



# HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

*dans les commerces*

Le non respect des règles d'hygiène alimentaire peut entraîner des **RISQUES POUR LA SANTÉ DU CONSOMMATEUR** notamment des maladies graves telles que la salmonellose, l'hépatite A et des infections de type gastro-entérite.

# 1 Aménagement des lieux, installations et équipements de travail

## Dispositions communes à tout commerce

(marchés/commerces ambulants, boucheries, boulangeries, restaurants...)

Les lieux doivent comporter :

- ✓ des **installations nécessaires pour la bonne conservation des aliments** (réfrigérateurs, congélateurs),
- ✓ des **aménagements qui facilitent les opérations de nettoyage**. L'ensemble des revêtements doivent être étanches et ne pas s'abîmer face aux différentes opérations de nettoyage et de désinfection (carrelage, PVC), les sols doivent être constitués d'un matériau résistant aux chocs, non glissant, non dégradable et facilement nettoyable,
- ✓ des **équipements qui résistent aux opérations de nettoyage et qui ne doivent pas constituer des foyers microbiens** (il est conseillé d'utiliser l'inox pour les tables de préparation des denrées),
- ✓ des **poubelles** de préférence à commande non manuelle équipées de couvercles, faciles à nettoyer et à désinfecter,

### De plus :

Le matériel de transport et de livraison doit être correctement entretenu et permettre le respect de la chaîne du froid (maintien des aliments à la bonne température).

## Dispositions spécifiques

### Marchés et commerces ambulants

Les stands et les emplacements ne constituent pas de source de contamination et disposent :

- ✓ d'un **lave-mains** alimenté en eau courante (pour les métiers de bouche) et d'**essuie-mains** à usage unique.

### De plus...

Les déchets alimentaires doivent être collectés et jetés dans les endroits prévus à cet effet.

### Commerces alimentaires

Les locaux ne constituent pas de source de contamination et comportent :

- ✓ un espace dont la conception et l'agencement permettent le **respect du principe de la marche en avant**. Il ne doit jamais y avoir de croisements entre les circuits sales (emballages, vaisselle sale, déchets) et les **circuits propres** (denrées déconditionnées, vaisselle propre, préparations culinaires),
- ✓ un nombre de **lave-mains** suffisant, alimentés en eau courante et installés près des postes de travail et à la sortie des WC (de préférence lavabo à commande non manuelle, distributeur de savon liquide et essuie-mains à usage unique),

- ✓ des **ventilations** nécessaires et suffisantes, en fonction de la superficie et du volume de l'activité,
- ✓ des **extincteurs** appropriés homologués, vérifiés par des entreprises agréées et accessibles,
- ✓ des **siphons au sol** pour évacuer les eaux de lavage, raccordés au réseau d'assainissement public,
- ✓ des WC qui ne doivent pas communiquer avec les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires,
- ✓ des **vestiaires** pour le personnel,

### De plus...

Le local à déchets doit avoir des dimensions proportionnelles au volume de l'activité, posséder une alimentation en eau ainsi qu'un siphon au sol permettant l'évacuation des eaux de lavage des conteneurs à ordures, avoir des murs lisses et lavables et être correctement ventilé. Les conteneurs à ordures doivent être correctement entretenus et équipés de capots toujours fermés.

## DES LOIS À RESPECTER

Depuis le 1er janvier 2006, une réglementation européenne impose une obligation de résultat aux professionnels et accroît les responsabilités des gérants qui doivent notamment :

- ✓ **se déclarer auprès de La Direction Départementale de la Protection des Populations** (Immeuble L'Européen 5-7, promenade Jean-Rostand 93005 Bobigny Cedex - 01.75.34.34.34)
- ✓ **disposer d'une formation en hygiène alimentaire**
- ✓ **veiller au respect des règles d'hygiène.**



