

FICHE ACTIVITE

PATISSIER



1. LES DIFFERENTS NIVEAUX D'ACTIVITE DU PATISSIER

La réglementation distingue un pâtissier s'adressant uniquement au consommateur, un pâtissier dont une partie de sa production s'adresse à des professionnels et enfin un pâtissier relevant du domaine de la restauration collective. Il est donc important de savoir à quelle catégorie on se rattache :

→ **Remise directe : la clientèle est directement et uniquement le consommateur.**

Cette catégorie est réglementée en matière d'hygiène par l'arrêté du 9 mai 1995. On entend par remise directe « toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à la consommation ».

Cette activité est soumise à déclaration. La fiche prévue à cet effet est à retirer soit à la Direction Départementale des Services Vétérinaires soit à la chambre du commerce.

→ **Dispense d'agrément sanitaire : une petite partie de la production est adressée à un intermédiaire professionnel.**

Cette catégorie concerne les pâtissiers dont l'essentiel de la production est destiné au client pour sa propre consommation, le reste étant cédé à des détaillants ou des restaurateurs. Cette mise sur le marché ne doit **pas dépasser 30% en poids de la production totale**. Les destinataires ne doivent pas être éloignés de **plus de 80 km de l'établissement dispensé**. L'obtention de la dispense est réglementée par l'arrêté du 8 septembre 1994 concernant les viandes et produits à base de viande. Pour les conditions d'hygiène, le même arrêté du 9 mai 1995 est applicable.

Afin d'obtenir cette dispense, le professionnel doit adresser au préfet le formulaire de déclaration disponible à la Direction des Services Vétérinaires indiquant :

- ☞ La nature et la quantité des produits qui seront livrés à des intermédiaires ;
- ☞ La liste des détaillants et des établissements de restauration qu'il est prévu d'approvisionner, avec les adresses.

La dispense d'agrément sanitaire est attribuée en 48 heures.



Un établissement ne peut solliciter une dispense d'agrément sanitaire que s'il peut montrer qu'il consulte et applique au moment de la demande le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques de la PATISSERIE.

Dans le cas contraire, LA DEMANDE EST IRRECEVABLE.

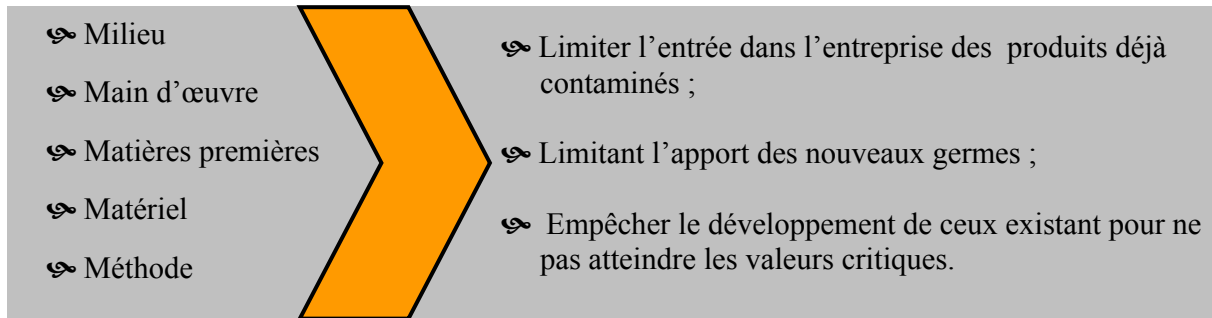
-voir fiche correspondante aux guides-

- **La restauration collective** : se référer à la fiche correspondante.
Elle fait l'office de textes réglementaires différents.

