

# Sécurité Sanitaire des denrées en restauration commerciale



- **Textes et rappels réglementaires**
- **Règles générales et spécifiques d'hygiène**
- **Interventions des services de contrôle**

# Architecture des textes communautaires: sécurité sanitaire des denrées alimentaires

## Aliments pour animaux

Règles spécifiques pour l'alimentation animale

## Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires

(commerce de détail inclus)

## Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale

(hors commerce de détail sauf disposition contraire)

**Règlement (CE) n° 178/2002** En application depuis le **01.01.05**

**Règlement (CE) n° 183/2005**

**Règlement (CE) n°852/2004**

**Règlement (CE) n° 853/2004**  
(en complément du 852/2004)

En application à compter du **01.01.06**

**Règlement (CE) n°2073/2005 sur les critères microbiologiques**

**Règlement (CE) n°2074/2005 relatif aux mesures d'application pour certaines activités**

**Règlement (CE) n°2075/2005 relatif aux contrôles des Trichines**

**Règlement (CE) n°2076/2005 relatifs aux mesures transitoires**

**Réglementation nationale AM du 21 décembre 2009 (18dec2009 DAOA)**

# Exigences en restauration commerciale

## Règlements CE 178/2002 et 852/2004



- **Règlement (CE) n°178/2002 la Food-law :**
  - Principe de précaution, de transparence
  - **Responsabilité**
  - **Traçabilité**
  - Retrait/ rappel , Notification des non conformités
  - Réseau d'alerte rapide européen, AESA

# Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :



- **Déclaration et enregistrement**
- **Responsabilité première des exploitants en matière de sécurité alimentaire**
- **Respect des bonnes pratiques d'hygiène (maîtrise de la chaîne du froid...)**
- **Procédures basées sur les principes de l'HACCP**
- **Guide de bonnes pratiques d'hygiène**
- **Formation du personnel**

# Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : Annexe II



- **Chapitre I : dispositions générales applicables aux locaux**
  - Propres et bon état d'entretien
  - Agencement conception emplacement dimension
  - Toilettes Lavabos Vestiaires
  - Ventilation/Éclairage
  - Évacuation des eaux résiduaires
  - Entreposage des produits de N/D
- **Chapitre II : dispositions spécifiques**
  - Sols, murs, plafonds, fenêtres, portes, surfaces
  - N/D des outils et équipements
  - Lavage des denrées

# Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : Annexe II



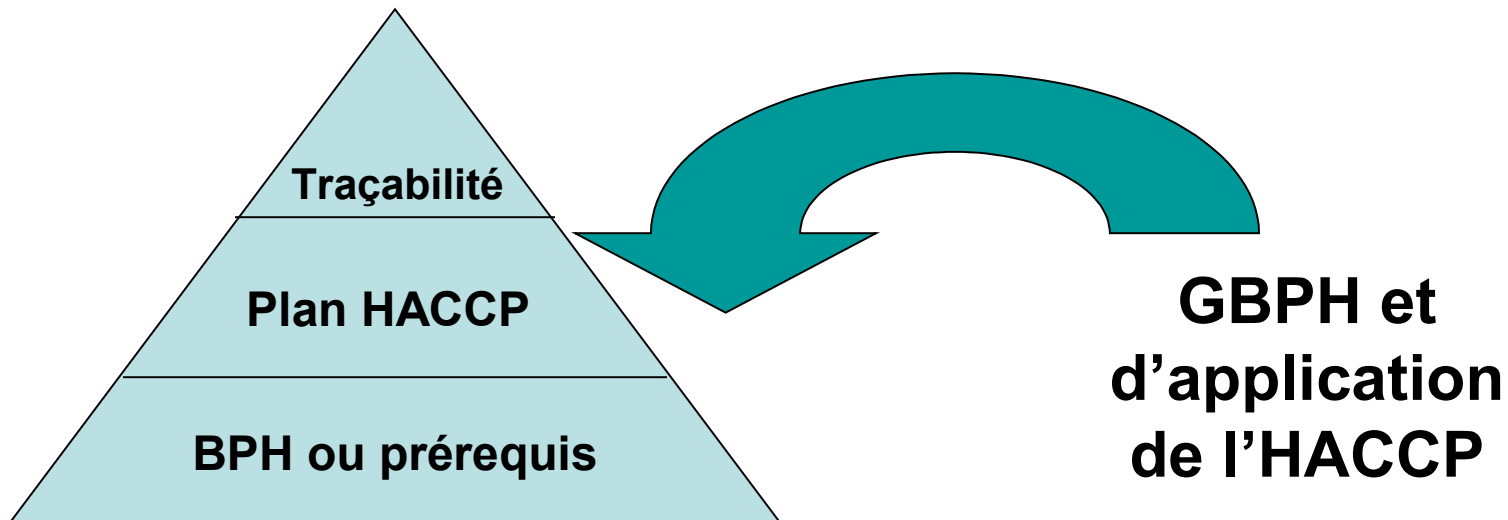
- Chapitre V : équipements (contact, contrôle)
- Chapitre VI : déchets alimentaires
- Chapitre VII : alimentation en eau
- Chapitre VIII : hygiène du personnel
  - Propreté - Tenue adaptée - Contamination des denrées
- Chapitre IX : denrées
  - Matières premières non contaminées
  - Conservation adéquate Protection
  - Températures – chaîne du froid - Refroidissement rapide - Décongélation
  - Lutte contre nuisibles
  - Substances dangereuses : séparation
- Autres Chapitres et REG 853/2004 : opérations à risque (conserves, salaisons, fumaisons, sous vide, fromages...)

# Plan de maîtrise sanitaire



Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :



# Responsabilité des professionnels



## Les pré-requis ou BPH

### À la base du plan de maîtrise sanitaire

#### Des procédures définies dans le cadre du paquet hygiène

1. le plan de nettoyage et de désinfection
2. le plan de lutte contre les nuisibles / Santé publique
3. le plan de formation , instructions hygiène et suivi médical du personnel
4. autres procédures documentées...maintenance, qualité de l'eau, maîtrise des T°, contrôle des denrées à réception, expédition,

# Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP



- Un outil rédigé  
Par les professionnels et Pour les professionnels  
expertisé par l'AFSSA et validé par les administrations
- Aide les professionnels  
à mettre en place les mesures de maîtrise adaptées  
pour atteindre les objectifs des règlements =  
outil privilégié de justification des mesures de maîtrise  
choisies par le professionnel
- L'agent de contrôle tient compte de l'utilisation des  
GBPH validés

# Règles générales vérifiées par les services de contrôle ●●●●

## ▪ TYPES D'INTERVENTION :

Périodes particulières OAV, OFFA

Programmation/risque, Plainte, TIAC

Conception des locaux

Équipement

Entretien des locaux et de l'équipement

Personnel

Fonctionnement

Dangers de contamination

# Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : erreurs



- Exiguïté des locaux



# Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : erreurs



- Revêtements en mauvais état



# Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : erreurs



- Risques de contamination ...



# Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : erreurs



- Lave mains inutilisés
- Absence de vestiaires



# Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : erreurs



- Denrées mal conservées