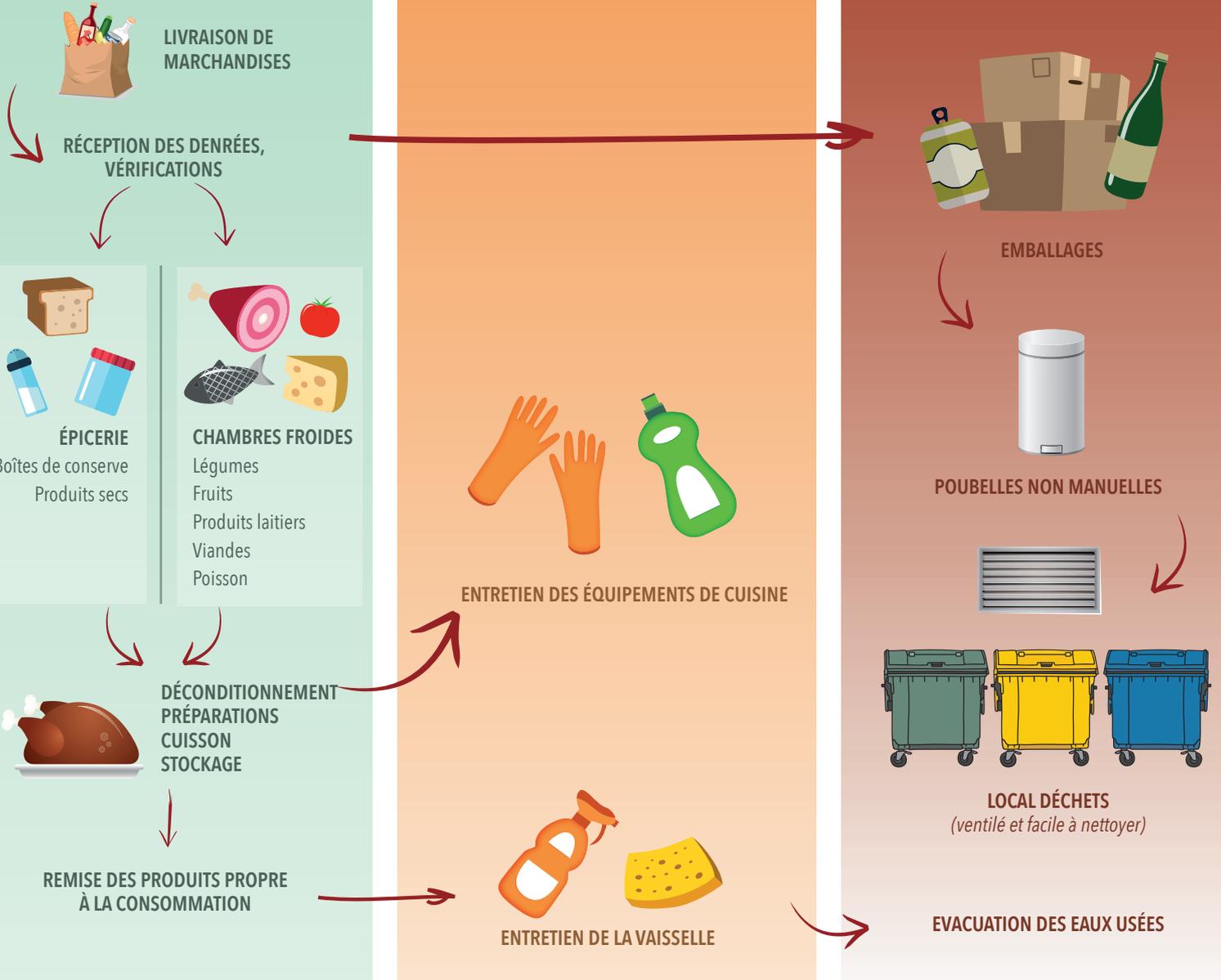
# PRINCIPE DE LA MARCHÉ EN AVANT

Ce schéma est un outil pour vous accompagner dans l'élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire.

