



GUIDE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

à l'attention des commerces de bouche





GUIDE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

à l'attention des commerces de bouche

GUIDE D'HYGIENE ALIMENTAIRE



à l'attention des commerces de bouche



GUIDE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

à l'attention des commerces de bouche

Les règles d'hygiène alimentaires sont essentielles pour éviter les intoxications, dont chaque année, nombre de nos concitoyens sont victimes.

Les professionnels des métiers de bouche le savent bien et mettent tout en œuvre pour proposer à leur clientèle des produits sains, dans le cadre d'une réglementation quelque peu complexe. La Municipalité de Rueil-Malmaison a donc décidé d'apporter sa contribution pour une meilleure compréhension des règles par tous les acteurs du secteur.

C'est l'objet de ce guide communal d'hygiène alimentaire. Dans un esprit de prévention et d'information, il a été conçu pour faciliter la bonne connaissance de la législation en vigueur par tous les exploitants actuels et futurs des commerces de bouche.

Sans être complètement exhaustif, il fait le point sur des domaines fondamentaux : les locaux, les équipements, les denrées alimentaires, le fonctionnement de l'établissement, le personnel... Il récapitule également tous les documents nécessaires en cas de contrôle, le paquet hygiène, qui régit l'hygiène alimentaire, et des informations pratiques concernant la gestion d'un commerce de bouche.

Le respect des principes consignés dans ce guide permettra aux exploitants d'être plus efficaces, mieux formés et informés et finalement de conforter la satisfaction des clients... ce qui est notre but commun.



© P. M

Philippe d'Estaintot

Adjoint au maire
délégué au Développement Durable, à l'Hygiène,
aux Anciens Combattants et Mémoire



Patrick Ollier

Député - maire de Rueil-Malmaison
Président de la Métropole
du Grand Paris

LOCAUX **7-8**

Présence d'un local poubelles
Étanchéité, isolation, revêtements
Présence de toilettes équipées de wc et de lave-mains
raccordés au réseau d'assainissement
Présence d'un sas entre les wc et les locaux
Alimentation en eau froide et en eau chaude
Ventilation/bruit des locaux
État de propreté général des locaux

ÉQUIPEMENTS **9-10**

État du groupe de froid
État de la hotte d'extraction
État du bac à graisse
État du plan de travail
Présence d'un lave mains à commande non manuelle
Présence d'une poubelle avec couvercle à commande
non manuelle dans la cuisine
État de propreté général des équipements

DENRÉES ALIMENTAIRES **11-12-13-14**

Stockage, manipulation et conditionnement des
denrées alimentaires
Température des denrées alimentaires
DLC des produits et temps de conservation des plats
Traçabilité des denrées alimentaires
Suivi des huiles de friture
Présence d'un processus de décongélation/
congélation des produits

FONCTIONNEMENT **15-16**

Lutte contre les animaux nuisibles vecteurs de maladies transmissibles
Gestion des déchets
Stockage des produits d'entretien et archivage des Fiches de Données de Sécurité
Affichage des protocoles de fonctionnement

PERSONNEL **17**

Hygiène du personnel
Tenue de travail
Formation du personnel aux pratiques de l'hygiène alimentaire

DOCUMENTS À PRÉSENTER **18**

Contrôle des températures
Contrôle de la traçabilité
Suivi des huiles de friture
Contrat d'entretien (groupe de froid, hotte, bac à graisse)
Contrat avec une entreprise spécialisée dans la lutte contre les animaux nuisibles
Contrôle de la décongélation/congélation
Contrat équarisseur
Attestation de formation en hygiène alimentaire
Récépissé de déclaration d'activité de l'établissement, KBIS
CERFA 13984*03

RÉGLEMENTATION **19**

Paquet hygiène
Réglementation Nationale

INFORMATIONS PRATIQUES **20**

Une conception des locaux bien étudiée en amont facilite le fonctionnement de l'établissement par la suite.

• Présence d'un local poubelles :

Il faut stocker les poubelles dans un espace clos et couvert, aux surfaces imperméables, ventilé et muni d'un point d'eau (de préférence un local poubelles). Sans espace de stockage les déchets risquent d'attirer les animaux nuisibles (rongeurs et insectes) et de générer des nuisances, très souvent sources de tensions avec le voisinage. Les modalités de gestion des déchets sont spécifiées dans la partie FONCTIONNEMENT.



• Présence d'un sas entre les WC et les locaux :

Il est essentiel que les WC ne communiquent pas directement avec les locaux (salle de restauration et cuisine). Dans les toilettes, il convient de créer un sas de séparation avec un lave-mains.

