

## LES INCONTOURNABLES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURANT SATELLITE



**Direction Départementale de la Protection des Populations  
De Seine-Saint-Denis (DDPP 93)  
- Immeuble l'Européen -  
5 et 7 promenade Jean Rostand – 93005 BOBIGNY CEDEX**

**Tél. : 01 75 34 34 34**

**Fax : 01 75 34 34 35**

**Mél : [ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr](mailto:ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr)**

***Ce document présente de manière non exhaustive un rappel de la réglementation et de son application dans les restaurants satellites.***

### **Quelques définitions**

« ***La restauration collective*** » est une activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

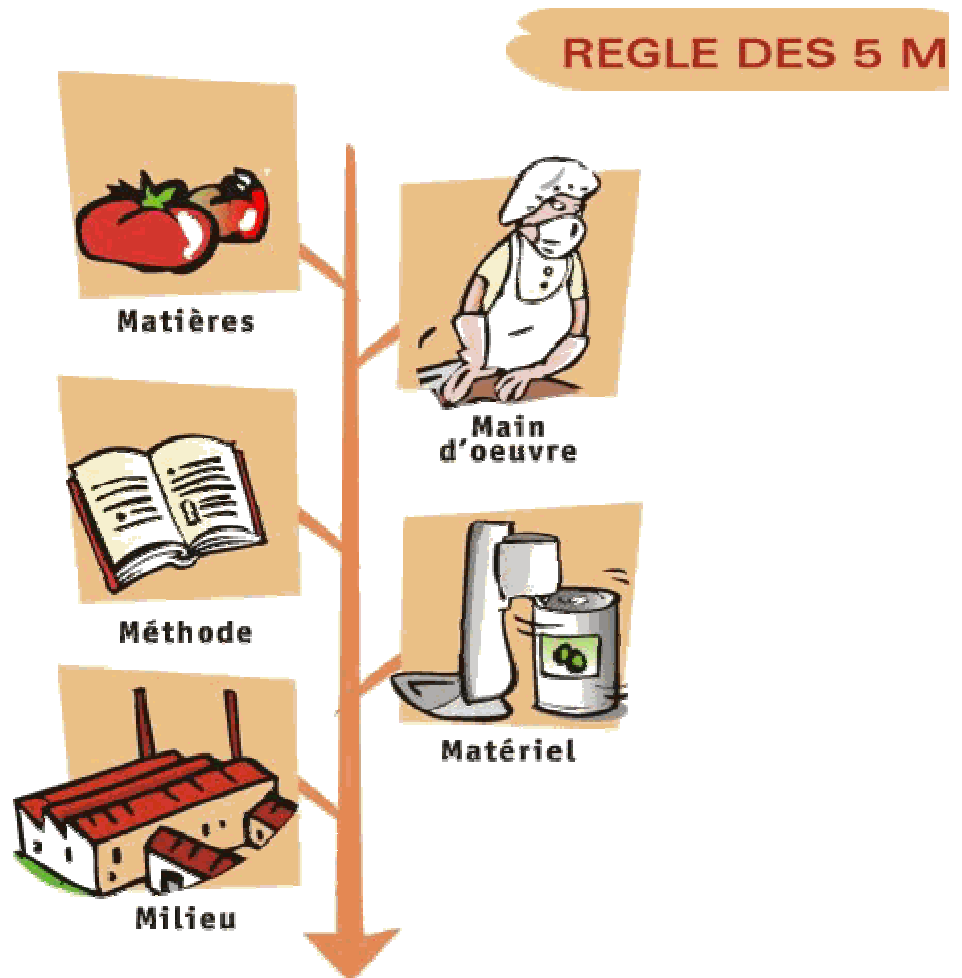
« ***La cuisine centrale*** » est un établissement dont une partie de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite.

« ***Un restaurant satellite*** » est un établissement desservi par une cuisine centrale.

