ne pouvant analyser tous les aliments (contrôle destructif), la Nasa mit en place un système de maîtrise systématique de la préparation des rations.



C'est la base du système de maîtrise de la sécurité des aliments pour une entreprise. Le système HACCP est systématique, exhaustif et précis : il est basé sur les 7 principes du Codex Alimentarius et ses 12 étapes.

Étape 1 :	Constituer l'équipe HACCP
Étape 2 :	Décrire le produit
Étape 3 :	Identifier l'usage prévu pour le produit
Étape 4 :	Construire le diagramme du procédé de réalisation du produit
Étape 5 :	Confirmer sur place le diagramme du procédé
Étape 6 :	Principe 1 : Dresser la liste de tous les dangers potentiellement liés à chaque étape Principe 2 : Faire l'analyse des dangers Principe 3 : Étudier les mesures de maîtrise des dangers identifiés
Étape 7 :	Principe 4 : Déterminer les CCP
Étape 8 :	Principe 5 : Fixer les limites critiques pour chaque CCP
Étape 9 :	Principe 6 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP
Étape 10 :	Principe 7 : Prendre les mesures correctives
Étape 11 :	Principe 8 : Instaurer des procédures de vérification
Étape 12 :	Principe 9 : Constituer des dossiers et tenir des registres



CCP : Point critique pour la maîtrise, c'est une étape du processus à laquelle une ou des mesures de maîtrise sont appliquées pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, avec une ou des limites critiques définies et une mesure permettant l'application de corrections.

PRPO : Programme Prérequis Opérationnel.

Mesure de maîtrise ou combinaison de mesures de maîtrise appliquées pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, et où un critère d'action et une mesure ou une observation permettent une maîtrise efficace du processus et/ou du produit.



ÉTAPE 1

CONSTITUER L'ÉQUIPE HACCP

Avec des personnes connaissant :

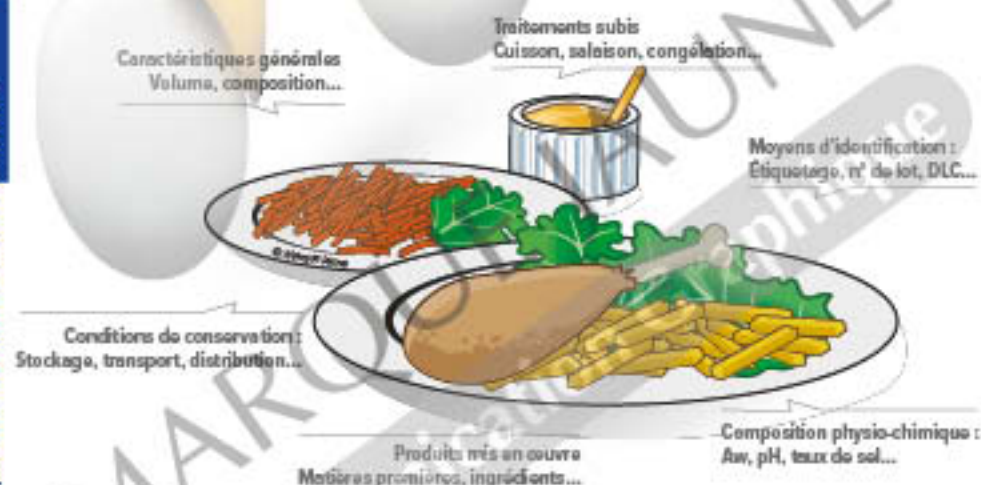
- Les produits, les méthodes de production et les moyens de production.
- Les dangers et la méthode HACCP (consultant extérieur possible).



ÉTAPE 2

DÉCRIRE LE PRODUIT

La connaissance complète du produit, depuis la réception des matières premières jusqu'au consommateur, aidera l'équipe HACCP.



ÉTAPE 3

IDENTIFIER L'USAGE PRÉVU POUR LE PRODUIT



Conservation avant service, consommation sur place, vente à emporter, consommateurs à risque...



ÉTAPE 4

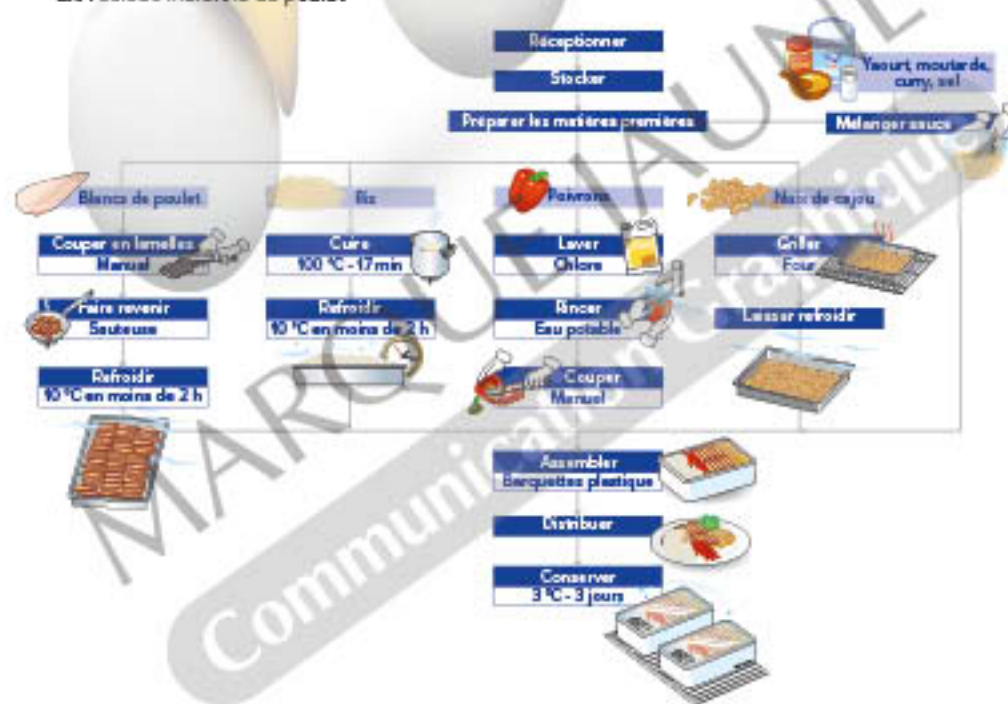
CONSTRUIRE LE DIAGRAMME DU PROCÉDÉ DE RÉALISATION DU PRODUIT

Construction :

Penser à toutes les étapes, même celles paraissant secondaires (phases d'attente, recyclage...).

Faire figurer tous les intrants (ingrédients, conditionnement...).

Ex : salade indienne au poulet



Confirmation par l'équipe :

Ex. : le blanc de poulet est préparé la veille à partir de poulet fermier dont on lève les blancs, lorsque l'on prépare les cuisses et qu'on récupère la carcasse pour les fonds...

Exemple de questions à se poser :

Les blancs de poulet que je travaille sont-ils :

- Sous vide (déconditionnement) ?
- Congelés (décongélation) ?
- Issus de poulets entiers que je découpe (déchets) ?
- Déjà cuits sous vide (pas de cuisson assainissante chez moi) ?
- Déjà cuits congelés ?



Les étapes précédentes ont permis de définir ce que l'on faisait. Il faut maintenant voir quels dangers peuvent apparaître et se développer en recherchant les causes liées :

- Aux produits (matière).
- Aux process utilisés (méthode).
- Au personnel (main-d'œuvre).
- À l'environnement de travail (milieu).
- Au matériel utilisé, d'où le terme des « 5M ».