2. REGLES D'HYGIENE

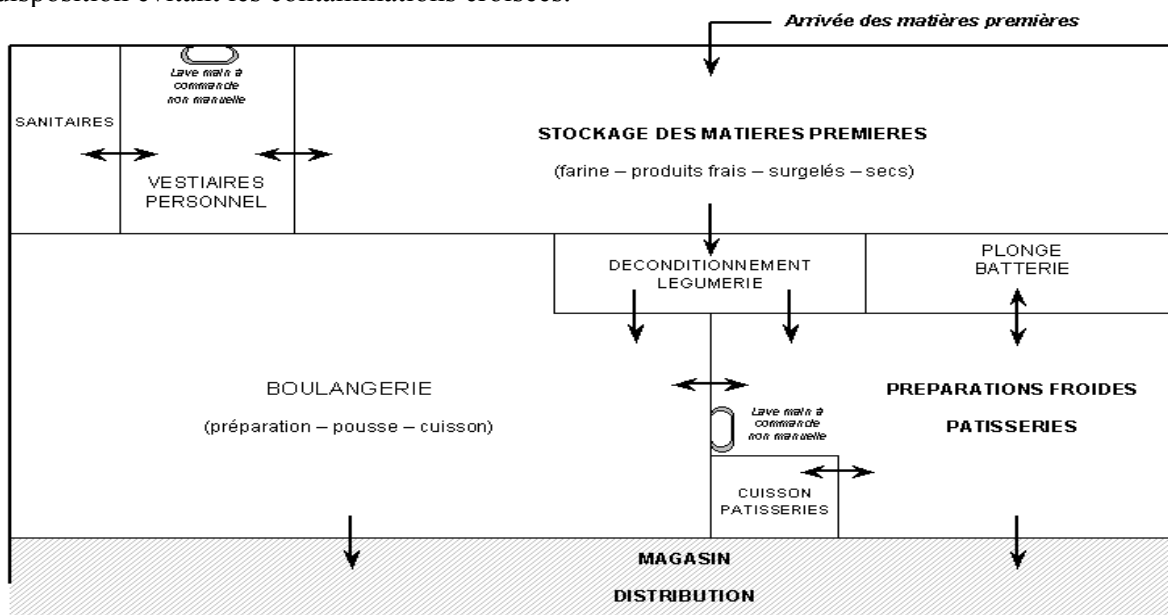
La contamination des denrées alimentaires peut avoir plusieurs sources. Si la matière première peut être contaminée à l'origine, il est aussi vrai qu'il peut y avoir une contamination par le personnel ou par les équipements en contact avec les aliments, par des erreurs d'opération, par l'environnement de

travail... L'attention du professionnel doit porter de manière générale sur ce qu'on appelle communément les 5M :



→ **Milieu : les locaux et l'environnement de travail.**

Les locaux doivent être propres et bien entretenus. Ils doivent être conçus pour permettre un nettoyage facile et efficace. L'objectif est de limiter les contaminations croisées d'origines diverses. Une compartimentation du laboratoire est nécessaire. Le schéma suivant présente un exemple de disposition évitant les contaminations croisées.



Les parties situées à l'aplomb des denrées animales ne doivent pas présenter une source de contamination pour les aliments : on veillera donc à l'état des plafonds, des appareils de ventilation comme les hottes d'aspirations, à la propreté des armoires...

Les locaux doivent être équipés d'un système d'écoulement d'eau efficace conçu de manière à éviter tout risque de contamination. Ceci peut passer en particulier par un siphon central, un sol correctement nivelé...

Les produits chimiques et de nettoyage doivent être conservés dans un compartiment distinct, et disposer d'un point d'eau réservé. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues de manière à être propres en permanence. Les poubelles de voirie doivent être stockées à l'extérieur du bâtiment ou dans un local spécifique : elles ne doivent en aucun cas pénétrer le laboratoire de travail. Les poubelles présentes dans le laboratoire doivent être réservées à cet usage et maintenues propres.

Un plan de lutte contre les rongeurs, les insectes ou autres animaux, doit être établi. Des grilles sur les aérations et les ouvertures sont un moyen efficace de prévention. Un plan de nettoyage est également indispensable.

→ **Main d'œuvre : le personnel.**

Les locaux doivent être équipés de vestiaires ou de penderies afin que le personnel puisse endosser une tenue de travail propre et déposer les vêtements de ville ainsi que les objets personnels. Tout élément étranger au matériel de cuisine ne doit pas être introduit. Il faut également des lave-mains, à commande non manuelle, distincts des zones de lavage des aliments, équipés d'eau chaude

et froide (ou tiède), de savon liquides, d'une brosse à ongles, d'un système d'essuyage à usage unique, et de poubelles en cas d'essuyage jetable.