### **Les principaux textes réglementaires à connaître et à appliquer**

- ***Règlement (CE) n° 178/2002*** du Parlement européen et du Conseil du 20 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) n° 852/2004*** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ***Règlement (CE) n° 853/2004*** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ***Règlement (CE) n° 2073/2005*** de la commission du 15 novembre 2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- ***Décret n° 2002-1465*** du 17 décembre 2002, relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration alimentaires
- ***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 de denrées alimentaires en contenant
- ***Arrêté du 10 mars 1977***, relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale
- ***Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8206*** du 22 octobre 2012, relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009

*L'hygiène alimentaire et les 5M*



**1<sup>er</sup> M = Milieu « les locaux »**

**Règlement (CE) N° 852/2004**

*"Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ; permettre de prévenir (...) le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires ..."*

*"...Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être en bon état d'entretien..."*



- Superficie suffisante pour l'activité
- Sectorisation des activités "propres" (déboitage, zone de préparation...) et "sales" (zone de réception, de réserves, stockage déchets...) dans l'espace et/ou dans le temps
- Mise en place de la marche en avant : accès du personnel aux zones propres, sans transiter par les zones sales
- Prévention des contaminations aéroportées
- Surfaces lisses et lavables
- Dispositif adéquat d'aération, d'extraction des buées, de ventilation.

2<sup>ème</sup> M = Matériels « Outils, équipements... »

**Règlement (CE) N° 852/2004**

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

*"... l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise..."*



- Présence de dispositifs nécessaires pour assurer l'hygiène manuelle du personnel ( lave-mains, distributeur de savon bactéricide, essuie-mains à usage unique...)
- Systèmes hygiéniques de collecte des déchets
- Équipements de stockage et de conservation des denrées, adaptés en volume et en température aux différentes étapes (chaud, froid, ambiant), et des dispositifs évitant le stockage au sol.
- Matériaux lisses, lavables, inaltérables et non toxiques
- Remplacement ou élimination des matériels inutilisés, vétustes, usagers, rouillés...
- Systèmes de rangement séparant les tenues de ville des tenues de travail, la collecte du linge sale...
- Équipements de surveillance (thermomètres...) permettant d'assurer les contrôles nécessaires.
- Systèmes de nettoyage et désinfection adéquats des outils et équipements.

### 3<sup>ème</sup> M = Main d'œuvre « Le personnel »

#### **Règlement (CE) N° 852/2004**

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

*"Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires... "*

*" Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :*

*1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle*

*2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure [...] aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP "*



- Formation initiale et continue du personnel
- Mise à disposition du personnel des instructions appropriées pour chaque poste de travail (exemples : contrôle à réception, prise de température, nettoyage/désinfection, décontamination des fruits et légumes, hygiène manuelle,...)
- Suivi médical annuel du personnel
- Instruction sur la conduite à tenir en cas de maladies ou leurs symptômes.

## 4<sup>ème</sup> M = Matières

### **Règlement (CE) N° 852/2004**

*"Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction des micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue..."*

*"La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre +10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63°C..."*



<b>Étapes</b>	<b>Températures réglementaires</b>
Liaisons chaudes	à + 63°C minimum.
Liaisons froides	conservation entre 0 et + 3°C.
Surgelés	- 18 °C
Remise en température des plats refroidis « à réchauffer »	de + 10°C à + 63 °C en moins d'une heure, puis maintien à une température supérieure ou égale à + 63°C

## 5<sup>ème</sup> M = Méthode « *Fonctionnement* »

### **Règlement (CE) N° 852/2004**

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

*"Les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues [...]"*

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

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

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

- *..."Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets [...]"*

*..."Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, [...]"*



### **❖ Propreté, respect des procédures de Nettoyage-Désinfection**

- Propreté de l'ensemble de la structure, locaux et équipements
- Prévenir la contamination des denrées (directe ou croisée)
- Respect des procédures de nettoyage et désinfection
- Enregistrement au minimum des nettoyages non quotidiens

### **❖ Gestion des produits dangereux**

- Prévention de la pollution des denrées alimentaires, matériaux et surfaces au contact, par ces produits. Protection des personnes



## ❖ Gestion des déchets

- Gestion du stockage et de l'enlèvement des déchets par l'établissement qui assure la prévention des nuisances

### **Règlement (CE) N° 852/2004**

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

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

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

## ❖ Hygiène du personnel

Prévention des contaminations d'origine humaine des denrées :

- Hygiène corporelle adaptée à l'activité ( lavage/désinfection des mains fréquents, tenue de travail adéquate...)

