

---

## **FICHE HYGIÈNE**

### **REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR**

### **Restauration Commerciale**

---



Référence réglementaire : **Arrêté Ministériel du 9 mai 1995** *réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur*

#### ➤ **Déclaration**

Toute ouverture d'établissement de remise directe au consommateur doit être **déclarée** auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV).

#### ➤ **Alimentation en eau**

L'établissement doit être alimenté en **eau potable**.

Le professionnel doit donc disposer :

- d'une attestation de raccordement au réseau public d'eau potable,
- ou d'une autorisation préfectorale d'utilisation d'eau d'un forage ou d'un canal (délivrée par la DDASS).

#### ➤ **Locaux**

Ils doivent être propres et bien entretenus. Leur conception doit permettre un nettoyage et une désinfection efficaces.

Afin de prévenir la contamination des denrées, les locaux doivent notamment disposer :

- d'une aération ou d'une ventilation,
- de systèmes pour maîtriser les ouvertures sur l'extérieur (portes, fenêtres) : sas, moustiquaires...,
- de vestiaires,
- de lave-mains,
- d'un système d'évacuation des eaux usées,
- de sanitaires pourvus d'un lave-mains et séparés du local de préparation des denrées.

#### ➤ **Fonctionnement**

##### ▪ **Réception des denrées**

Des **contrôles à réception des livraisons** sont à mettre en place afin de vérifier :

- la provenance (fournisseurs agréés ou dispensés auprès de la DDSV),
- l'état général des denrées et des emballage,
- l'étiquetage : estampilles, DLC (Date Limite de Consommation), DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale),
- la température des produits.

Durant l'**approvisionnement**, la chaîne du froid ne doit pas être rompue. Il est recommandé d'utiliser une glacière et des plaques eutectiques pour le transport des denrées jusqu'à l'établissement.

#### ▪ **Stockage des denrées**

Pour prévenir les contaminations croisées, **un rangement des chambres froides** s'impose.

Le professionnel doit notamment :

- séparer les produits nus des cartons et produits conditionnés,
- séparer les volailles des autres viandes non protégées,
- stocker à part les œufs et légumes frais,
- ne pas stocker de denrées à même le sol.

Une vérification quotidienne des **températures** des chambres froides, réfrigérateurs et congélateurs doit être réalisée.(enregistreur et/ou thermomètre)

#### ▪ **Manipulations**

Le **déconditionnement** s'effectue au fur et à mesure des besoins. Tout **produit entamé ou déconditionné** doit être protégé sous film cellophane ou dans un récipient fermé. La date d'ouverture du produit doit être notée et l'étiquetage d'origine conservé. L'identification du produit (estampille, numéro de lot) et sa durée de vie (DLC) doivent accompagner le produit durant toute la détention de celui-ci.

Après déconditionnement, les produits sensibles doivent être consommés rapidement.

La **décongélation** des produits se réalise dans une enceinte frigorifique ou lors de la cuisson.

Le **refroidissement après cuisson** doit être rapide de manière à passer de 63° à 10°C en moins de 2 heures car le produit est susceptible d'être contaminé. L'idéal est de disposer d'une cellule de refroidissement rapide. Il est déconseillé d'utiliser la chambre froide qui n'est pas adaptée (refroidissement trop lent et risque de montée en température de la chambre froide).

Les **préparations** servies chaudes ou froides doivent être consommées le plus tôt possible. Leur durée de vie ne peut excéder 24 heures sauf si une étude de vieillissement a été réalisée pour valider une durée plus longue.

La **congélation** de produits achetés frais et pré-emballés, ainsi que des restes **est interdite**. La congélation des préparations est toutefois possible si elle est réalisée avec un équipement spécifique et après déclaration auprès de la DDSV (les congélateurs sont réservés uniquement au stockage des denrées).

**L'élimination des déchets** doit se faire au fur et à mesure afin d'éviter les croisements avec les denrées saines.

Les **poubelles de voirie** doivent être stockées à l'extérieur ou dans un local spécifique. Les poubelles présentes dans les locaux sont réservées à cet effet et sont maintenues propres.

Afin d'éviter les contaminations croisées, toutes les manipulations doivent s'effectuer en respectant le principe de la **marche en avant**, c'est-à-dire qu'elles sont :

- séparées dans l'espace (lieux différents),
- ou échelonnées dans le temps et séparées par un nettoyage/désinfection des plans de travail.

## ➤ Hygiène

### ▪ **Personnel**

Le personnel doit disposer d'une **tenue de travail** propre et rangée séparément des tenues de ville (vestiaires)

Le **lavage des mains** doit être efficace et fréquent (à chaque reprise de travail, après la manipulation d'œufs, légumes, emballages...).

le personnel doit disposer **d'instructions et/ou d'une formation** en matière d'hygiène alimentaire.

### ▪ **Locaux**

Le nettoyage/désinfection doit être régulier, il est donc nécessaire d'établir un **plan de nettoyage** (fréquence de nettoyage des hottes, des chambres froides, du matériel...)

Des moyens de **lutte contre les rongeurs et les insectes** doivent être mis en place (pièges, moustiquaire ...).

## ➤ Autres obligations

### ▪ **Traçabilité**

Le professionnel doit être capable de retrouver tout fournisseur de denrées. Il est donc conseillé de conserver les étiquettes et les bons de livraison des produits utilisés.

(article 18 du **Règlement (CE) n° 178/2002 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**)

## ➤ Documentation

Un **Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) « Restaurateur »** a été publié. Il peut être commandé auprès de la direction des journaux officiels (26 rue Desaix 75727 Paris cedex 15, tel : 01.40.58.79.79) ou par Internet : [www.journal-officiel.gouv.fr](http://www.journal-officiel.gouv.fr).