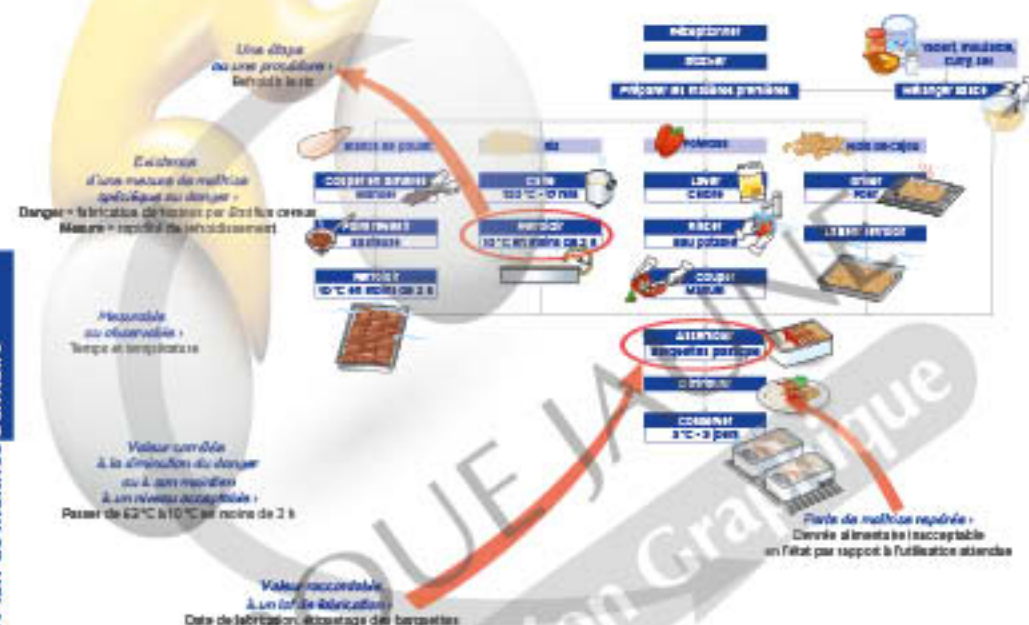
ÉTAPE 7 Principe 2

DÉTERMINER LES CCP

Le plus souvent les causes de danger sont gérées par la combinaison de bonnes pratiques.

On identifiera toutefois des points (CCP) où une mesure spécifique au danger considéré peut être mise en place pour le maîtriser.

En cas de perte de maîtrise d'un CCP, la denrée alimentaire est considérée inacceptable en l'état par rapport à l'utilisation attendue (telle que définie dans l'analyse des dangers).



ÉTAPE 8 Principe 3

FIXER LES LIMITES CRITIQUES POUR CHAQUE CCP

Dans le cas des PRPO, on établira des critères d'action.



ÉTAPE 9 Principe 4

METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE SURVEILLANCE POUR CHAQUE CCP

La qualité de la cuisson du poulet peut être surveillée de façon purement visuelle en s'assurant au moment de la cuisson et/ou lors de l'assemblage à froid que la chair n'est plus rose à cœur.

Un CCP est forcément surveillé de façon à permettre l'action sur le produit (rattaché à un ou plusieurs lots).

Les PRPO seront aussi surveillés pour éviter les dérives, mais sans action systématique sur le produit.



Attention ! Selon la norme ISO 22000, d'autres mesures (PRPO) peuvent être considérées comme essentielles pour maîtriser un danger spécifique, sans toutefois disposer d'une valeur limite corrélée au niveau acceptable ou non du danger. En cas de perte de maîtrise d'un PRPO, la denrée alimentaire n'est pas obligatoirement inacceptable en l'état par rapport à l'utilisation initialement prévue. Le devenir de la denrée doit être réévalué.



ÉTAPE 10
Principe 5

PRENDRE LES MESURES CORRECTIVES

- Devenir des produits concernés :
 - Obligatoire pour les CCP.
 - Au cas par cas pour les PRPO.
- Identification des causes.
- Retour à la maîtrise.
- Prévention des récurrences (éviter que cela ne se reproduise).

Ex. : Panne de cellule (refroidissement trop lent) : destruction du produit, identification de la panne, réparation de la cellule, maintenance préventive.

ÉTAPE 11
Principe 6

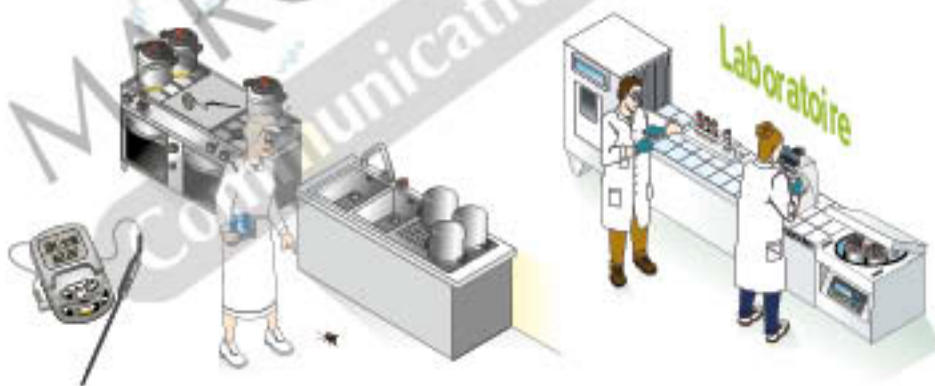
INSTAURER DES PROCÉDURES DE VÉRIFICATION

Il s'agit de s'assurer que l'ensemble du système fonctionne bien. La vérification concerne donc aussi bien les BPH que les CCP et PRPO.

Il faut s'assurer aussi que le système est toujours approprié (mise à jour).

Exemples de vérifications à effectuer :

- Le contrôle de la bonne mise en œuvre des mesures de maîtrise (audit, rapport d'inspection).
- Étalonnage des appareils de mesure.
- Utiliser les résultats de la surveillance (repérer les problèmes fréquents) et tenir compte des réclamations.
- Contrôles des produits finis ou intermédiaires – plan d'autocontrôles.

ÉTAPE 12
Principe 7

CONSTITUER DES DOSSIERS ET TENIR DES REGISTRES

La documentation comprend l'ensemble de l'analyse des dangers, des procédures... Les contrôles effectués (mesures) sont enregistrés et conservés (voir chapitre traçabilité).



Diagramme issu du vade-mecum général de la DGAL
(Direction Générale de l'Alimentation)



13 Traçabilité et gestion des non-conformités

■ Définition (Règlement 178/2002)

Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation, et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire.



■ Pourquoi ?

- Faciliter le retrait et le rappel ciblés.
- Éviter les entraves superflues aux échanges.
- Donner aux consommateurs une information précise.
- Maintenir la confiance du consommateur.
- Faciliter l'évaluation des risques.

La traçabilité n'assure pas en soi la sécurité d'un aliment.

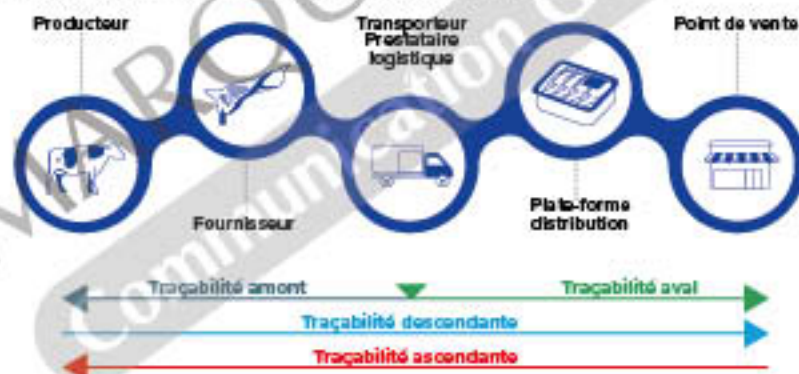
Il s'agit d'un moyen à utiliser pour réduire les conséquences lors d'un problème de sécurité alimentaire.

■ Comment ?

Les professionnels disposent de procédures qui permettent :

- D'identifier leurs fournisseurs (traçabilité amont).
- D'identifier les entreprises clientes (traçabilité aval).
- De retirer ou de rappeler leurs produits.
- D'étiqueter et d'identifier les produits de façon adéquate pour faciliter la traçabilité.

L'information doit pouvoir suivre et remonter le flux des produits.



■ Quels outils ?

Pas d'obligation de moyens, mais l'obligation d'être en mesure de fournir les informations.

