

# FICHE RÉGLEMENTAIRE

## Hygiène alimentaire



### Préambule

Cette fiche est validée par le Laboratoire Départemental et la Direction des Services Vétérinaires de la Côte-d'Or.

**CIBLE** : toutes les entreprises développant une activité de restauration commerciale avec remise directe au client final de denrées alimentaires.

**Sont concernés** : les restaurants traditionnels, les sandwicheries et toute activité de restauration rapide, la vente à emporter y compris en ambulancier, et plus généralement, toutes les entreprises faisant de la remise directe au client final quel que soit le lieu de préparation des denrées alimentaires.

### **REGLEMENTATION APPLICABLE** :

Règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires  
Règlement CE n° 178/2002 relatif à la sécurité des denrées alimentaires  
Consultables sur les sites internet <http://www.cote-dor.pref.gouv.fr> et  
<http://www.agriculture.gouv.fr>  
Compléments d'information : <http://www.agrobat.fr>

### **OBJECTIFS POURSUIVIS** :

- La garantie de la sécurité alimentaire des consommateurs.
- L'engagement de la responsabilité première de l'exploitant en matière de sécurité alimentaire.

# Principales prescriptions réglementaires

La liste ci-après qui détaille certaines prescriptions des réglementations relatives à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires n'est pas exhaustive. Il est donc indispensable de se référer aux règlements précités.

Par ailleurs, il est important de noter que ces principes définissent une **OBLIGATION DE RESULTAT** et non plus une obligation de moyens.

## **LES PRINCIPES HACCP** : Hazard Analysis Critical Control Point

Le HACCP est une méthode ou un système de gestion qui permet :

- d'identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire ;
- de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise ;
- de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

C'est une approche organisée et systématique permettant de construire, de mettre en œuvre ou d'améliorer l'assurance de la sécurité des denrées alimentaires.

L'HACCP s'intéresse aux **3 classes de dangers** pour l'hygiène des aliments :

- les dangers biologiques (virus, bactéries...),
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...),
- les dangers physiques (bois, verre...).

## **LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX LOCAUX** :

Les locaux doivent notamment comporter :

- des vestiaires ou penderies
- des sanitaires, avec cuvette et chasse d'eau, raccordés à un système d'évacuation, et qui ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées
- un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle avec eau chaude et eau froide, équipés de dispositifs permettant le séchage hygiénique des mains (éviter les torchons) et de savon bactéricide
- des dispositifs distincts des lave-mains, pour laver les denrées alimentaires
- des moyens d'évacuation des eaux de lavage (siphons de sols)
- des dispositifs de ventilation
- des dispositifs pour stocker les déchets (poubelles fermées)
- des dispositifs pour stocker le matériel d'entretien et les produits de nettoyage (placard, local...)

### **LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX LOCAUX** (suite) :

Les murs, sols et plafonds des zones où sont manipulées les denrées doivent être facilement nettoyables et désinfectables (choisir des revêtements adéquats).

L'exiguïté des locaux est un facteur favorisant la contamination des aliments. Veiller à disposer d'espace suffisant.

Respecter le principe de la "marche en avant" : prévoir un circuit des denrées sans retour en arrière depuis la zone de réception des denrées jusqu'au lieu de remise des denrées au consommateur.

Veiller à ce que le personnel n'ait pas à traverser la cuisine avant d'atteindre les vestiaires et de revêtir une tenue appropriée.

Veiller à séparer les zones d'épluchage, de plonge (secteurs sales) et les autres zones de manipulation des denrées (secteurs propres).

Veiller à ce que l'évacuation des déchets ne constitue pas un risque de contamination des denrées, et notamment des matières entrantes (utiliser en particulier des poubelles fermées, avec élimination fréquente) et des produits finis après cuisson.

### **LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX EQUIPEMENTS** :

Les équipements doivent être facilement nettoyables et désinfectables, et en bon état d'entretien : le bois nu doit être proscrit en cuisine et dans les salles de préparation ; les problèmes de rouille doivent être traités.

## **LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT :**

En règle générale, les denrées animales ou d'origine animale utilisées doivent provenir d'établissements agréés (les denrées doivent porter l'estampille CE) ou dispensé d'agrément.

Le personnel doit être régulièrement formé à l'hygiène. Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 prévoit que, conformément à l'article L. 233-4, les établissements de restauration sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Les secteurs suivants sont concernés :

- restauration traditionnelle ;
- cafétérias et autres libres-services ;
- restauration de type rapide.

Des nettoyages et désinfections doivent être réalisés systématiquement. Les DETERGENTS sont des produits de nettoyage.

Les DESINFECTANTS sont des produits de désinfection.