## CIRCUIT DENRÉES

## CIRCUIT VAISSELLE

## CIRCUIT DÉCHETS



# 2

## Hygiène et formation du personnel

### Formation

Une personne au moins, parmi le personnel, doit disposer d'une formation à jour en matière d'hygiène alimentaire (article L 233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

Le gérant de l'établissement, peut, pour faciliter la compréhension du personnel, mettre en place des supports d'information tels que des affiches qui rappellent les règles d'hygiène à respecter (procédures de nettoyage des équipements, rappel du lavage des mains à proximité des WC et près des postes de travail...).

### Hygiène

Le personnel ne doit pas être atteint ou porteur de maladies infectieuses et susceptibles d'être transmises par les aliments aux consommateurs (plaies infectées, diarrhées, infections ou lésions cutanées...), les mains et les ongles doivent être propres, les cheveux sont propres et attachés. Le port de bagues, bracelets, montres... est interdit. Les vêtements doivent être dans un parfait état de propreté.

Les mains et les avant-bras sont lavés autant que de besoin et en particulier :

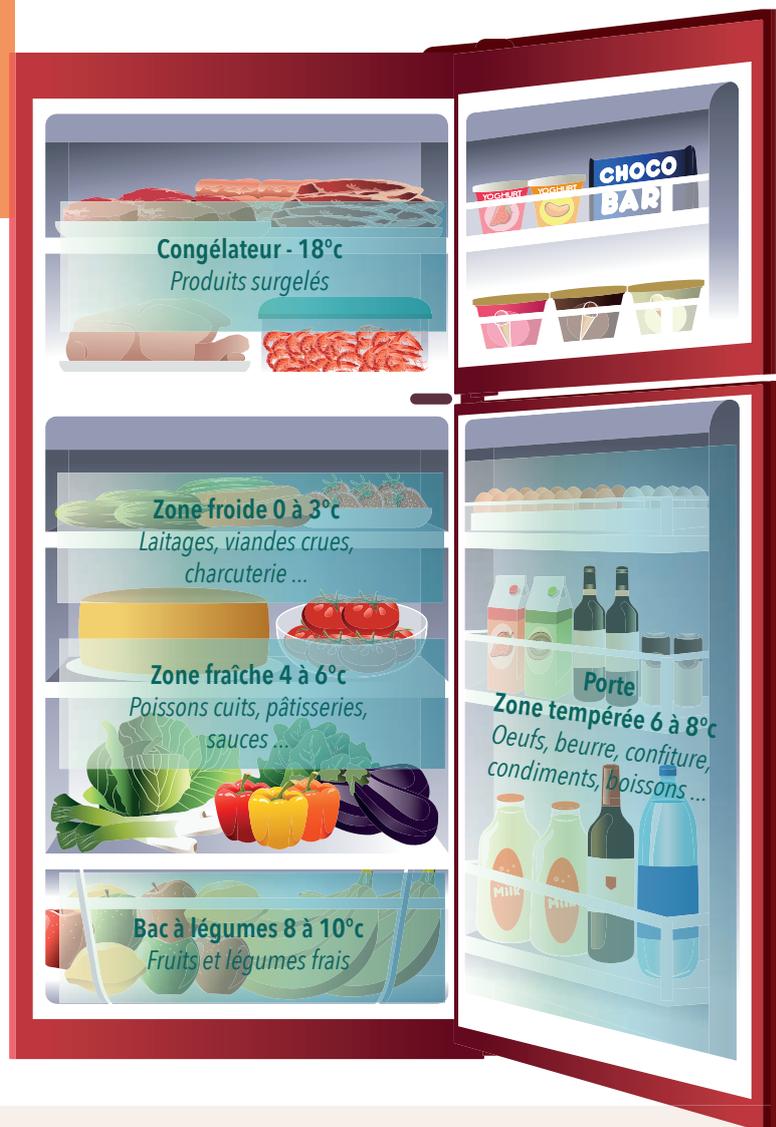
- ✓ à chaque prise ou reprise du travail,
- ✓ en sortant des WC,
- ✓ à chaque changement de poste de travail ou de manipulation (la manipulation de volailles crues par exemple, entraîne un risque de «contamination» des mains par des salmonelles.)
- ✓ après chaque contamination accidentelle (toux, éternuement, mouchage...)