■ Identifier les fournisseurs (traçabilité amont)

Informations à conserver :

- Nom et adresse de tous les fournisseurs.
- Nature des produits fournis par ces derniers.
- Date de livraison.
- Numéros des lots.
- Volumes / quantités fournis.
- Description des produits (préemballés ou non).



Comment ?

- Conservation des étiquettes (original ou photocopie). Faire attention à la présence de :
 - Numéro de lot.
 - Date de durée de vie (DLC/DDM), souvent sur le conditionnement (sous vide) ou le couvercle (conserves).
- Copie des informations.
- Copie des bons de livraison (certains fournisseurs y portent déjà les informations nécessaires).
- Image numérique (photo ou scan). Attention à la sauvegarde des données.
- Ou autre... (méthode non imposée).



Une même livraison contient souvent plusieurs lots.

■ Traçabilité interne

- La réglementation n'oblige pas expressément les exploitants à établir un lien entre produits entrants et produits sortants.
- Cependant, un système de traçabilité interne permet de procéder à des retraits plus ciblés et plus précis (économies en termes de durée d'un retrait et de perturbations inutiles évitées). D'où une exigence quasi systématique des services de contrôle.

Établir le lien entre produits distribués et matières premières :

- Vigilance sur les lots mis en œuvre (parfois plusieurs pour une même préparation).
- Vigilance sur les produits entamés utilisés plusieurs jours ou sur une longue période (sel, poivre, épices...) : inscrire la date d'ouverture et conserver les informations à la fin de l'utilisation.

Le lot peut se définir comme un ensemble de produits qui ont des caractéristiques de livraison, production, conditionnement et commercialisation homogènes.

SORTIES DU JOUR :			10/07/2025
PRODUIT	FOURNISSEUR	QUANTITÉ	LOT DLC/DDM
Blanc de poulet	Pic Pic	6 kg	12/07/2025
Riz basmati	La Comarquoise	4 kg	7758 09/2025
Noir de cajou	Comptoir des Indes	500 g	557 06/2025



■ Identifier les clients (traçabilité aval)

Cas des denrées cédées à un autre commerce de détail ou à un établissement caritatif.

- Activité déclarée.
- Bon de livraison à chaque livraison (en garder une copie).

Il faut être en mesure d'identifier ses clients professionnels et les produits finis livrés.

La traçabilité aval n'est pas exigée pour les clients privés (consommateur final).



■ Étiquetage des produits préemballés (Règlement « NCO » N°8/2011)

Mentions obligatoires :

- La dénomination
- La liste des ingrédients
- Ingrédients ou auxiliaires technologiques allergènes encore présents dans le produit fini
- Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
- La quantité nette
- La Date de Durabilité Minimale ou la Date Limite de Consommation
- Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- L'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire
- Le pays d'origine ou le lieu de provenance
- Un mode d'emploi si nécessaire
- Le titre alcoométrique pour boissons de plus de 1,2 % d'alcool
- Déclaration nutritionnelle



■ Information du consommateur, hors produits préemballés

- Origine des viandes

Indication de l'origine (affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support) :

- Soit « origine » (nom du pays) lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays.
- Soit si les pays sont différents :
 - pour la viande bovine : « Né et élevé » (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et « abattu » (nom du pays d'abattage)
 - pour la viande porcine, ovine et de volaille : « Élevé » (nom du ou des pays d'élevage) et « abattu » (nom du pays d'abattage)



Elle concerne les plats contenant des viandes bovines sous forme de viande en morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon...), les steaks hachés pur bœuf et le veau (ne concerne pas les raviolis, hachis parmentier, bolognaise...).

- Allergènes (menus)



■ Durée de conservation des données

Les informations, relatives aux produits et aux fournisseurs ou aux clients professionnels, doivent être conservées pendant 5 ans, sauf cas particulier :

- Pour les produits dont la DDM dépasse 5 ans : DDM + 6 mois.
- Pour les denrées ayant une DLC inférieure à 3 mois ou sans DLC : date de fabrication ou de livraison/expédition + 6 mois.



■ Gestion des non-conformités

Il est demandé de garder les traces des non-conformités, en fait cela fait déjà partie de la vérification du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Le plus simple est de tenir un cahier des anomalies, en notant également bien sûr les mesures qui ont été prises.

Date	13 août 2025
Anomalie	Panne du petit congélateur, température affichée le matin : 2 °C Début de décongélation de certains produits
Mesures correctives	Destruction des produits (liste et poids - déclaration à l'assurance) Appel « Bricol'tout », venu le 17/08/2022, changement thermostat le 19/08/2025
Closuré le	19/08/2025w
Par/signature	Jean-Pierre

Lorsque des résultats d'autocontrôles défavorables sur les produits et/ou sur l'environnement indiquent que les produits finis de l'établissement sont susceptibles d'être préjudiciables à la santé, l'exploitant doit en informer les services officiels (DDPP). Cette information doit aussi comprendre les mesures prévues et/ou déjà mises en œuvre. Toutefois, cette information n'est pas nécessaire si les moyens de maîtrise sont déjà prévus dans le PMS, régulièrement mis en œuvre et ont fait preuve de leur efficacité face à la non-conformité détectée.

Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, sont portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public :

- Soit l'information sur les allergènes elle-même.
- Soit les modalités selon lesquelles cette information est tenue à sa disposition. Dans ce cas, le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information, disponible sous forme écrite.



14 Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

■ GBPH : pourquoi ?

Le professionnel, confronté à l'obligation de mise en place de son PMS, peut se trouver démuné pour définir ses moyens.

RÈGLEMENTATION

- Obligation de résultat, choix des moyens laissé au professionnel.
- Démarche de type HACCP dont autocontrôles.

GBPH

- Proposition de moyens.
- Fiches de bonnes pratiques.
- Proposition d'éléments de surveillance adaptés.
- Premières étapes collectives.
- Proposition d'orientation des formations.



■ GBPH : validé par l'administration

- Rédigé par les professionnels pour les professionnels.
- Mise en œuvre des principes de l'HACCP au niveau collectif plutôt qu'individuel.
- Pour faciliter l'application de la réglementation.
- Une formalisation du « savoir-faire ».



■ Actualité

Nouveau GBPH validé pour la restauration commerciale (version du 26/11/2015).
À ce jour, pas de GBPH validé pour la restauration collective.
En septembre 2021 est paru un « Guide pour les petits établissements de restauration collective » pour la mise en place de son P.M.S. Ce guide est disponible sur le site du ministère de l'agriculture.

■ Process spécifiques

SUSHIS ET AUTRES PRÉPARATIONS DE POISSONS CRUS (GESTION DU RISQUE PARASITAIRE)

L'inactivation des larves d'*Anisakidae* est assurée par :

- Une congélation pendant sept jours dans un congélateur domestique
 - L'utilisation de poisson d'élevage
 - L'utilisation de poisson ayant fait l'objet d'une congélation assainissante en amont (précisé sur l'étiquetage)
 - Une cuisson à cœur (une minute minimum à 60 °C à cœur).
- Une cuisson rose à l'arête est insuffisante pour inactiver les larves potentiellement présentes.



Une éviscération rapide du poisson pêché ou acheté entier est conseillée. La découpe en tranches fines (carpaccio) plutôt qu'en tranches épaisses ou en cubes permet souvent de détecter la présence de parasite. Une larve d'*Anisakis* coupée en deux morceaux reste capable de pénétrer dans la paroi du tube digestif. Il n'existe pas de mesure permettant d'éviter le risque allergique, seule l'éviction est recommandée en cas d'allergie.

SALAISSON

La salaison se définit comme l'action d'imprégner de sel une denrée périssable pour en favoriser la conservation. En effet, la présence de sel induit une diminution des quantités d'eau disponibles et aboutit à un ralentissement de la plupart des bactéries.

Attention, la salaison n'assainit pas les aliments. Il est important de ne traiter que des produits de bonne qualité sanitaire. Le taux de sel incorporé étant beaucoup plus faible que par le passé, il est nécessaire de conserver les produits salés au froid.

Seule une salaison correctement menée permettra d'obtenir les effets désirés.

- Qualité du sel (sels marins raffinés) et des produits (épices) incorporés à la saumure.
- Élimination des saumures après utilisation (saumures troubles, écumeuses, d'odeur désagréable).

