



Guide des bonnes pratiques pour les restaurateurs

## Hygiène alimentaire, formations obligatoires, législation du travail

Restaurateurs

**Quelles sont  
vos obligations ?**

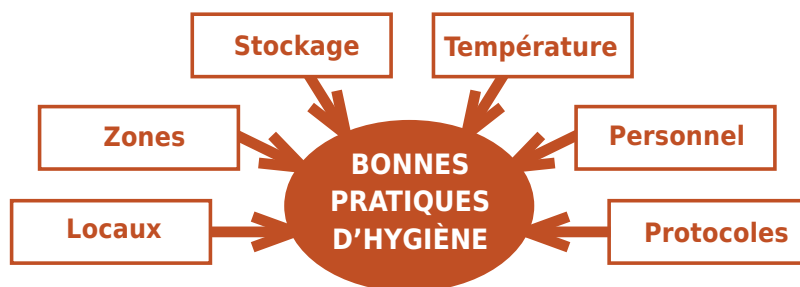
# Sommaire

<b>p. 3</b>	<b>Hygiène, sécurité alimentaire</b>
<b>p. 3</b>	Les locaux
<b>p. 5</b>	Le stockage
<b>p. 5</b>	Les températures
<b>p. 6</b>	Le personnel
<b>p. 6</b>	Les protocoles à respecter
<b>p. 7</b>	Les protocoles à respecter (suite)
<b>p. 8</b>	<b>Formation obligatoire en matière d'hygiène alimentaire</b>
<b>p. 9</b>	<b>Formation proposée par la CCI de la Vienne</b>

# Hygiène, sécurité alimentaire

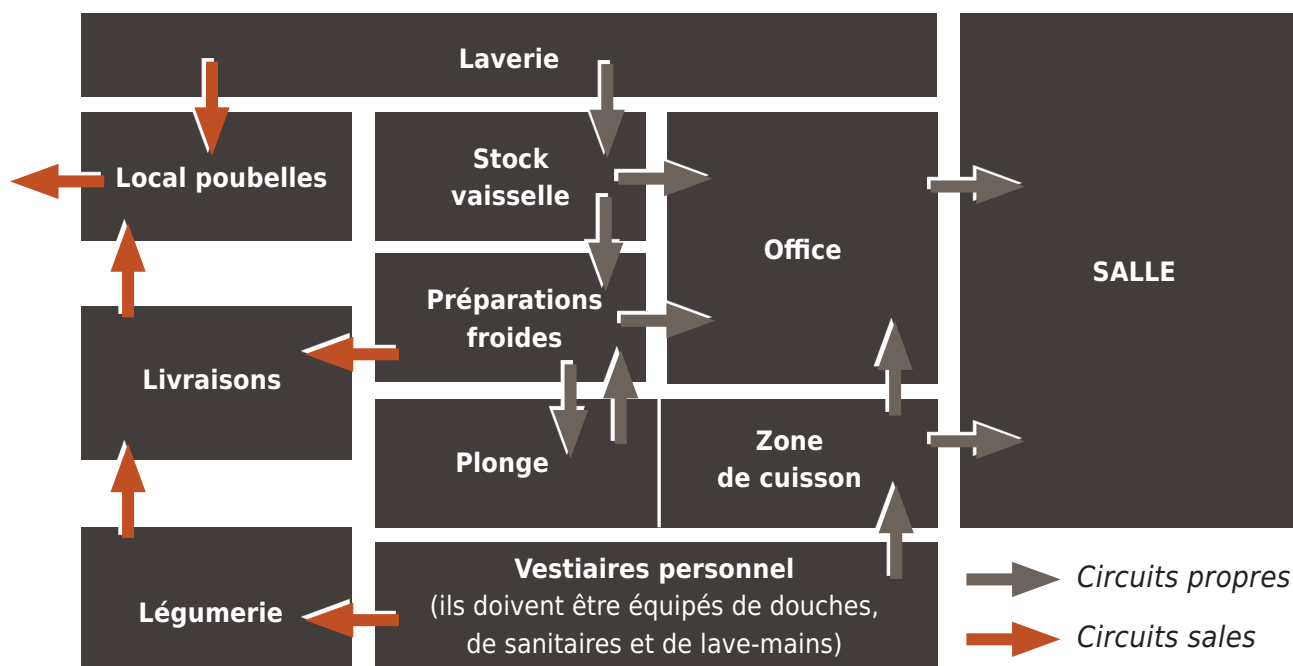
L'hygiène alimentaire constitue l'ensemble des règles et des pratiques relatives à la protection de la santé.

