



La restauration collective

Le 6 mars 2018



Direction Départementale de la Protection des Populations
9, rue de la Grenouillère CS 10411 01012 Bourg-en-Bresse cedex- téléphone : 04 74 42 09 00- télécopie : 04 74 42 09 60
accueil du public de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

Les principales bases réglementaires (1/2)

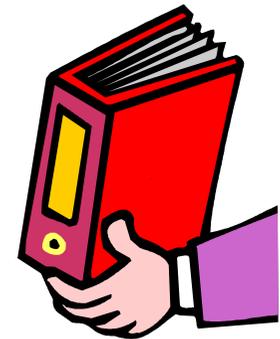
- [Règlement CE/852/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- [Règlement CE/853/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- [Règlement CE/178/2002](#) du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- [Règlement CE/2073/2005](#) de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Extraits du [Code rural et de la pêche maritime](#) (partie législative)

Les principales bases réglementaires (2/2)

- [Arrêté du 8 juin 2006](#) relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- [Arrêté du 18 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- [Arrêté du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- [Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117](#) du 23 mai 2011 modifiée par l'instruction technique DGAL/SDSS/2016-751 du 06/10/2016 (application de l'AM 21/12/09).
- [Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002](#) relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
- [Note d'information DGAL/SDSSA/O2007-8001](#) du 13 février 2007 relative à la cuisson des steaks hachés.
- [Décret n°2015-447 du 17 avril 2015](#) relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

Les principales prescriptions

- Enregistrement des établissements : déclaration d'activité
- Exigences minimales : Locaux et équipements
- Mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire



Déclaration d'activité



- **Article 6 du règlement 852/2004 (extrait) :**

1) ...Tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'autorité compétente appropriée..., chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

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

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

- ✓ en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement.
- ✓ conformément au règlement (CE) n° 853/2004

Déclaration d'activité

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



Direction Départementale de la Protection des Populations
9, rue de la Grenouillère CS 10411 01012 Bourg-en-Bresse cedex- téléphone : 04 74 42 09 00- télécopie : 04 74 42 09 60
accueil du public de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

Exigences locaux et équipements

(1/3) règlement CE/852/2004

Les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien : *importance de la maintenance*

L'agencement, la conception, le dimensionnement des locaux doivent :

- permettre un nettoyage et une désinfection efficaces, prévenir la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant (nature des revêtements).
- permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces.
- permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles.
- offrir des conditions de manutention et d'entreposage adaptées (température des locaux, capacité de stockage et température d'entreposage des denrées) ; permettre la vérification de la température et son enregistrement, si nécessaire.

Exigences locaux et équipements

(2/3) règlement CE/852/2004

- Présence de toilettes en nombre suffisant qui ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires et disposant d'une ventilation adéquate.
- Existence de vestiaires pour le personnel.
- Présence de lave-mains alimentés en eau chaude et froide, ainsi que du matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.
- Existence d'une ventilation adéquate, suffisante et d'entretien aisé (éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre).
- Éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
- Présence de systèmes d'évacuation des eaux résiduaires en nombre suffisant.
- Stockage des produits de nettoyage et de désinfection en dehors des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Exigences locaux et équipements

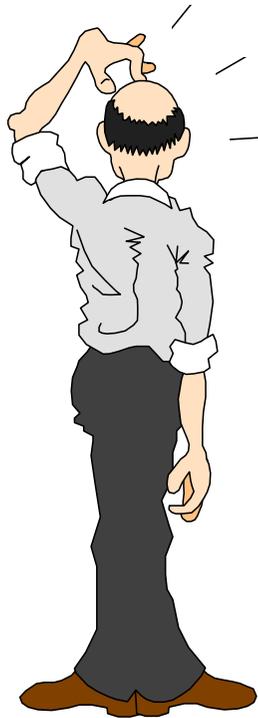
(3/3) règlement CE/852/2004

Prévoir des dispositifs :

- pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail (matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer) et alimentés en eau chaude et froide.
- pour le lavage des denrées alimentaires, alimentés en eau chaude et/ou froide. Doit être distinct du dispositif de lavage des mains