## ❖ Hygiène des manipulations

- Maîtrise des dangers biologiques
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène générales (BPH)

## ❖ Décontamination des fruits et légumes

- Lavage, décontamination, dépollution physique ou chimique des denrées
- Existence de documents décrivant dans le détail les différentes phases du procédé de décontamination en fonction du produit utilisé (quantité, temps de contact, rinçage)
- Le traitement ne doit pas nuire aux qualités organoleptiques des produits alimentaires

## ❖ Lutte contre les nuisibles

### **REGLEMENT (CE) N° 852/2004**

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



- Prévention de la contamination des locaux, équipements et denrées par des vecteurs animaux
- Existence de moyens de prévention et de lutte efficaces.
- Portes et accès fermés pendant la production
- Enregistrement des résultats de la surveillance



❖ **Mise en pratique de la méthode « HACCP »**

**REGLEMENT (CE) N° 852/2004**

*"Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP."*



**"Les 7 principes de l'HACCP "**

- a) *identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable*
- b) *identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable*
- c) *établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité*
- d) *établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle*
- e) *établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé*
- f) *établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) et*

g) *établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).*

⇒ *Révision à chaque changement concernant le produit / le procédé*

### **Origine des Viandes Bovines**

*Décret n° 2002-1465  
du 17 décembre 2002*

L'origine des viandes bovines est indiquée par la mention :

- « **Origine** » : pour naissance, élevage et abattage dans le même pays ;
- « **Né et élevé et abattu** » : lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

Ces mentions sont portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible pour les produits contenant des viandes bovines sous forme de viandes en morceaux, ainsi que les steaks hachés pour « **le bœuf et le veau** »

### **Gestion des excédents**

**Arrêté du 21 décembre 2009**

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

## Plats témoins

- Les plats témoins sont réservés **exclusivement à la DDPP**
- Les plats témoins doivent être représentatifs de ce qui est réellement servi.
- Ils sont obligatoirement réalisés s'il y a manipulation (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage...)
- Néanmoins, « les plats réchauffés » peuvent faire l'objet d'un prélèvement après remise en température
- Privilégier les prises d'échantillons en fin de service
- La quantité d'échantillon prélevée doit être supérieure à 80g
- Ils devront être prélevés dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique (exemple : dans des « **sacs stériles et étanches** »)
- Il est prévu que chaque échantillon doit être bien conservé individuellement et identifié.
- Ils doivent être conservés 5 jours après la date de dernière présentation au consommateur, dans des conditions satisfaisantes, au froid positif (0 à +3°C)
- Pour les plateaux comportant plusieurs sortes de fromages, vérifier qu'au minimum un fromage par jour ait été prélevé, de manière à ce que tous les fromages servis durant la semaine aient fait l'objet de prélèvements
- Pour les fromages à la coupe, possibilité de conserver la dernière portion de chaque lot.

### **REGLEMENT (CE) N° 852/2004**

1. *"Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP."*
2. *"Les principes HACCP sont les suivants :*
  - e) *établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé."*

- Mise en œuvre d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé
- Support d'enregistrement adapté définissant les modalités d'actions correctives

### ❖ **Gestion des suspicions de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)**

Un foyer de **TIAC** est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, généralement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