Ce chapitre récapitule les bonnes pratiques d'hygiène dans la restauration.



## Les locaux

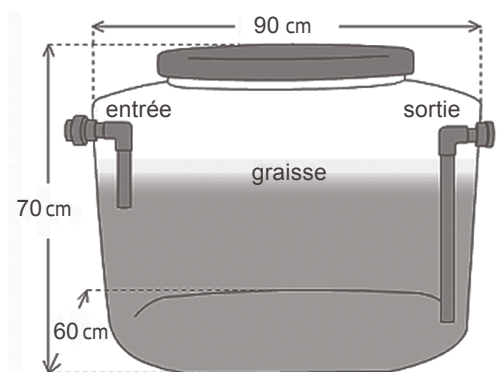
### Local type



### Évacuation des eaux usées

Les locaux de transformation, de cuisson et de lavage doivent obligatoirement être munis :

- De siphons de sol pour l'évacuation des eaux de lavage
- D'un bac à graisse (voir ci-contre).



## Équipement des zones

Les surfaces doivent être lisses donc facilement nettoyables (carrelage, PVC).

Carrelage mural : hauteur réglementaire de 1,80 m.

<b>La zone des livraisons/réserves</b>	Des rayonnages en inox ou PVC.
<b>La zone légumerie</b>	Une plonge 2 bacs ou une table de travail en inox.
<b>La zone des préparations froides</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une desserte réfrigérée pour le stockage des produits finis,</li> <li>• Une table de travail,</li> <li>• Un lave-mains à commande non manuelle, équipé d'un distributeur de savon et d'une brosse à ongles, d'un distributeur d'essuie-mains jetables.</li> </ul>
<b>La zone de préparation poisson</b>	Une table en inox avec des bords anti-ruissellement, un bac, une douchette, une poubelle amovible et une armoire froide.
<b>La zone de cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une table de travail avec bac et tiroir,</li> <li>• Une armoire froide pour les denrées en attente de cuisson (une desserte basse négative),</li> <li>• Une cellule de refroidissement rapide,</li> <li>• Une hotte inox avec filtres facilement démontables.</li> </ul>
<b>La zone plonge</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une plonge 2 bacs,</li> <li>• Une table de débarrassage des assiettes,</li> <li>• Un lave-vaisselle avec des grilles de récupération interne des déchets.</li> </ul>
<b>La zone laverie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un caniveau de sol avec grille et cloche pour la récupération des déchets,</li> <li>• Un local ou une armoire fermée pour les balais, les produits d'entretien.</li> </ul>
<b>L'office</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un meuble « d'envoi » pour le rangement de la vaisselle,</li> <li>• Un micro onde,</li> <li>• Une partie aménagée pour le linge « sale ».</li> </ul>

## Lave-mains

- En inox ou polyester
- Installés à proximité des postes de travail et à la sortie des cabinets d'aisance
- équipés d'une commande non manuelle
- Alimentés en eau chaude et froide
- équipés d'un distributeur de savon bactéricide et d'un distributeur d'essuie-mains (vérifier les distributeurs avant ou après chaque service)



## Sécurité incendie et électricité

Les locaux de transformation, de cuisson et de lavage doivent être équipés :

- D'extincteurs appropriés homologués, vérifiés par des entreprises agréées
- D'un bouton « coup de poing » d'arrêt d'urgence

Le registre de sécurité doit être tenu à jour.

## Le stockage

### Les équipements froids

- La chambre froide doit être réalisée en panneaux démontables laqués blancs, ses rayonnages doivent être facilement nettoyables.
- 1 enceinte réfrigérée pour chaque type de denrée : fruits et légumes, beurres, oeufs, fromages (BOF), viandes, poissons, surgelés (le coffre est réservé aux sorbets et crèmes glacées),
- 1 thermomètre dans chaque chambre froide afin d'effectuer les relevés 2 fois par jour.