- 1 Attendre la disparition de la rigidité cadavérique (minimum 24 h après abattage) avant la mise en salaison.
- 2 Respecter :
 - Les dosages requis (salage à 10 % minimum, sauf cas particulier)
 - Les températures de conservation des produits en cours de salage (inférieure à + 5 °C).
- 3 Les temps de maturation (24 h).
- 4 Rincer uniformément les produits après salage :
 - Par douche pour le salage sec.
 - Par trempage pour le salage en saumure.
- 5 Égoutter soigneusement et évacuer l'eau résiduelle.



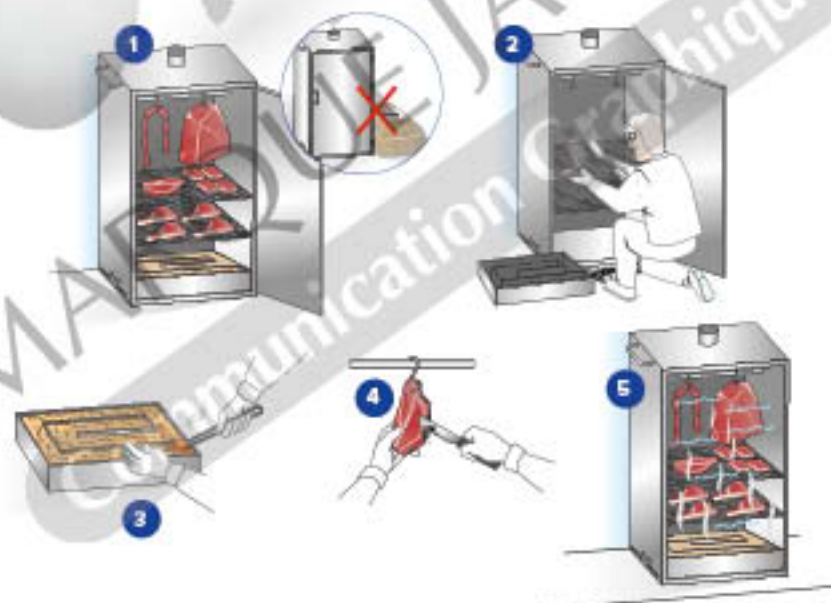
FUMAGE

Le fumage consiste à soumettre des produits préalablement salés à l'action de la fumée de bois, dont les essences aromatiques imprègnent les produits.

Bien que la fumée contienne aussi des substances à action aseptisante, le fumage tel qu'il est actuellement pratiqué n'est plus suffisant pour assurer une conservation longue durée. Il sert surtout à donner au produit des caractéristiques organoleptiques particulières (goût, odeur et couleur). Il est donc indispensable de ne fumer que des produits de qualité sanitaire satisfaisante et d'associer au fumage l'action conservatrice du froid.

Le fumage nécessite de prendre les précautions suivantes :

- 1 Utiliser du bois (sciure, copeaux) prévu pour l'usage en fumoir (absence de traitement chimique). Ne pas stocker la sciure ou les copeaux en zone de fabrication et réaliser l'approvisionnement du fumoir en bois en dehors des périodes de manipulation des denrées.
- 2 Entretenir correctement le fumoir : éliminer les dépôts de gras et résidus de combustion.
- 3 Contrôler l'intensité de dégagement de fumée, avant introduction des produits et tout au long du fumage. Réapprovisionner en sciure ou copeaux si nécessaire.
- 4 S'assurer de l'absence de traces de goudron à la surface des produits. Sinon, les retirer.
- 5 Adapter l'hygrométrie (taux d'humidité) au type de produit à fumer. Veiller au bon séchage du produit (hors du fumage à froid).



FABRICATION DE VIANDE HACHÉE

Les viandes hachées sont définies réglementairement comme « les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant moins de 1% de sel ».

Les viandes fraîches utilisées pour la fabrication des viandes hachées doivent avoir été préparées à partir de muscles entiers (y compris graisse attenante) ou chutes de muscles entiers (lors de correction de fausses coupes, par ex.). En revanche, l'utilisation de chutes de parage, de viande contenant des fragments d'os ou de peau, de viandes de tête et de chutes de viande raclee sur les os est interdite.

Les muscles de viande peuvent être hachés dans une cuisine, dans le cadre des productions culinaires remises directement au consommateur final, en respectant les règles suivantes : le hachage doit se faire dans des conditions d'hygiène et de température irréprochables :

- 1 Les matières premières choisies doivent être fraîches et leur provenance conforme à la réglementation.
- 2 Le hachage doit être réalisé au dernier moment, au plus proche de la phase assaisonnante (cuisson) ou de la consommation (steak tartare).

Dans le cas de préparation de viandes hachées à l'avance, ce process doit être mentionné sur la déclaration d'activité de l'établissement.

Pour la livraison des viandes hachées à des professionnels, même si cela représente une faible part de l'activité, l'établissement produisant et mettant sur le marché ces viandes hachées est soumis à agrément. Le régime de la dérogation à l'agrément ne s'applique pas aux viandes hachées.



CUISSON DE LA VIANDE HACHÉE

Afin d'éviter les infections graves dues à *Escherichia coli*, pour les populations sensibles (enfants et personnes âgées), bien cuire à cœur (70 °C) les viandes hachées et les produits à base de viande hachée.



MISE SOUS VIDE

Le conditionnement sous vide a pour principe d'éliminer l'air entre la denrée et le conditionnement. Le conditionnement sous vide protège les aliments, mais ne supprime pas leur contamination initiale. L'absence d'oxygène obtenue va empêcher le développement des microbes d'altération comme les moisissures et permettra que le produit garde un aspect « frais ». Mais cette absence d'oxygène va également favoriser le développement de certaines espèces bactériennes dangereuses (ex. : *Clostridium botulinum*).

Il faut donc réserver cette pratique à des produits de qualité microbiologique irréprochable (choix des matières premières, respect des bonnes pratiques de fabrication pour les produits transformés dans l'entreprise, recours à des produits n'ayant pas subi une longue conservation au préalable). Les produits conditionnés sous vide doivent impérativement être stockés au froid (température comprise entre 0 et +4 °C).

Afin de garantir l'étanchéité du conditionnement, il faut veiller à :

- 1 Utiliser des sachets adaptés à la mise sous vide et au produit (volume, nature, présence d'os...).
- 2 Ne pas trop remplir les sachets (pas plus de la moitié si préparation liquide ou sauce).
- 3 Éliminer les souillures (grasses notamment) susceptibles de perturber la soudure.
- 4 Correctement régler l'appareil, dont la maintenance doit être assurée.

Pour limiter le nombre de micro-organismes « enfermés » au moment du conditionnement, il faut :

- Stocker les sacs à l'abri des contaminations.
- Conditionner les produits au plus près de leur transformation (ou les stocker au froid positif en attendant).

Pour éviter que les microbes, présents dans le sous vide et capables de se multiplier en l'absence d'oxygène, ne deviennent trop nombreux, il faut :

- 5 Stocker au froid les produits conditionnés sous vide, limiter leur temps de stockage : déterminer/valider une DLC et la faire figurer sur l'étiquetage.



CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson à basse température est une méthode qui consiste à cuire les aliments en les maintenant à une température comprise entre 60 °C et 80 °C pendant une durée pouvant aller de quelques minutes à plusieurs heures. Cette technique est principalement utilisée pour les produits carnés et le poisson.

Cette technique conserve, voire améliore la tendreté et la jutosité des produits, et permet de valoriser des morceaux peu tendres. Elle préserve la qualité nutritionnelle (sels minéraux et vitamines). Mais la température mise en œuvre risque de ne pas avoir d'effet assainissant sur toutes les bactéries potentiellement présentes dans les denrées, notamment sur des espèces bactériennes dangereuses.

Le professionnel doit donc s'appuyer sur une analyse des dangers pour pratiquer la cuisson basse température et valider son procédé. La validation consiste à s'assurer de l'efficacité des mesures définies pour la maîtrise du danger et d'en apporter les preuves. Elle est fondée sur l'analyse de la réduction bactérienne lors de la cuisson.