Le Plan de Maîtrise Sanitaire : PMS

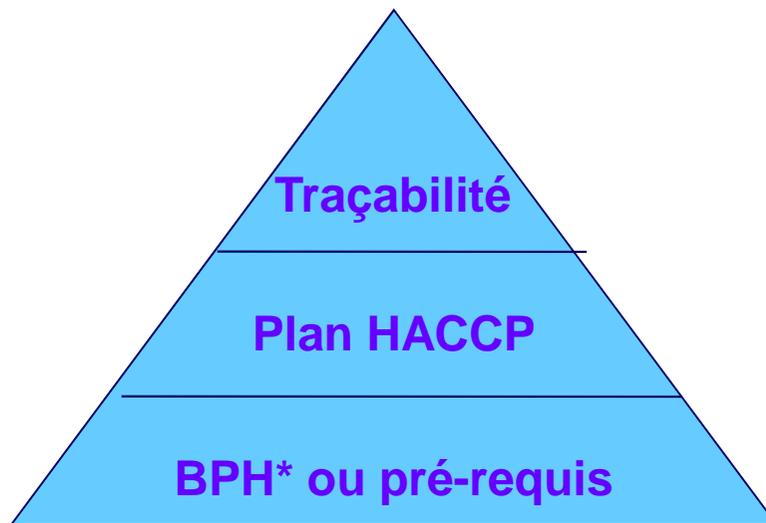


- Mis en place par le professionnel (responsabilisation du professionnel)
- outil qui décrit les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments de la réception des produits jusqu'à la remise au consommateur vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire :

cf. annexe 2 de l'arrêté du 08/06/2006

Cf. note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012



**GBPH et
d'application
de l'HACCP**

** Bonnes Pratiques d'Hygiène*

Les documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (1/2)

1) Le personnel

- ✓ plan de formation *connaissances suffisantes en matière d'hygiène alimentaire (formation adaptée et/ou instructions de travail) et formation aux principes de l'HACCP*
- ✓ tenue vestimentaire : *composition, entretien*
- ✓ état de santé : instructions



2) Maintenance des équipements et des locaux

3) Mesures relatives à l'hygiène de la production

- ✓ L'entretien des locaux et des équipements (*plan de nettoyage et de désinfection*)

Les documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (2/2)

- 4) **Le plan de lutte contre les « nuisibles »** (*insectes, rongeurs*)
- 5) **Approvisionnement en eau**
- 6) **La maîtrise des températures** (*enceintes, produits*)
- 7) **Le contrôle de la réception à l'expédition** (*importance de la provenance des D.A.O.A.*)



Les documents relatifs aux procédures fondées sur l'H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)

- En préalable, réaliser un ou des diagrammes de fabrication.



Les documents relatifs aux procédures fondées sur l'H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)

- Le champ d'application de l'étude.
- Principe 1 : Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées.
- Principe 2 : identifier les points déterminants lorsqu'il en existe (points critiques pour la maîtrise pour les CCP, ou niveau du seuil de maîtrise pour les PRPo).
- Principe 3 : Définir les limites critiques pour les CCP et les objectifs/niveaux de seuils pour les PRPo.
- Principe 4 : Définir la procédure de surveillance des points déterminants.
- Principe 5 : Décrire les actions correctives.
- Principe 7 prévoir les enregistrements de la surveillance des points déterminants et des actions correctives.
- Principe 6 : Les documents relatifs à la vérification.

Direction Départementale de la Protection des Populations
9, rue de la Grenouillère CS 10411 01012 Bourg-en-Bresse cedex- téléphone : 04 74 42 09 00- télécopie : 04 74 42 09 60
accueil du public de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30



Exemple de points déterminants incontournables

- Maîtrise de la chaîne du froid
- Refroidissement rapide
- Remise en température
- Maintien au chaud
- Cuisson des steaks pour les populations sensibles
- Traitement des mixés (cuisson, hachage...)
- Cuisson basse température



La Traçabilité et la gestion des produits non-conformes (1/2)



- Les denrées alimentaires et toutes substances destinées ou susceptibles d'être incorporées.
- Tout au long de la chaîne : de la production à la distribution.
- Essentielle pour assurer un retrait ou un rappel.
- Traçabilité : identification des produits.
- Durée de conservation des éléments de traçabilité.
- Le professionnel est responsable de sa mise en œuvre .