### Le stockage alimentaire

- Pas de carton ni de bois dans les chambres froides,
- Aucun produit au sol,
- Filmer ou fermer les boîtes contenant des produits entamés et les identifier,
- Dater les produits préparés et stockés dans les frigos,
- Ne pas stocker des boites de conserve ouvertes, les transvaser dans des récipients en plastique et hermétiques après les avoir identifiés et datés.

### La DLC et la DLUO

#### La Date Limite de Consommation (DLC)

Les denrées ayant dépassées la DLC sont considérées comme impropres à la consommation et leur détention en chambre froide est à ce titre interdite.

#### La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)

Une DLUO dépassée entraîne une dépréciation du produit, sans danger pour le consommateur. Les fournisseurs sont en mesure de fournir les fiches produits et leurs évolutions quand la DLUO est dépassée.

## Les températures

Nature des denrées	Température de conservation
Surgelés : glaces, viandes hachées, préparations à base de viande...	-18° C
Produits frais de la pêche Viande hachée	0 à 2° C
Autres produits (B.O.F, viandes...) / Plats préparés à l'avance	0 à 3° C
Plats cuisinés remis au consommateur (distribution)	63° C



## Le personnel

Le personnel travaillant dans les locaux de transformation, de cuisson et la laverie doit impérativement porter :

- Une tenue de travail propre et adaptée
- Une toque, un calot ou une charlotte
- Des chaussures de sécurité

**Le personnel doit avoir une formation continue à l'hygiène pour appliquer les bonnes pratiques. Ayez le réflexe de contacter votre CCI !**



## Les protocoles à respecter

La méthode HACCP (Analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise) est un outil de travail qui identifie, évalue et maîtrise les dangers pour assurer la sécurité alimentaire. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène<sup>(1)</sup> (GBPH), élaboré pour les professionnels de la restauration commerciale et qui présente l'application des principes HACCP est une référence indispensable dans ce domaine.

### Le protocole de décartonnage

Étape	Déroulement
1	Le décartonnage est fait dans la zone de réception des marchandises
2	Tous les produits alimentaires doivent être décartonnés avant l'entrée dans les secteurs de transformation
3	Tous les cartons doivent être pliés et stockés
4	Un nettoyage minutieux des mains est impératif
5	En aucun cas un carton doit transiter dans les secteurs de transformation

## Le protocole de désinfection des légumes

Étape	Déroulement
1	Réaliser un premier lavage dans un évier plein d'eau
2	Égoutter les légumes
3	Vider l'évier
4	Le remplir à nouveau
5	Verser 20 ml d'eau de javel à 2,6 % <sup>(2)</sup> ou de vinaigre blanc
6	Immerger les légumes quelques minutes
7	Rincer
8	Égoutter et essorer

(1) Brochure 5905 - Les éditions des Journaux officiels (DJO) - La Documentation Française ([www.ladocumentationfrancaise.fr](http://www.ladocumentationfrancaise.fr))

(2) Mettre un berlingot de javel 9,6 % dans une bouteille de 1 L, compléter d'eau = 1 L de javel à 2,6 %

## Le protocole de nettoyage

Surfaces	Fréquence	Matériel	Produit
<b>Fours, micro-ondes, poubelles</b>	Après chaque service	Pulvérisateur, chiffon, brosse, gants	Dégraissant, désinfectant, eau tiède
<b>Bac plonge, lave-mains, murs, sols, plans de travail et surfaces inox</b>	1 fois par jour	Pulvérisateur, chiffon, brosse, raclette, gants	Dégraissant, désinfectant, eau tiède
<b>Toilettes</b>	2 fois par jour	Brosse, lingettes	Dégraissant, désinfectant, eau tiède
<b>Matériels de préparation</b>	Après chaque utilisation	Brosse, lingettes	Dégraissant, désinfectant, eau tiède
<b>Hottes aspirantes et filtres</b>	1 fois par semaine	Chiffon, lavette, pulvérisateur, brosse	Dégraissant, désinfectant, eau tiède, produit inox
<b>Plafonds</b>	1 fois par mois	Balais brosse, raclette, lavette, chiffon	Dégraissant, désinfectant
<b>Étagères, chambres froides, réfrigérateurs, congélateurs</b>	1 fois par mois	Pulvérisateur, chiffon, brosse, gants	Nettoyant, bactéricide, eau tiède

## L'identification des produits d'entretien

Attention à bien séparer les produits d'entretien des produits alimentaires et à les stocker loin des lieux de préparation.