Pour plus d'informations, voir la fiche « La cuisson basse température - Méthodologie de validation du procédé » disponible sur le site de l'ANSES.

Outre cette validation, cuire à basse température impose de toujours veiller :

- Au respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- À la très bonne qualité microbiologique des matières premières mises en œuvre.
- À la performance des matériels de cuisson utilisés (température précise et homogène en tout point de l'enceinte).



STÉRILISATION / PASTEURISATION

Ces deux procédés associent un conditionnement étanche et un traitement thermique conduisant à une destruction (stérilisation) ou réduction (pasteurisation) des bactéries et toxines présentes.

Le danger microbiologique identifié pour les conserves est *Clostridium botulinum*, bactérie très dangereuse de par la toxine qu'elle fabrique. La destruction des bactéries et toxines est réalisée grâce à l'application de barèmes de stérilisation appropriés. Attention, la pasteurisation ne permet pas la destruction de cette bactérie et doit toujours être associée à une conservation par le froid.

Pour la fabrication de conserves, deux CCP sont identifiés :

- 1 Le sertissage ou capsulage : étape qui doit être réalisée par du personnel dûment formé et nécessite de procéder à des enregistrements.
- 2 La stérilisation en autoclave. La maîtrise de la conduite de l'autoclave nécessite impérativement une formation spécifique du personnel affecté à cette opération. Les barèmes de stérilisation appliqués doivent être enregistrés et conservés.

Outre la formation du personnel à la fabrication de conserves, il faut s'assurer que les points suivants sont maîtrisés :

- Niveau minimum de contamination initiale des produits entrant dans l'entreprise.
- Étanchéité du conditionnement.
- Détermination, validation et application des barèmes de stérilisation par un organisme compétent ou par une méthode validée.
- 3 Efficacité du traitement thermique.

Pour plus d'informations, se référer au « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP à l'activité de conserveur en complément d'une activité de boucher, charcutier, restaurateur, traiteur et poissonnier ».



MARINAGE

Le marinage consiste à immerger les produits dans une marinade, solution aromatique à base de vinaigre, de vin, de citron ou d'huile et de condiments.

Il sert à aromatiser la préparation. Et, quand il est correctement mené, il permet de réduire l'activité bactérienne, par acidification et/ou privation d'air.

L'acidification permet uniquement de stabiliser le produit et non de l'assainir. En effet, certains microbes (ex. : salmonelles) subsistent à ces niveaux d'acidité.

La privation d'air dans le cas d'un marinage de couverture à base d'huile limite le développement des microbes exigeant la présence d'oxygène pour leur croissance. Mais il privilégie la prolifération des micro-organismes qui s'adaptent, voire préfèrent l'absence d'oxygène (ex. : *Clostridium*). Les produits à mariner doivent donc être de qualité sanitaire satisfaisante et cette technique doit toujours être associée à l'action conservatrice du froid.

Pour réaliser correctement un marinage, il est important de :

- 1 Choisir des ingrédients de qualité pour la marinade, notamment veiller au lavage soigneux des plantes aromatiques.
- 2 Recouvrir totalement les produits avec la marinade, protéger le tout (couverture, film).
- 3 Maintenir au froid durant toute la durée du marinage.
- 4 Ne pas réutiliser une marinade.



CONCERNANT TOUS LES PROCESS SPÉCIFIQUES

Les denrées fabriquées selon des process spécifiques dans l'établissement doivent être identifiées et datées (date de fabrication, DDM/DLC). Pour les produits conservés plus de trois jours, la détermination des durées de vie doit être justifiée : dispositions d'un GBPH ou modalités internes telles que des analyses microbiologiques « tests de vieillissement ».



15 Agents responsables les plus fréquemment suspectés

AGENTS RESPONSABLES	SOURCES DU DANGER	PRINCIPAUX ALIMENTS À CONSIDÉRER	MALADIE HUMAINE	MODE DE PATHOGENICITÉ	TEMPÉRATURE OPTIMALE (EXTRÊMES)	PH OPTIMAL (EXTRÊMES)	AW	RÉSISTANCE/ SENSIBILITÉ	MESURES DE MAÎTRISE
<i>Salmonella</i> (bactérie)	 Intestins des animaux et de l'homme. Environnement (sol, eau).	Oufs et produits à base d'œufs crus. Viandes. Lait cru. Coquillages. Graines germées.	Fièvre. Diarrhées. Vomissements. Mortalité (0,8 %).	La bactérie elle-même (virulence).	35 – 37 °C (+ 5 à 50 °C).	7 – 7,5 (3,8 à 9,5).	0,99 (> 0,94).	Sensible à la chaleur (début de destruction dès 60 °C). Sensible aux désinfectants.	Qualité des matières premières. BPH (lavage des mains). Nettoyage/désinfection. Température et temps de cuisson. Chaîne du froid.
<i>Listeria monocytogenes</i> (bactérie)	 Intestins des animaux. Très largement répandue dans l'environnement (sol, eaux contaminées).	La plupart des aliments, surtout s'ils permettent la multiplication de la bactérie.	Formes neurologiques (méningites...). Septicémies. Avortements. Mortalité (20 %).	La bactérie elle-même (virulence).	30 – 37 °C (- 2 à + 45 °C).	7 (4 à 9,6).	0,99 (> 0,92).	Début de destruction dès 55 °C. Multiplication au froid. Persistance sur le matériel. Sensible aux désinfectants.	Chaîne du froid et DLC. Nettoyage/désinfection.
<i>Bacillus cereus</i> (bactérie)	 Présence abondante sous forme de spores dans le sol. Contamination importante des produits secs ou déshydratés, des épices, herbes aromatiques, céréales et farines.	Préparations à partir de ces ingrédients avec attente à des températures comprises entre 4 et 55 °C (refroidissement lent).	Forme émétique : nausées, vomissements. Forme diarrhéique : diarrhées, douleurs abdominales.	Toxine émétique préformée dans l'aliment. Toxine diarrhéique fabriquée dans l'intestin.	30 – 37 °C (+ 4 à 55 °C). Fabrication de toxines : températures idéales = 20 à 25 °C.	6 – 7 (4,3 à 9,3).	0,99 à 1 (> 0,92).	Bactéries, sous forme de spores, résistantes à la chaleur. Toxine émétique stable à la chaleur (90 min à 126 °C [!]).	BPH : surtout nettoyage des équipements. Consommation sans délai ou refroidissement et réchauffage rapides.
<i>Campylobacter</i> spp. (bactérie)	 Surtout les oiseaux domestiques ou sauvages.	Viandes de volailles insuffisamment cuites.	Diarrhées. Douleurs abdominales. Fièvre. Maux de tête.	La bactérie elle-même (virulence).	41,5 °C (30 à 45 °C).	6,5 – 7,5 (4,9 à 9).	0,997 (> 0,967).	Bactérie sensible à la chaleur (destruction dès 65 °C).	Nettoyage/désinfection du matériel entré en contact avec des volailles crues. Cuisson à cœur des volailles (disparition de la couleur rosée).
<i>Escherichia coli</i> entéro-hémorragiques (EHEC) (bactérie)	 Intestins des ruminants (bovins surtout). Fumier et eaux d'irrigation. Intestin de l'homme.	Viandes hachées. Lait cru et fromages au lait cru. Végétaux crus.	Colites hémorragiques. Syndrome hémolytique et urémique (SHU).	Virulence et toxines.	40 °C (+ 6 à 45,5 °C).	6 – 7 (4,4 à 9).	0,995 (> 0,95).	Sensible à la chaleur (début de destruction dès 60 °C). Sensible aux désinfectants.	Qualité des matières premières. BPH (lavage des mains). Température et temps de cuisson. Lavage soigneux des légumes.
<i>Staphylococcus aureus</i> (bactérie)	 Peau, nez, gorge de l'homme et des animaux.	Surtout plats cuisinés manipulés après cuisson.	Vomissements violents.	Toxine préformée dans l'aliment.	35 – 41 °C (+ 6 à 48 °C).	6 – 7 (4 à 10).	0,99 (> 0,83).	Bactérie sensible à la chaleur, mais toxine stable.	BPH (lavage mains, port charlotte). Port de gants ou masque.
<i>Clostridium perfringens</i> (bactérie)	 Très largement répandue dans l'environnement.	Plats à base de viande en sauce, cuisée en grande quantité à l'avance.	Diarrhées. Violents maux de ventre.	Toxine fabriquée dans l'intestin si ingestion d'un grand nombre de bactéries.	40 – 45 °C (10 à 52 °C).	6 – 7 (5 à 8,3).	> 0,95.	La cuisson ne détruit pas les bactéries sous forme de spores.	Refroidissement et réchauffage rapides.