Pour réaliser un nettoyage et une désinfection, il faut donc passer successivement un produit détergent et un produit désinfectant, ou passer uniquement un produit à la fois détergent et désinfectant. Il faut de plus respecter les temps d'action et les températures prévus sur les notices d'utilisation. Une lecture attentive de l'étiquetage de ces produits est donc nécessaire.

La formalisation d'un plan de nettoyage / désinfection permet de programmer et d'optimiser les opérations à mettre en œuvre.

Les produits détergents et désinfectants doivent être homologués au contact alimentaire.

Des dispositifs de lutte contre les rongeurs et contre les insectes doivent être utilisés.

La température de stockage des aliments doit être régulièrement vérifiée, notamment grâce à l'utilisation de thermomètres dans les enceintes réfrigérées.

Les dates limites de consommation doivent être respectées. Les produits entamés doivent être utilisés rapidement, la DLC n'étant plus valable. Les denrées périmées doivent immédiatement être jetées.

Des contrôles microbiologiques des surfaces et produits doivent être effectués à une fréquence qu'il appartient à chacun de déterminer. Ces prélèvements d'échantillons servent aux analyses microbiologiques réalisées par un laboratoire reconnu.



## Contacts utiles

### **DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES** (service de l'Etat)

4 rue Hoche - BP 1533 - 21035 DIJON cedex

Tél : 03.80.43.43.01 - Fax : 03.80.43.23.01 - Mail : [ddsv21@agriculture.gouv.fr](mailto:ddsv21@agriculture.gouv.fr)

Horaires d'ouverture au public : 9h00-12h00 - 14h00-17h00

Rôle et missions : organisme de contrôle et d'inspection

### **LABORATOIRE DEPARTEMENTAL** (service du Conseil général de la Côte-d'Or)

2 ter rue Hoche - BP 678 - 21017 DIJON cedex

Tél : 03.80.63.67.70 - Fax : 03.80.43.54.52 - Mail : [ldco@cg21.fr](mailto:ldco@cg21.fr)

Rôle et missions :- analyse des prélèvements sur denrées alimentaires

- conseils relatifs aux prélèvements et autocontrôles
- conseils sur l'aménagement des cuisines et préparations alimentaires
- formation à l'hygiène

### **CHAMBRE REGIONALE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT**

Carine ARNAULT

46 bd de la Marne - BP 56721 - 21067 DIJON cedex

Tél : 03.80.28.81.00 - Fax : 03.80.28.81.01 - Mail : [carnault@artisanat-bourgogne.fr](mailto:carnault@artisanat-bourgogne.fr)

Rôle et missions :- chargée de mission qualité, hygiène alimentaire

- conseils auprès des créateurs et des entreprises
- diagnostics sur la partie « hygiène »
- animation de formation

### **FAFIH - OPCA de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes**

1 Promenade du Rhin - 2100 DIJON

Tél : 03.80.67.76.88

Site internet : <http://www.fafih.com>



# Organismes de formation à l'hygiène alimentaire

## **CCI FORMATION**

Place Jean Bouhey - BP 17440 - 21074 DIJON cedex  
Tél : 03.80.65.91.75 - Mail : [anne-lise.carton@escdijon.eu](mailto:anne-lise.carton@escdijon.eu)  
Site internet : <http://www.formation.dijon.cci.fr>

## **UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HOTELLERIE – UMIH DE COTE D'OR**

Parc de Mirande - 14 rue Pierre de Coubertin Bâtiment L - 21000 DIJON  
Tél : 03.80.65.81.81 - Fax : 03.80.65.03.10 - Mail : [umih21@wanadoo.fr](mailto:umih21@wanadoo.fr)  
Site internet : <http://www.umih-bourgogne.fr/21>

## **CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA COTE D'OR**

67-69 rue Daubenton - BP 37451 - 21000 DIJON  
Tél : 03.80.63.13.53 - Fax : 03.80.36.27.87 - Mail : [formation@cma-21.fr](mailto:formation@cma-21.fr)  
Site internet : <http://www.cma-21.fr>

## **AUTRES** (liste non exhaustive)

### **APAVE**

4 rue Louis de Broglie - 21000 DIJON  
Tél : 03.80.78.74.63 - Site internet : <http://www.apave.com>

### **SOCOTEC**

1 rue Louis de Broglie - 21000 DIJON  
Tél : 03.80.78.70.55 - Site internet : <http://www.socotec.fr>

### **HYGIENE ALIMENTAIRE FORMATION ET CONSEIL**

Immeuble Dionysos - 3 rue Jean Monnet - 21300 CHENOVE  
Tél / Fax : 03.80.59.89.76 - Mail : [hafc.hygiene@gmail.com](mailto:hafc.hygiene@gmail.com)

### **AGRO ACTIV**

46 route de Messey-le-Bois - 71390 MESSEY-SUR-GROSNE  
Tél : 03.85.44.07.57 - Mail : [agroactiv@orange.fr](mailto:agroactiv@orange.fr)