# Formation obligatoire en matière d'hygiène alimentaire

## Le cadre légal

L'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (article 8 de la LMAP - voir ci-contre) prévoit que depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, de la restauration rapide, des cafétérias et autres libres-services ont l'obligation de former à l'hygiène alimentaire **au moins une personne travaillant dans leur établissement.**

Cette formation n'est pas obligatoire si une personne de l'établissement au moins détient un des diplômes ou titres listés par l'arrêté du 25 novembre 2011, ou si une personne dispose d'une expérience de 3 ans minimum en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

## La formation

Elle peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région. Un cahier des charges détermine les conditions auxquelles est soumis l'organisme de formation ainsi que le contenu et la durée de cette formation, qui a été **fixée à 14h** par l'arrêté du 5 octobre 2011.

La formation doit être suivie de la délivrance d'une **attestation de formation** que le responsable de l'établissement doit être en mesure de présenter lors des contrôles.

## Les contrôles et sanctions

Les contrôles portent à la fois sur la formation exigée par le règlement (CE) n°852/2004 (voir ci-contre) et la formation prescrite par l'article L.233-4 du CRPM.

Le non-respect des exigences en matière de formation fera l'objet d'une mise en demeure adressée au responsable de l'établissement avec le rapport d'inspection, lui enjoignant de suivre la formation dans un délai de 6 mois.

## La LMAP

La loi n°2010-874 du 27 juillet 2010, dite de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP), définit une politique publique de l'alimentation qui précise que l'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, que ce soit en termes d'impact environnemental du système alimentaire, de sécurité sanitaire des produits ou de qualité nutritionnelle des denrées.

Le respect de ces dispositions ne dispense pas les professionnels concernés du **respect d'autres réglementations** applicables en matière de formation. Les exploitants du secteur alimentaire doivent notamment 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 procédure d'analyse des risques ou de la mise en oeuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

**Ces obligations s'imposent à toute personne manipulant des denrées.**

\* Règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires



# La CCI de la Vienne propose cette formation

## Objectifs

- Identifier les éléments de la réglementation
- Définir les conséquences du non-respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Être capable d'identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène requises dans le secteur de la restauration commerciale
- Connaître les éléments du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Le travail sera mené sous forme d'exposés interactifs, d'exercices et d'études de cas.
- Utilisation d'expériences et de photos pour les études de cas
- Aide-mémoire remis aux stagiaires en fin de formation
- Diaporama

## Durée

14 heures de formation

## Contenu de la Formation

- Phase 1 - Le contexte communautaire
- Phase 2 - Conséquences du non-respect des BPH (bonnes pratiques d'hygiène)
- Phase 3 - Dangers et risques
- Phase 4 - Les facteurs de contamination des aliments
- Phase 5 - Le PMS
  - Les bonnes pratiques d'hygiène
  - Les GBPH
  - Le plan HACCP

## Validation

Attestation de fin de stage

### Contact

Pour toute information sur les conditions d'inscription et d'accueil :

**Thierry ANDRIEUX**

**T. 05 49 60 98 18**

**F. 05 49 41 65 72**

**tandrieux@poitiers.cci.fr**

# En savoir plus

## **Votre correspondant à la CCI de la Vienne : Thierry Andrieux**

Téléport 1 - 7, avenue du Tour de France  
CS 50146 CHASSENEUIL  
86961 FUTUROSCOPE CEDEX  
05 49 60 98 18 - 06 87 71 29 14 - tandrieux@poitiers.cci.fr

## **Hygiène et Sécurité alimentaire**

### **Direction Départementale de Protection des Populations**

20, rue de la Providence  
BP 10374  
86009 POITIERS CEDEX  
05 17 84 00 00 - ddpp@vienne.gouv.fr

## **Réglementation du travail**

### **Direction Régionale des Entreprises de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE) / Unité territoriale de la Vienne**

6, allée des Anciennes Serres  
86280 SAINT-BENOÎT  
Service Renseignements/Droit du Travail /Unité Territoriale de la Vienne : 05 49 56 10 20

#### **À visiter**

[www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr)

(Rubrique Les textes législatifs  
et réglementaires)

