

**Direction Départementale de la Cohésion Sociale
et de la Protection des Populations**

15 avenue de Cucillé - CS 90 000
35919 RENNES CEDEX 9

NOTE D'INFORMATION

Sécurité Sanitaire de l'Alimentation

Remise directe au consommateur

Référence réglementaire :

Règlement (CE) n° 178/2002 du parlement Européen et du Conseil 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 les 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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté ministériel 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.

PRINCIPES DE BASE :

En tant que professionnel, vous êtes responsable :

- Des conditions d'hygiène de votre établissement
- De la qualité sanitaire des denrées alimentaires remises au consommateur

Cette activité est soumise aux Règlements cités en référence en vigueur depuis le **1^{er} janvier 2006**. Ces règlements fixent les objectifs tout en laissant aux professionnels le choix des moyens pour les atteindre. Toute activité doit faire l'objet d'une déclaration transmise à la DDCSPP – Service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation pour identification. Ce document devra être présenté à la demande de l'inspecteur lors d'un contrôle (modèle en annexe).

Retrouvez l'ensemble de la réglementation sur le site du ministère de l'Agriculture et de la pêche :

<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire>

Les formulaires Cerfa sur :

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/rubrique.php?id_rubrique=91

Pour vous aider, vous disposez de différentes méthodes :

- Mise en place par vos soins de la recherche des points critiques en matière d'hygiène et des moyens à mettre en place pour les maîtriser (c'est le principe de la méthode HACCP)
- Référence à des guides de bonnes pratiques : ouvrages élaborés par les professionnels pour les professionnels en accord avec les administrations et validés par l'Etat.
La liste des guides est consultable sur : <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-d>

Les Guides sont disponibles à : Documentation Française : 124, rue Henri Barbusse 93308 Aubervilliers

La responsabilité des professionnels est totalement engagée.

Annexes :

- Déclaration d'activité
- Interprétation d'une analyse bactériologique
- L'obligation de formation des restaurateurs

LOCAUX :

Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

- Pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations
- Permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces
- Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles

Ils comportent :

- Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
- Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
- Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant et disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique
- Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de températures adéquates et pour contrôler ces denrées.
- Une zone de stockage des déchets
- Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel
- Les revêtements de sol, les surfaces murales, les fenêtres, les plafonds, les portes, 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 entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

EQUIPEMENT :

- Chambres froides : Volume adapté à l'activité, conçues et installées de façon à permettre un nettoyage et une désinfection efficace
- Plans de travail, petit matériel : construits et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenues propres et au besoin désinfectés.
- Alimentation en eau potable : l'alimentation en eau potable doit être utilisée pour éviter la contamination des denrées alimentaires, elle doit être en quantité suffisante

FONCTIONNEMENT :

- Cas des petites structures : les préparations des matières premières générant des souillures et des produits finis peuvent être effectuées dans un même emplacement sous réserve d'être échelonnées dans le temps et suivies d'un nettoyage et d'une désinfection des plans de travail.
 - Maintien des températures d'entreposage des denrées de manière à limiter leur altération et le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines (chambre froide de stockage matières premières, produits finis).
 - Gestion des denrées :
 - **Traçabilité** : Les informations concernant l'identification et la durée de vie des produits détenus et/ou mis en vente doivent être conservées durant au moins toute leur utilisation et détention (conservation des étiquettes par exemple). De plus, les informations relatives au fournisseur (nom, adresse, date de transaction/livraison), à la nature des produits (dénomination commerciale, quantité, n° de lot) doivent être disponibles sur place (facture ou bon de livraison par exemple) et conservées pendant :
 - 6 mois pour les produits très périssables (DLC inférieure à 3 mois)
 - 5 ans pour les produits à DLUO
- Objectif : être en capacité de répondre à toute enquête lors d'incidents liés à un produit.
- Affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines (y compris veau).
 - Veiller à conserver les produits aux températures préconisées sur l'étiquetage.
 - Cas des produits sous-vide : un produit dessouvidé doit être géré comme un produit frais.
 - La décongélation doit être effectuée à l'abri des contaminations dans une enceinte réfrigérée
 - Le déconditionnement des produits destinés au tranchage doit se faire au fur et à mesure des besoins et dans de bonnes conditions d'hygiène en conservant toute la traçabilité sur leur origine (DLC).
 - Animaux domestiques interdits.

▪ Activités spécifiques

La congélation doit se pratiquer avec des équipements spécifiques sur des denrées de première fraîcheur, parfaitement protégées et identifiées par une date de congélation

La mise sous vide doit être associée à une étude de vieillissement des produits par un plan d'analyses bactériologiques (critères de sécurité).

Production de conserves : elles doivent être produites dans des autoclaves ou stérilisateur, avec thermomètre enregistreur, après une formation appropriée de l'opérateur.

rappel : ces produits représentant un risque important pour le consommateur (botulisme), la responsabilité du professionnel est entièrement engagée si les conditions de fabrication ne sont pas conformes.

Désossage des colonnes vertébrales bovines : elles sont soumises à autorisation (cahier des charges spécifiques)

Livraison de repas chauds : obligation : $T^{\circ} > + 63^{\circ}\text{C}$

Livraison de repas froids : obligation $T^{\circ} < + 3^{\circ}\text{C}$

DECHETS

- Stockés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture, faciles à nettoyer et à désinfecter, et distants des zones de production

CONTROLES

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP, certains points critiques sont à contrôler :

- Contrôles à réception: Les denrées doivent provenir d'un établissement agréé (marque de salubrité) ou titulaire d'une dispense d'agrément
- vérifier la qualité du conditionnement, la présence de la marque de salubrité, l'état de fraîcheur, la DLC ou la DLUO, la température.
- Nettoyage – désinfection : Plan, rythme et enregistrements
- Contrôle des températures d'entreposage suivi d'enregistrements
- Analyses bactériologiques obligatoires. Les échantillons prélevés pour analyse sont à effectuer sur des produits à risque (entrées élaborées, charcuterie, pâtisserie etc..). Leur nombre est à adapter au volume de l'activité
- Lutte contre les nuisibles : plan de dératisation et désinsectisation, enregistrements des interventions

FORMATION

- Formation à l'hygiène du personnel obligatoire : à renouveler périodiquement pour le personnel affecté aux manipulations des aliments.
- Formation des restaurateurs : dispositions spécifiques précisées en annexe

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX SITES MOBILES OU PROVISOIRES

- Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.
- Plus particulièrement , là où cela est nécessaire :
 - Des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires)
 - Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.
 - Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage, et au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail
 - Lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques.
 - De l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante.
 - Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles qu'ils soient solides ou liquides.
 - Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières.
 - Les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

LE RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID

Respecter la chaîne du froid pendant le transport et l'entreposage des denrées périssables est primordial pour préserver la qualité des produits.

QUELLES TEMPÉRATURES POUR QUELS PRODUITS ,

Températures applicables aux denrées alimentaires

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant **doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.**

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18 °C	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	- 18 °C	- 18 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2 °C	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
---	---------