AGENTS RESPONSABLES	SOURCES DU DANGER	PRINCIPAUX ALIMENTS À CONSIDÉRER	MALADIE HUMAINE	MODE DE PATHOGENICITÉ	TEMPÉRATURE OPTIMALE (EXTRÊMES)	PH OPTIMAL (EXTRÊMES)	AW	RÉSISTANCE/ SENSIBILITÉ	MESURES DE MAÎTRISE	
Clostridium botulinum (bactérie)		Environnement (sol, poussières, sédiments, eaux souillées).	Produits de charcuterie et conserves peu acides de fabrication familiale ou artisanale. Miel (danger pour les nourrissons).	Paralyse entraînant la mort par asphyxie (dans 5 à 25 % des cas selon la prise en charge médicale).	Toxine botulinique = poison le plus puissant connu.	35 – 40 °C (10 à 48 °C). Min + 3 °C pour le type E retrouvé sur les poissons.	Entre 6 et 7 selon les souches (4,6 à 9).	> 0,94	Bactérie (spore) très résistante à la chaleur (3 min à 120 °C). Toxine détruite après 10 min à 100 °C, mais résistante à la congélation.	Respect des barèmes de stérilisation. Utilisation de sel nitré pour les charcuteries. Respect de la chaîne du froid et des DLC.
Norovirus (virus)		Intestin de l'homme. Eaux contaminées.	Fruits rouges (cultivés par irrigation). Coquillages. Aliments manipulés par une personne infectée.	Vomissements. Nausées. Diarrhées.	L'ingestion de quelques virus peut suffire.	-	-	-	Relativement résistants à la chaleur : 30 min à 60 °C.	Origine des matières premières. BPH : lavage des mains, maladies écartés de la production.
Anisakis (ver des poissons)		Présent dans toutes les mers et tous les océans.	Poisson cru ou peu cuit.	Forme gastro-intestinale : diarrhées, vomissements. Risque d'occlusion intestinale. Forme allergique : allergie digestive et/ou cutanée. 20 à 60 % des graves : choc anaphylactique.	Larves vivantes pour la forme gastro-intestinale. Une seule larve vivante ou morte pour une personne devenue allergique.	-	-	-	Destruction possible par la chaleur (> 60 °C), par congélation, par salage/fumage (harang saur). Attention : cela n'empêche pas les réactions allergiques.	Cuisson à cœur du poisson de mer. Éviscération rapide du poisson et congélation (- 20 °C pendant 24 h minimum) si consommation crue (carpaccio).
Histamine (poison provenant d'une dégradation de la denrée par des bactéries)		Mauvaises conditions d'hygiène et de conservation de certains poissons. Fabrication de fromages avec du lait contaminé.	Thon pêché en eaux chaudes et refroidi trop lentement. Anchets salés, sauces de poisson. Fromages à affinage long (roquefort, gruyère...).	Pseudo-allergie : rougeurs et éruptions cutanées, démangeaisons, nausées, diarrhées... Choc anaphylactique.	Ingestion de doses élevées d'histamine.	Pour les bactéries favorisant la fabrication d'histamine : > 2 ou 5 °C selon les souches.	-	-	L'histamine est une molécule thermostable.	Éviscération et réfrigération rapide des poissons, respect de la chaîne du froid. Qualité hygiénique du lait utilisé pour la fabrication des fromages.



16 Documents annexes

Histoire de TIAC

Jour J (jour de la déclaration)

Informations transmises par un médecin à l'ARS :

- 4 étudiants malades, sur un groupe de 27, suite à un repas dans un restaurant italien.
- Plats consommés : charcuterie, pizzas, pâtes, glace, tiramisu.

Symptômes apparus 36 h après le repas suspect :

- Diarrhées, vomissements, douleurs abdominales, fièvre supérieure à 39 °C.

Actions menées : coprocultures sur les malades. Germe suspecté : salmonelle.

J+0 : Action de la DDPP

Inspection du restaurant.

Contrôle de l'hygiène dans l'établissement.

Réalisation de prélèvements sur les restes de plats et matières premières encore présentes.

Vérification du suivi médical du personnel.

Le contrôle dans le restaurant montre des défauts d'hygiène (nettoyage insuffisant, non-respect des sectorisations, produits en attente à des températures non adaptées).

Le tiramisu a été réalisé par le restaurateur. Il reste plusieurs parts dans un meuble dessert « froid » dont la température est mesurée (+12 °C).

Des œufs et de la charcuterie sont encore présents dans les réserves.

Des prélèvements sont réalisés pour recherche de salmonelles, campylobacters et staphylocoques.

J+1 : Rédaction du rapport d'inspection et information de l'ARS

J+4 : Résultat de coproculture : positif en salmonelles

J+5 : Résultat positif en salmonelles sur les œufs et le tiramisu

RESTAURATEUR	FILIÈRE ŒUFS
- Avertissement sur les mauvaises pratiques. - Possibilité de verbalisation sur ces mauvaises pratiques. - Pas de médiatisation par les services officiels, mais risque de « mauvaise publicité » par les clients.	- Blocage des œufs en stock depuis la date de ponte des œufs incriminés. - Retrait et rappel des œufs concernés. - L'ensemble des produits de l'élevage (œufs et poules) est orienté vers une utilisation avec cuisson industrielle (ex : œufs pasteurisés, conserves...). - Autorisation de la reprise normale d'activité de l'élevage après désinfection des locaux et contrôles officiels satisfaisants.

Les œufs ont apporté les salmonelles mais sans doute, comme dans la plupart des cas, en nombre insuffisant pour une toxi-infection, surtout si les manipulations se sont faites dans de bonnes conditions d'hygiène.

Le non-respect de la chaîne du froid va permettre leur multiplication et provoquer la dangerosité du plat.

Températures de conservation

Tableau des températures de conservation (Arrêté 12/2009)

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 d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7 °C	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros +4 °C pour les morceaux de découpe
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+3 °C	+3 °C
Viandes hachées	+2 °C	+2 °C
Préparations de viandes	+4 °C	+4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+2 °C	+2 °C
Viandes de volailles, de lagomorphes, de reptiles et de petit gibier sauvage	+4 °C	+4 °C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante (0 à +2 °C)	+2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante (0 à +2 °C)	Température de la glace fondante (0 à +2 °C)
Oviproduits 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 conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3 °C	+3 °C
Excédents des plats prévus au menu du jour, non servis aux consommateurs, peuvent être présentés le lendemain à condition que leur salubrité soit assurée.	Sans objet	(0 à +3 °C)

La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.



Températures maximales des denrées congelées (sans limite inférieure)

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	-18 °C
Produits de la pêche congelés	-18 °C	-18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	-9 °C	Sans objet
Autres denrées alimentaires congelées	-12 °C	-12 °C

Dans le cadre de la réduction des déchets plastique pour la protection de l'environnement, l'utilisation de certains objets ne sera plus autorisée en restauration.

- À partir du 1^{er} janvier 2020 :
 - Gobelets, verres et assiettes jetables de cuisine pour la table, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique ;
 - Bouteilles d'eau plate en plastique en restauration collective scolaire, sauf sur les territoires non desservis par un réseau d'eau potable ou en cas de restriction pour les usages alimentaires.
- À partir du 1^{er} janvier 2025 :
 - Contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique en restauration collective des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de six ans.

Cela va engendrer des retours à l'utilisation de matériel réutilisable qui peuvent nécessiter des modifications du PMS et qui doivent être pris en compte dans la conception des nouveaux établissements.