La **TIAC** est une maladie à déclaration obligatoire

**REGLEMENT (CE) N° 852/2004**

***L'arrêté du 21 décembre 2009***

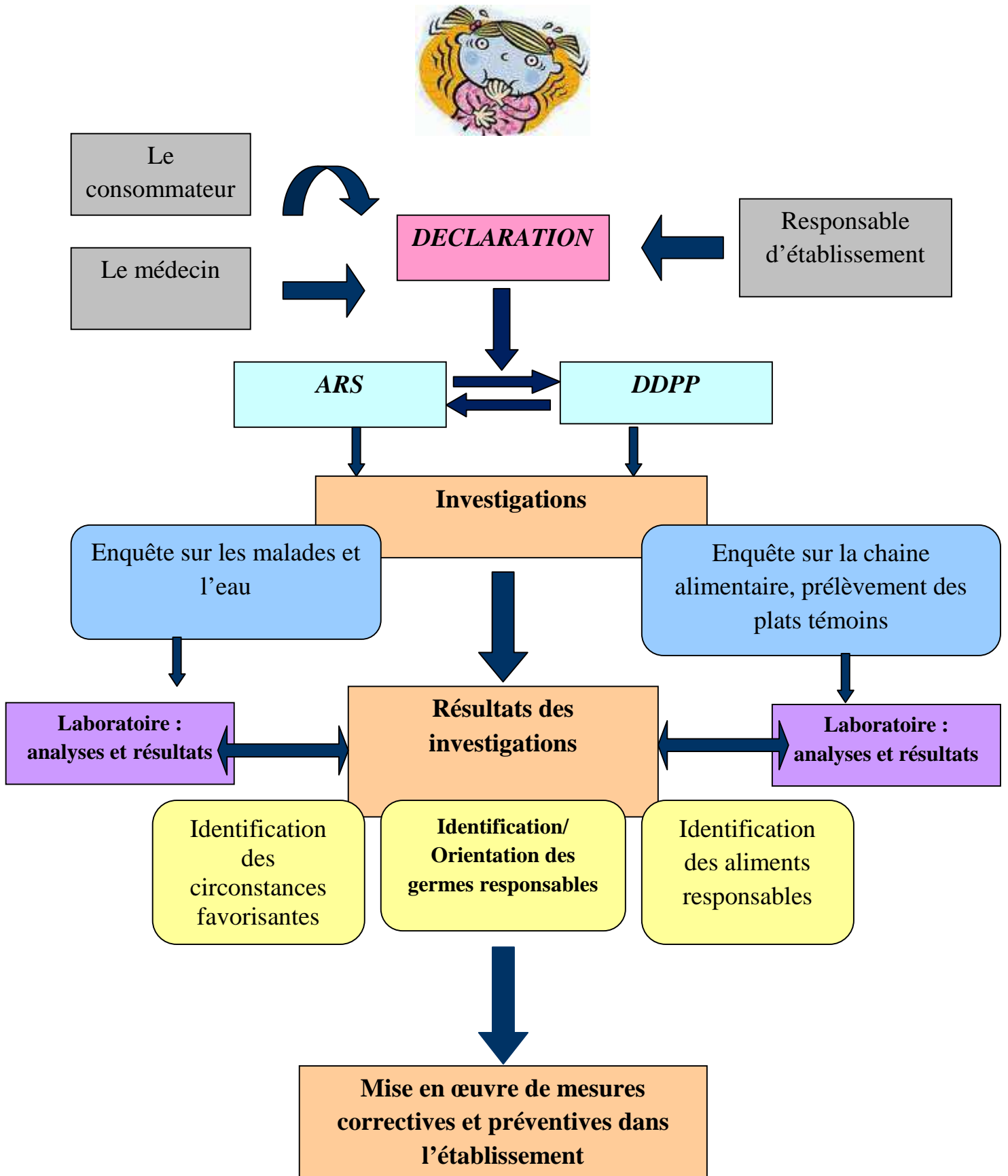
*"Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement :*

*i) invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procèdera au diagnostic et à leur prise en charge ;*

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

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

## GESTION DES SUSPICIONS DE TIAC



## **Glossaire**

**DGAL** : Direction Générale de l'Alimentation

**DDPP** : Direction Départementale de la Protection des Populations

**ARS** : Agence Régionale de Santé

**HACCP** : Hazard Analysis Critical control Point = Analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise

**PMS** : Plan de Maîtrise Sanitaire

**BPH** : Bonnes Pratiques d'Hygiène

## **Annuaire**

**DDPP = Pôle alimentation**

Tél. : 01 75 34 34 34

Fax : 01 75 34 34 35

Courriel : [ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr](mailto:ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr)

**ARS = Cellule de Veille et de Sécurité Sanitaire, Épidémiologie et Gestion des Alertes**

Tél. : 01 41 60 70 69

Fax : 01 75 34 34 35

Courriel : [ars-dt93-alerte@ars.sante.fr](mailto:ars-dt93-alerte@ars.sante.fr)