En respectant les règles d'hygiène corporelle, l'apport des germes par le personnel se trouve ainsi réduit. En conséquence, le lavage des mains doit se faire dès que nécessaire, et plus particulièrement lorsque le personnel reprend son travail, avant les opérations délicates et après toute manipulation contaminante, comme au sortir des toilettes, après s'être moucher ou avoir éternué, après avoir sorti les poubelles, après avoir manipuler œufs, légumes et emballages...

Le personnel devra veiller à avoir les ongles courts et propres, les cheveux propres et retenus.

Les plaies devront être soignées et protégées. Un masque devra être porter en cas de maladie respiratoire. De manière générale, ne pas porter les mains au visage et à la bouche pendant des opérations sur les denrées.

L'accès aux cuisines des personnes étrangères non assermentées doit être refusé. Par ailleurs, les animaux et les plantes y sont interdits.

→ **Matières premières :**

Lors de la livraison, il faut vérifier que l'agrément CE, l'état des denrées et des emballages, les températures, les étiquetages, les poids, la conformité au bon de commande. Il faut aussi veiller que le transport se soit réalisé conformément aux exigences sanitaires, notamment au niveau de la chaîne du froid. L'idéal est de tenir une fiche de réception consignait le nom de la personne ayant contrôlée la livraison, la date de réception avec l'heure d'arrivée, le nom du fournisseur, la nature du produit ainsi que son étiquetage (DLC, agrément CE...) et enfin l'état sanitaire des denrées. En cas de non conformité, il ne faut pas hésiter à refuser la marchandise et d'établir une fiche incident. Le professionnel pourra aussi consigner la température des produits à cœur afin de vérifier l'intégrité de la chaîne du froid.

LES DENREES ALIMENTAIRES DOIVENT IMPERATIVEMENT PROVENIR D'UN ETABLISSEMENT AGREE OU POSSEDANT UNE DISPENSE D'AGREMENT SANITAIRE. LA VIANDE HACHEE NE PEUT ETRE VENDUE QUE CONDITIONNEE PAR UN ETABLISSEMENT AGREE.

Enfin, une zone de réception doit être installée dans le local. La chaîne du froid ne doit pas être rompue : le professionnel s'assure de ne pas laisser un produit à température ambiante sans motif valable.

→ **Matériel : ustensiles et parties démontables d'une machine.**

Le matériel de travail peut aussi être une source de contamination secondaire des denrées alimentaires. Il doit donc être nettoyé aussi souvent que possible. Avec quelques recommandations. Pour conserver l'efficacité des produits de nettoyage et de désinfection, le matériel doit contenir le moins de restes alimentaires possibles avant de passer au lavage. Les bains de lavage et de désinfection doivent être changés régulièrement et dès que nécessaire car un bain de lavage trop sale est favorable au développement microbien, même en présence de produits. Mettre une dose supplémentaire de produit dans un bain sale est donc inutile. Le rinçage doit se réaliser à l'eau courante, c'est-à-dire sans utilisation de bain de rinçage. Par ailleurs, le petit matériel doit être de préférence suspendu, la maintenance des gros équipements doit être effectuée selon les recommandations du constructeurs, et enfin le matériel de nettoyage doit être de préférence en matière plastique et lui aussi doit être nettoyé. Rappelons enfin qu'un outil ne doit être utilisé que dans le cadre de sa fonction, d'un point de vue efficacité mais aussi sanitaire.