17 Lexique

Action corrective

Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité détectée ou d'une autre situation indésirable. Il peut exister plusieurs causes à une non-conformité. Une action corrective inclut l'analyse des causes et est effectuée de manière à éviter leur réapparition. *Pages 25 et 53*

Autocontrôle

Tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité de l'exploitant destiné à évaluer l'efficacité de son Plan de Maîtrise Sanitaire. *Page 58*

BPH

Bonnes Pratiques d'Hygiène

Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et d'aliments sûrs pour la consommation humaine. *Page 26*

CCP

Point critique pour la maîtrise

Étape du processus à laquelle une ou des mesures de maîtrise sont appliquées pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, avec une ou des limites critiques définies et une mesure permettant l'application de corrections. Sa surveillance permet de s'assurer de la mise en œuvre effective des mesures de maîtrise, et à défaut, d'entreprendre des actions correctives. *Page 50*

Chaîne alimentaire

Séquence des étapes et opérations impliquées dans la production, la transformation, la distribution, l'entreposage et la manutention d'une denrée alimentaire et de ses ingrédients, de la production primaire à la consommation. *Page 16*

Chaîne du chaud/froid

Ensemble des procédés qui visent à maintenir et à garantir le respect des températures de conservation des denrées alimentaires périssables jusqu'à leur consommation. *Page 23*

Chambre froide

Local ou meuble équipé d'un système de production de froid et permettant de conserver des produits à température positive (réfrigérés) ou à température négative (congelés et surgelés). *Page 40*

Conditionnement

Action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée.

Cette enveloppe ou ce contenant. *Pages 23 et 41*

Contaminant

Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement au produit alimentaire et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité. *Page 2*

Contamination

Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire. La contamination inclut le transfert de contaminant(s) par contact ou tout autre moyen (appelé communément contamination croisée). La contamination chimique peut, par exemple, provenir d'un éventuel surdosage de produit détergent ou désinfectant ou d'un mauvais rinçage. *Pages 2 et 10*



Correction

Action visant à éliminer une non-conformité détectée. La correction concerne le devenir de produits potentiellement dangereux et peut par conséquent être effectuée conjointement à une action corrective.

Une correction peut être, par exemple, une nouvelle transformation, une transformation ultérieure et/ou l'élimination de conséquences défavorables de la non-conformité (par exemple, la mise à disposition pour une autre utilisation ou un étiquetage spécifique). Page 52

Danger (sanitaire)

Agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé. Page 30

DDM (anciennement DLUO)

Date de Durabilité Minimale

Date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Page 23

Denrée alimentaire ou aliment

Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par un être humain. Page 2

Désinfection

Réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments. Page 30

DLC

Date Limite de Consommation

Date, définie par le fabricant ou le conditionneur, pour des conditions de conservation déterminées, au-delà de laquelle une denrée alimentaire microbiologiquement très périssable ne doit plus être consommée. Au-delà de la DLC, une denrée alimentaire est dite dangereuse. Page 43

Durée de vie microbiologique

Période à partir de la date d'origine JO pendant laquelle l'aliment reste dans les limites microbiologiques fixées. Page 28

Emballage

Action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant. Ce contenant lui-même. Page 42

Établissement

Localisation de l'activité d'une entreprise, géographiquement individualisée. Un établissement est identifié par un numéro de SIRET à 14 chiffres, attribué par l'INSEE, et peut avoir plusieurs sites, placés sous le contrôle de la même direction. Page 15

Excédent

Une préparation culinaire prévue à un service de restauration collective, non présentée aux convives et dont la salubrité a été assurée, notamment par un maintien au chaud ($\geq 63^{\circ}\text{C}$) ou au froid (entre 0 et $+3^{\circ}\text{C}$), jusqu'au constat de son caractère excédentaire au regard de la demande des consommateurs ou un produit stable à température ambiante, pré-emballé en portions individuelles. Page 27

HACCP

Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise

Démarche qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Page 44

Hygiène des aliments

Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Voir complément

Liaison chaude/froide

Procédé visant à maintenir, par la chaleur ou le froid, la stabilité microbiologique des préparations culinaires en vue d'une distribution et d'une consommation différées dans le temps ou séparées dans l'espace. Page 38

Limite critique

Critère mesurable d'une mesure de maîtrise des dangers associée à un CCP séparant l'acceptable (limite critique respectée - le produit est sûr) de l'inacceptable (limite critique non respectée - le produit est potentiellement dangereux). Page 51

Marche en avant

Séparation dans le temps ou dans l'espace des produits de niveaux hygiéniques différents. Page 27

Mesure de maîtrise

Action ou activité à laquelle il est possible d'avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable. Page 49

Nettoyage

Enlèvement des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable. Page 29

Nuisibles

Insectes, rongeurs et tous les autres animaux capables de contaminer directement ou indirectement les aliments. Page 21

PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

Outil mis en place par les professionnels et décrivant les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments produits, constitué de :

- Prérequis ou Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- Procédures fondées sur les sept principes de l'HACCP.
- Procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités. Pages 20 à 65

Points critiques

Danger qui peut et doit être maîtrisé afin d'éliminer ou réduire un danger. Page 50.

Procédure

Manière spécifiée d'effectuer une activité. Pages 23, 30, 40 et 48

PRPO

PRogramme Prérequis Opérationnel

Mesure de maîtrise ou combinaison de mesures de maîtrise appliquée pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, et où un critère d'action et une mesure ou une observation permettent une maîtrise efficace du processus et/ou du produit. Pages 45 et 51

Salubrité des aliments

Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine. Page 21

Sécurité sanitaire (ou innocuité) des aliments

Assurance que les aliments ne causeront pas de dommages au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. Pages 12, 16 et 44

Site

Emplacement défini par un périmètre (locaux, équipements et/ou personnel) pour lequel des activités (fabrication, transformation, manipulation, entreposage, transport, distribution, etc.) et des procédés peuvent être mis en œuvre, en fonction du mode d'organisation de l'établissement. Page 26

TIAC

Toxi-Infection Alimentaire Collective

Apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Pages 6 et 20

Traçabilité

Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux. Page 54



18 Quiz

Voici un petit test qui vous permettra de vérifier vos connaissances sur l'hygiène des aliments en restauration.

1 - Quels sont les effets de la température sur les bactéries ?

- ☐ La congélation permet de tuer les spores
- ☐ Au-dessus de 63 °C toutes les bactéries meurent
- ☐ La multiplication la plus rapide se situe entre + 10 °C et + 63 °C

2 - Quels sont les trois microbes les plus fréquemment rencontrés dans les cas de TIAC ?

- ☐ *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*
- ☐ Virus de la grippe, *Clostridium botulinum*, histamine
- ☐ *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Pseudomonas*

3 - Que doit obligatoirement comporter la tenue de travail du cuisinier ?

(plusieurs réponses possibles)

- ☐ Des vêtements propres spécifiques à la cuisine
- ☐ Des gants de protection
- ☐ Une coiffe couvrant tous les cheveux

4 - Quels sont les allergènes dont la présence doit être signalée selon le règlement 1169/2011 ? (plusieurs réponses possibles)

- ☐ Moutarde
- ☐ Fraise
- ☐ Poisson

5 - La réglementation européenne, par le Paquet hygiène, impose aux restaurateurs :

(plusieurs réponses possibles)

- ☐ L'utilisation des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- ☐ Une obligation de résultat
- ☐ La mise en place d'un système de traçabilité

6 - Les plats témoins sont : (plusieurs réponses possibles)

- ☐ Des échantillons représentatifs de tous les plats servis aux consommateurs
- ☐ Obligatoires en restauration collective
- ☐ Destinés au tribunal en cas de plainte d'un client

7 - Parmi les erreurs suivantes, quelles sont celles qui peuvent être responsables de contamination des aliments par des bactéries ?

- ☐ Le refroidissement trop lent d'un plat cuisiné après son conditionnement
- ☐ Le non-respect de la procédure de nettoyage/désinfection du matériel
- ☐ La conservation de produits conditionnés sous vide au-delà de la DLC

8 - Quels sont les éléments de traçabilité obligatoires pour un restaurant commercial ?