# 3 Stockage et préparations des denrées alimentaires : règles et consignes

## Consignes de conservation indiquées sur les produits

Afin de respecter la chaîne du froid, il est vivement recommandé de :

- ✓ **contrôler les produits** à la réception de la livraison et tenir un registre des températures
- ✓ mettre en place un **système de traçabilité** des aliments (plus particulièrement pour les denrées d'origine animale). La traçabilité permet de retracer le circuit d'un aliment de sa production à sa distribution au consommateur. En cas d'incident alimentaire, elle permet de procéder à l'identification et au retrait du marché des aliments dangereux (règlement CE n° 178/2002 du 28 janvier 2002)
- ✓ **étalonner les thermomètres** (un thermomètre électronique et un thermomètre manuel)
- ✓ respecter les **consignes de décongélation** des produits
- ✓ **prioriser les denrées** alimentaires qui doivent être stockées aux températures les plus basses, les produits humides avant les produits secs, les produits non conditionnés avant les produits conditionnés.



Température de conservation des œufs : au frais, à l'abri de la lumière, de préférence dans un réfrigérateur à + 6°C



### LIAISONS CHAUDES + 63°C minimum

#### Aliments :

- plats cuisinés
- repas remis ou livrés chauds au consommateur

### LIAISONS FROIDES entre 0 et + 4°C

#### Aliments :

- volailles, gibiers, lait, beurre, fromages, légumes prédécoupés : + 4°C
- repas préparés à l'avance, plats préparés, crèmes pâtisseries, pâtisseries, viandes, charcuteries : + 3°C
- poissons, mollusques, crustacés : entre 0 et + 2°C

### RAPPEL : TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES

#### SURGELÉS - 8°C

#### REMISE EN TEMPÉRATURE +10°C À +63°C

De + 10°C à + 63°C en moins d'une heure, puis maintien à une température supérieure ou égale à + 63°C

## FOCUS : DLC ET DDM

**La Date Limite de Consommation (DLC)** représente la date limite de consommation du produit (passée cette date, le produit doit être retiré de la vente)

**La Date de Durabilité Minimale (DDM)** représente la date à partir de laquelle les denrées peuvent être consommées sans danger pour la santé mais peuvent perdre certaines qualités gustatives et/ou nutritionnelles (à consommer de préférence avant le...).

## Les Dates Limites de Consommation

### Les consignes à respecter :

- ✓ **retirer et détruire** tous les produits dont la Date Limite de Consommation est dépassée (à consommer avant le...)
- ✓ **protéger** par un film plastique et dater toutes les préparations confectionnées (date de fabrication, date limite de consommation)
- ✓ une fois ouverte, une boîte de conserve ne doit pas être stockée. Le contenu qui n'est pas utilisé doit être conditionné dans un récipient fermé et maintenu au réfrigérateur durant 48 heures maximum et étiqueté (date de conditionnement)
- ✓ les informations concernant l'identification et la durée de vie des produits doivent être conservées durant toute leur détention (étiquette des viandes, factures...)