→ **Méthode : petite introduction sur quelques opérations et manipulations.**

Il faut avoir conscience que toute opération réalisée sur des denrées alimentaires peut présenter un risque s'il existe un manque de rigueur ou une faille dans la méthode. De manière générale, il va s'agir de séparer les sources de contamination des denrées saines et de limiter le développement microbien. Une séparation physique (compartimentation) et une marche en avant des produits alimentaires sont idéales, ce qui demande souvent de l'espace. Lorsque l'espace est restreint, il faut alors effectuer une séparation temporelle des tâches : les opérations les moins contaminantes avant les opérations les plus contaminantes. Une denrée alimentaire peut donc se manipuler soit dans un

espace spécifique, soit sur un unique plan de travail mais encadré par un nettoyage avant l'opération et un nettoyage après l'opération.

Dans un même objectif d'éviter des contaminations croisées, le professionnel doit faire un rangement rationnel à la fois pour le matériel et pour les denrées alimentaires.

Pour prévenir des contaminations croisées, il ne faut pas stocker dans une même enceinte :

- Les produits cuits nus avec des produits crus ;
- Les volailles nues avec des autres viandes ;
- Les cartons et les produits conditionnés avec des produits nus ;
- Les œufs doivent être mis à part ;
- De même pour les légumes frais.

Plus particulièrement, les fruits et légumes souillés de terre et poussières doivent être séparés des viandes. Poissons, beurre et fromages ne possèdent ni le même niveau de pollution ni les mêmes températures de conservation : par conséquent ils doivent être placés dans des enceintes différentes. Une bonne gestion du stock permet d'améliorer les conditions sanitaires : il faut sortir de la réserve les produits qui y sont entrés les premiers, et ce bien sûr **en veillant à ne pas dépasser les dates limites de consommation**.

Chaque type de produits doit donc posséder un emplacement spécifique, de manière à ne pas placer un produit contaminant au-dessus d'un autre moins contaminant.

Le filmage ou autre protection des denrées alimentaires est souhaitable, notamment en ce qui concerne les produits finis. Il est aussi préférable de marquer les dates de préparation des produits.

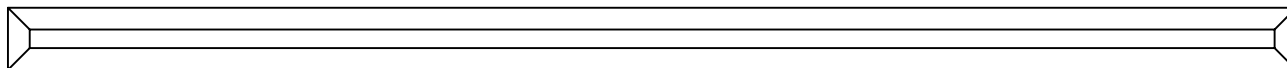
La maîtrise de la chaîne du froid est importante : il faut éviter de surcharger les chambres froides pour permettre une bonne répartition du froid.

Les températures de conservations des produits sont :

- ☞ En dessous de -18°C pour les crèmes glacées ;
- ☞ En dessous de -15°C pour les produits congelés ou surgelés ;
- ☞ De 0 à 4°C pour les viandes, volailles, pâtisseries à la crème, plats cuisinés à l'avance ;
- ☞ De 4 à 8°C pour les produits laitiers ;
- ☞ De 6 à 10°C pour les fruits et légumes frais.

Il faut noter que les congélateurs classiques ne sont pas adaptés pour congeler les denrées animales ou d'origine animale, les restes de repas... Ce type de produit nécessite un appareillage spécial. La décongélation des produits ne doit jamais s'effectuer à température ambiante. Les denrées doivent être cuites immédiatement après la sortie du congélateur, ou être placées en décongélation dans réfrigérateur entre 0 et 4°C , ou encore décongelées au micro-onde.

Le refroidissement lent des plats chauds est une étape à haut risque pour le développement microbien, et donc un danger de toxi-infection alimentaire. Une cellule de refroidissement est essentielle pour ce type de situation. Le cas échéant, utiliser des chambres froides après avoir laisser refroidir le produit jusqu'à environ 45° , l'objectif étant de descendre sous les 10°C en moins de deux heures.



Ce document donne un bref aperçu des règles d'hygiène à respecter pour un pâtissier. Elle ne dispense en aucun cas la lecture de l'arrêté du 9 mai 1995 sur les conditions d'hygiène à respecter et les arrêtés concernant la dispense d'agrément. Encore une fois, les pouvoirs publics recommandent fortement à tous les pâtisseries de consulter le Guide de Bonnes Pratiques Hygiènes de la pâtisserie. Ces livres sont édités par la direction des journaux officiels. Consulter la fiche correspondante ou téléphoner au 01.40.58.79.79 pour plus de renseignement concernant ces guides.