La Traçabilité/ en pratique



- À la réception « Traçabilité amont » :

identifier les fournisseurs : nom et adresse, nature des produits reçus, date de la livraison, numéros de lots, quantités, description du produit.

- Traçabilité interne :

Aucune obligation de moyen (le plus fréquent : conservation de l'étiquetage des produits utilisés pour les repas.

- Si livraison : « Traçabilité aval » :

identifier les clients : nom et adresse, nature des produits livrés, date de la livraison, numéros de lots, quantités, description du produit.



La Traçabilité et la gestion des produits non-conformes (2/2)



- Obligation d'assurer la traçabilité de la viande bovine
- Obligation de notifier toute non-conformité et notamment obligation de déclaration des T.I.A.C (toxi-infection-alimentaire collective) : instruction relative à la gestion des T.I.A.C.

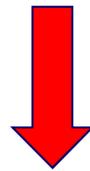


Origine de la viande bovine

Obligation d'indiquer de façon lisible et visible, dans les lieux où sont servis les repas, l'origine des viandes bovines : vache, bœuf, veau (*).

Les Toxi-Infection Alimentaires Collectives

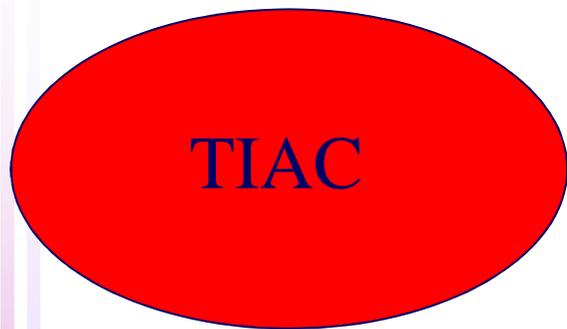
définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.



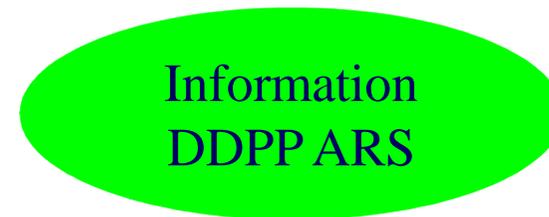
Déclaration obligatoire



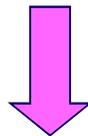
Direction Départementale de la Protection des Populations
9, rue de la Grenouillère CS 10411 01012 Bourg-en-Bresse cedex– téléphone : 04 74 42 09 00- télécopie : 04 74 42 09 60
accueil du public de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30



Les T.I.A.C



Échantillons témoins

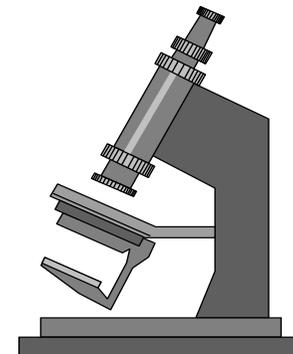


⇒ Représentatifs des plats servis (en lien avec les menus)

⇒ Environ 100g

⇒ Clairement identifiés

⇒ Gardés 5 jours au froid positif



Les T.I.A.C



- Connaissance de l'obligation de déclaration.
- Connaissance de la définition.
- Informations disponibles et à jour pour alerter les services officiels de contrôle.
- Élaboration d'une instruction.

Direction Départementale de la Protection des Populations
9, rue de la Grenouillère CS 10411 01012 Bourg-en-Bresse cedex- téléphone : 04 74 42 09 00- télécopie : 04 74 42 09 60
accueil du public de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

Informations utiles sur le site Internet du ministère de
l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

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

Un accès direct à une réglementation mise à jour et
consolidée

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

Merci pour votre attention.