# CONGÉLATION DES DENRÉES

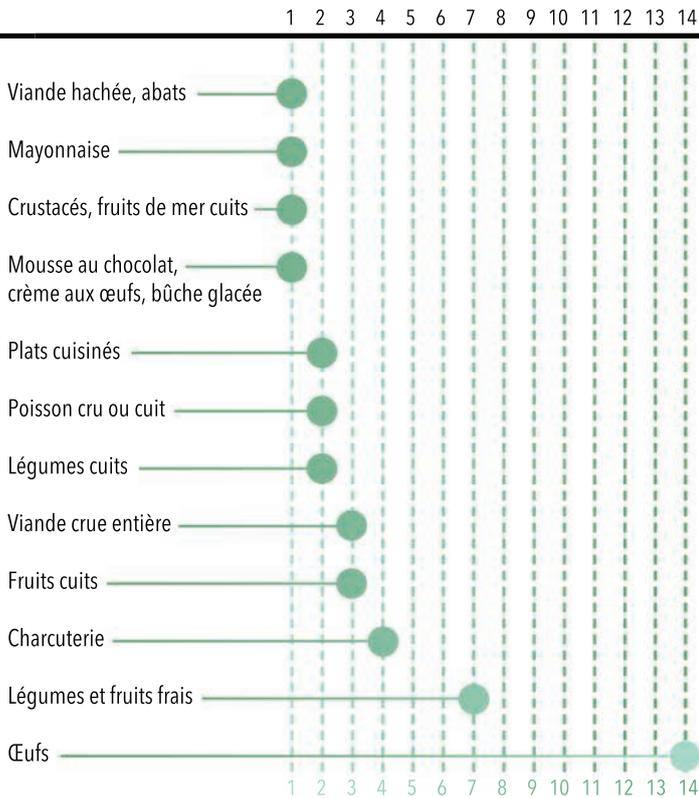


## Il est interdit de congeler :

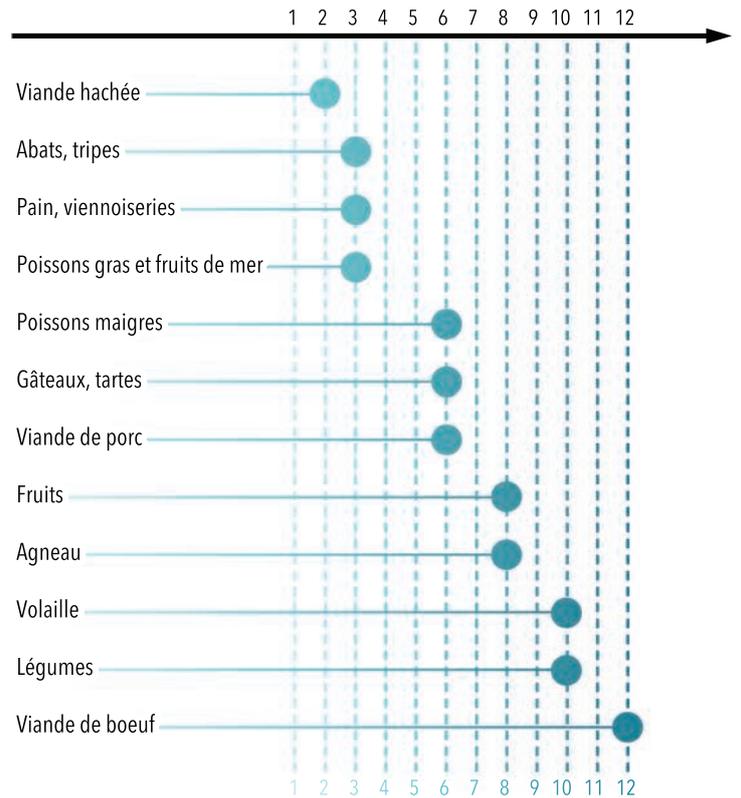
- des aliments sans matériel adéquat (congélateur)
- des restes de préparations confectionnées ou des produits frais
- des produits préemballés à conserver à température positive (bien respecter les indications sur les emballages)

## DURÉE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

### Réfrigérateur : durée de conservation en jour(s)



### Congélateur : durée de conservation en mois



# 4 Règles générales à respecter. Entretien des locaux et des équipements.



## Planning d'entretien

Il est vivement recommandé de mettre en place des procédures de nettoyage des locaux et des équipements. Voici un exemple de planning d'entretien :