- ☐ Maintenir à jour la liste de ses fournisseurs
- ☐ Connaître pour chaque plat servi les lots des matières premières utilisées
- ☐ Disposer de la liste de tous les clients servis en salle

9 - La marche en avant dans le temps, c'est :

- ☐ Le moyen de tracer une denrée depuis le jour de sa fabrication jusqu'à sa DLC
- ☐ L'utilisation de plans de travail différents pour chaque produit travaillé
- ☐ L'organisation des activités de sorte que les opérations propres se fassent toujours avec des équipements propres et désinfectés

10 - Quelle est la méthode la plus sûre pour utiliser un produit congelé ?

- ☐ Le faire cuire directement en le sortant du congélateur
- ☐ Le faire décongeler rapidement en le sortant sur un plan de travail vers les fourneaux
- ☐ Le mettre en chambre froide entre 10 et 12 °C

11 - La Date de Durabilité Minimale (DDM) (plusieurs réponses possibles)

- ☐ Est une date que l'on trouve sur des produits surgelés ou en conserve
- ☐ S'exprime sous la forme « À consommer de préférence avant... »
- ☐ Impose de jeter le produit dès que la date est dépassée

12 - La formation du personnel à l'hygiène : (plusieurs réponses possibles)

- ☐ Doit être adaptée aux tâches que la personne est amenée à accomplir
- ☐ Doit être renouvelée autant que de besoin
- ☐ Peut être justifiée par un CAP cuisine délivré après le 1^{er} janvier 2006

13 - Le personnel doit signaler son état de santé à son responsable lorsqu'il :

(plusieurs réponses possibles)

- ☐ Est atteint de boulimie
- ☐ Présente une diarrhée
- ☐ Présente des vomissements

14 - À quelle température faut-il conserver les préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ?

- ☐ En dessous de + 10 °C
- ☐ Entre 0 et + 6 °C
- ☐ Entre 0 et + 3 °C

15 - La méthode HACCP :

- ☐ Est un recueil de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- ☐ Est une méthode d'analyse des dangers permettant de mettre en place les mesures nécessaires pour maîtriser ces dangers
- ☐ Impose de mettre en place au moins un point critique (CCP) et un PRPO



16 - La congélation dans un restaurant commercial :

- ☐ Est interdite
- ☐ Est autorisée uniquement pour les produits fabriqués dans le restaurant
- ☐ Impose un étiquetage comportant au moins la nature du produit, la date de congélation et la Date de Durabilité Minimale

17 - L'opération de nettoyage/désinfection est efficace si on respecte le « TACT », abréviation correspondant à :

- ☐ Température / Action mécanique / Concentration / Temps de contact
- ☐ Types de matériaux / Aménagement / Chronologie / Temps d'action
- ☐ Traçabilité / Acidité / Chaleur / Test d'efficacité

18 - Les dangers chimiques que l'on peut trouver dans les aliments peuvent provenir : (plusieurs réponses possibles)

- ☐ Des traitements vétérinaires des animaux
- ☐ De l'utilisation de matériel non prévu pour le contact alimentaire
- ☐ De la mauvaise utilisation des produits de nettoyage

19 - Une arête de poisson est considérée comme corps étranger si on la retrouve : (plusieurs réponses possibles)

- ☐ Dans un poisson servi entier
- ☐ Dans une crème brûlée
- ☐ Dans un filet de poisson

20 - Le nombre de foyers de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) déclarés en France en 2022 était :

- ☐ Compris entre 1 000 et 5 000
- ☐ Compris entre 5 000 et 10 000
- ☐ Supérieur à 10 000

Réponses :

1 - La multiplication la plus rapide se situe entre + 10 °C et + 63 °C. 2 - Bactéries cœques, staphylocoques aureus, salmonelles, 3 - Des vêtements propres spécifiques à la cuisine, une table couverte tous les chapeaux, 4 - Moutarde, poisson, 5 - Une obligation de résultat la mise en place d'un système de traçabilité, 6 - Des échantillons représentatifs de tous les plats servis aux consommateurs, obligés d'être en rotation, 7 - Le non-respect de la procédure de nettoyage/désinfection d'un abri, 8 - Maltent à partir de la liste de produits, 9 - Congélation des aliments de sorte que les opérations propres se fassent toujours avec des équipements propres et dédiés, 10 - La tarte ou le pain de viande sortent du congélateur, 11 - Est une date que l'on trouve sur des produits surgelés ou en conserve, 12 - Expérimente sous l'aspect de la préférence avant, 13 - Les totes, 14 - Présente une date de péremption, 15 - Est une méthode d'analyse des dangers, permet d'en mettre en place les mesures, nécessite ces dangers, 16 - Imposent un étiquetage comportant au moins la nature du produit, la date de congélation et la Date de Durabilité Minimale, 17 - Température / Action mécanique / Concentration / Temps de contact, 18 - Les totes, 19 - Dans une crème brûlée, dans un filet de poisson, 20 - Compris entre 1 000 et 5 000.



Attestation de présence

À remplir, à signer et à conserver attachée au document ci-joint.

Délivrée à :

☐ Mme ☐ M.

Nom

Prénom

Métier

Qualification

Type de contrat :

☐ CDI ☐ CDD ☐ Intérimaire

☐ Stagiaire ☐ Apprenti ☐ Autre

Établissement

Reconnait avoir reçu le manuel de formation à l'hygiène des aliments en restauration et avoir effectué ladite formation.

Site de

Début du stage

Fin du stage

Nom du formateur

Date :

Signature du stagiaire :

Signature du formateur :



Attestation de présence

À remplir, à signer et à transmettre à l'employeur.

Délivrée à :

☐ Mme ☐ M.

Nom

Prénom

Métier

Qualification

Type de contrat :

☐ CDI ☐ CDD ☐ Intérimaire

☐ Stagiaire ☐ Apprenti ☐ Autre

Établissement

Reconnait avoir reçu le manuel de formation à l'hygiène des aliments en restauration et avoir effectué ladite formation.

Site de

Début du stage

Fin du stage

Nom du formateur

Date :

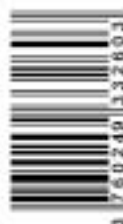
Signature du stagiaire :

Signature du formateur :





MARQUE JAUNE
Communication Graphique



9 780268 332603



MARQUE JAUNE
Communication Graphique

Retrouvez toute notre collection

MémoForma.fr

Edition santé et sécurité au travail

Nous remercions Hervé et Véronique Baillon de la société Alsacoch
pour leur aimable collaboration.

papier couché offset 200 g - imprimé en France sur papier certifié PEFC



Dernier tirage de ce document relève de la législation française et internationale sur le droit d'auteur et la propriété intellectuelle.
Tous les droits de reproduction sont réservés, y compris pour les documents téléchargeables sur le site et les représentations
iconographiques et photographiques.

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, du contenu du document,
faite sans l'autorisation est illicite et constitue une contrefaçon, donc passible de poursuites.

2, rue Antoine Becquerel - 31140 Leunagust - Tél. : 05 61 58 28 27

E-mail : marque-jaune@orange.fr - Site Internet : www.marque-jaune.com



Norme NF V01-015

Hygiène des aliments en restauration

Guide à l'usage des restaurateurs et des petites collectivités

LIENS UTILES

Pour des informations sur les dangers :

- **Santé Publique France (InVS : Institut de Veille Sanitaire)**
12, rue du Val d'Osne - 94415 Saint-Maurice cedex
Tél. : +33 (0)1 41 79 67 00
<http://invs.santepubliquefrance.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire>
- **ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)**
<https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>

Pour des aspects réglementaires :

www.legifrance.gouv.fr
www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

- **DDPP et DDCSPP (Directions Départementales de la Protection des Populations et Directions Départementales de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations)**
www.economie.gouv.fr/dgocri/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP
- **Les GBPH et vade-mecum :**
<http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>
<http://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>

Même Forme.fr - 01 47 35 12 35 - www.memeforme.fr - 01 47 35 12 35 - www.memeforme.fr - 01 47 35 12 35

ISBN : 9782954048787