SURFACES	FRÉQUENCES	MATÉRIEL	PRODUITS
<input checked="" type="checkbox"/> Fours, micro-ondes, poubelles	Après chaque service	Pulvérisateur, chiffon, brosse, gants	Dégraissant, désinfectant, eau tiède
<input checked="" type="checkbox"/> Bac de plonge, lave-mains, murs, sols, plans de travail et surfaces en inox	1 fois par jour	Pulvérisateur, chiffon, brosse, gants, raclette	Dégraissant, désinfectant, eau tiède
<input checked="" type="checkbox"/> Toilettes	2 fois par jour	Brosse, lingettes	Dégraissant, désinfectant, eau tiède
<input checked="" type="checkbox"/> Matériels de préparation	Après chaque utilisation	Brosse, lingettes	Dégraissant, désinfectant, eau tiède
<input checked="" type="checkbox"/> Hottes aspirantes et filtres	1 fois par semaine	Chiffon, lavette, pulvérisateur, brosse	Dégraissant, désinfectant, eau tiède, produit inox
<input checked="" type="checkbox"/> Plafonds	1 fois par mois	Balais brosse, raclette, lavette, chiffon	Dégraissant, désinfectant
<input checked="" type="checkbox"/> Etagères, chambres froids, réfrigérateurs, congélateurs	1 fois par mois	Pulvérisateur, chiffon, brosse, gants	Nettoyant, bactéricide, eau tiède
<input checked="" type="checkbox"/> Conduits d'évacuation, cheminées	Au moins 1 fois par an	Contacteur une entreprise spécialisée pour le nettoyage	Contacteur une entreprise spécialisée pour le nettoyage



## INTERDICTION DE FUMER

Il est interdit de fumer dans les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail.



## GESTION ET TRAITEMENT DES NUISIBLES

Il est obligatoire de mettre en place des méthodes, produits et équipements appropriés pour lutter contre les nuisibles. D'autre part, les zones de stockage et de préparation des denrées doivent être inaccessibles aux animaux domestiques.

## OBLIGATION DE CONSTITUER UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Chaque établissement a l'obligation de constituer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées préparées vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP ainsi que les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

Ce plan peut être demandé par les autorités administratives compétentes.

## TEXTES RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES

Règlement (CE) n° 178/2002  
du 28 janvier 2002  
établissant les principes généraux et les  
prescriptions générales  
de la législation alimentaire

Règlement (CE) n°852-2004  
du 29 avril 2004  
relatif à l'hygiène des denrées  
alimentaires

Règlement (CE) n°853-2004  
du 29 avril 2004  
fixant les règles spécifiques d'hygiène  
applicables aux denrées alimentaires  
d'origine animale

Règlement (CE) n°2073-2005  
du 15 novembre 2005  
concernant les critères microbiologiques  
applicables  
aux denrées alimentaires

Arrêté 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 denrées alimentaires  
en contenant.



## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

### Les différentes méthodologies et guides en matière de règles d'hygiène alimentaire

**La méthode HACCP** (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise).

Il ne s'agit pas d'une norme mais d'un outil de travail qui permet d'identifier et d'évaluer les dangers sur les plans biologiques, physiques et chimiques afin de mettre en place les moyens de les maîtriser  
Vous pouvez consulter ce document sur internet.

**Le guide des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.**

Il s'agit d'un document élaboré par des professionnels pour permettre aux exploitants de commerce de métier de bouche de maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et de respecter leurs obligations réglementaires.  
Vous pouvez le commander auprès des Editions de la Documentation Française sur internet à  
[www.ladocumentationfrancaise.fr](http://www.ladocumentationfrancaise.fr)

### Le paquet hygiène

Le site du ministère de l'agriculture  
<http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

## *Liens utiles pour* **VOS FORMALITÉS ADMINISTRATIVES**

**La Direction Départementale de la Protection des Populations**

Immeuble L'Européen 5-7, promenade Jean-Rostand 93005 Bobigny Cedex – 01.75.34.34.34

**La Chambre du Commerce et de l'Industrie**

191 avenue Paul Vaillant-Couturier 93000 Bobigny

**POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS...**

**CONTACTEZ**

**Le service Santé Environnement de la Direction de la Santé Publique**

31-33 rue de la Commune de Paris - 93300 Aubervilliers

Tél : 01.48.39.50.34