• Alimentation en eau froide et en eau chaude :

Bien évidemment, il est indispensable que les locaux soient alimentés en eau froide et en eau chaude dans la cuisine et dans les toilettes. Une ventilation bien conçue est essentielle pour permettre l'évacuation de l'air vicié, y compris depuis les toilettes où doit être installé un dispositif d'extraction qui doit fonctionner en continu.



• Etanchéité, isolation, revêtements :

Les surfaces des locaux (murs, sols, fenêtres et plafonds) doivent être étanches, lisses, aisément lessivables et lavables. Les matériaux synthétiques, l'inox ou le carrelage sont à privilégier face aux matériaux poreux comme le bois. Tout cela afin de lutter contre le développement des germes et des nids à poussière. Il s'agit aussi d'empêcher l'intrusion des animaux nuisibles et le contact des substances toxiques avec les aliments.



• État de propreté général des locaux :

De manière générale, en plus de toutes ces dispositions, il convient d'entretenir constamment les locaux et de les maintenir dans un état irréprochable de propreté.

• Présence de toilettes équipées de WC et de lave-mains raccordés au réseau d'assainissement :

L'établissement est tenu de posséder ses propres toilettes équipées de WC et de lave-mains, tous deux accessibles, faciles d'entretien et raccordés au réseau d'assainissement.



• Ventilation/bruit des locaux :

La sortie de la gaine d'extraction doit se trouver à plus de 8 m de l'ouvrant le plus proche et à 40 cm au-dessus du faîtage. Il est primordial de respecter ce point précis pour limiter les nuisances olfactives.

Par ailleurs, il faut limiter au plus possible le bruit généré par l'établissement car il s'agit aussi d'une source de nuisance qui indispose souvent le voisinage. Un Guide de Bonnes Pratiques sur le bruit est téléchargeable sur le site internet de la Mairie : www.mairie-rueilmalmaison.fr

↳ ÉQUIPEMENTS

Comme pour les locaux, une utilisation réfléchie et adaptée des équipements contribue au bon fonctionnement de l'établissement. Pour chaque équipement nécessitant un entretien particulier, l'établissement est tenu de disposer d'un contrat avec une entreprise spécialisée. Les pièces justificatives sont à conserver par l'exploitant.

• État du groupe de froid :

La chaîne du froid doit être continue et la panne moteur évitée à tout prix. Il est recommandé de placer les groupes de froid le plus loin possible des appareils chauds et les entretenir régulièrement. Il s'agit notamment de nettoyer le condenseur, de bien surveiller l'étanchéité du joint et de lutter contre la formation de givre qui engendre une surconsommation électrique importante.

• État de la hotte d'extraction :

La hotte d'extraction est utilisée pour extraire l'air vicié en dehors de la cuisine. Il est donc primordial de l'entretenir et la nettoyer régulièrement et, le cas échéant, de la désinfecter afin qu'elle ne soit pas contaminée, surtout par des graisses. Le conduit d'évacuation de la hotte doit être construit avec des matériaux incombustibles comme l'aluminium ou l'inox.



• État du bac à graisse :

Il est interdit de jeter les graisses et les huiles de friture directement dans le réseau d'assainissement. En effet, les rejets des eaux usées des commerces de bouche sont différents des rejets domestiques (nature, volume). Une autorisation de déversement est donc strictement obligatoire. Celle-ci est délivrée par la Commune ou par le Conseil Général selon qu'il s'agit du réseau communal ou départemental. Mais dans les deux cas, les dispositions sont similaires avec l'obligation de s'équiper d'un dispositif de prétraitement de type bac à graisse. Celui-ci est à vidanger au moins une fois par an par une société agréée.



• État du plan de travail :

Utilisé comme support pour travailler les produits, le plan de travail ne peut pas être en bois qui est un matériau putrescible sur lequel se développent facilement les germes. On recommande l'utilisation d'inox ou de matériaux synthétiques.

• Présence d'un lave-mains à commande non manuelle :

Cet équipement est obligatoire dans la cuisine ainsi que dans les toilettes du personnel et est fortement recommandé dans les toilettes des clients. Bien sûr, le lave mains est à accompagner de savon liquide bactéricide, de papier à usage unique pour s'essuyer les mains et/ou d'un sèche-mains.



• Présence d'une poubelle avec couvercle à commande non manuelle dans la cuisine :

Les déchets générés en cuisine durant les services sont à jeter dans une poubelle étanche munie d'un couvercle à commande non manuelle.

• État de propreté général des équipements :

Il faut régulièrement entretenir et nettoyer tous les équipements et, le cas échéant, les désinfecter afin d'éviter les contaminations. Il est recommandé de mettre en place un protocole de nettoyage de tous les équipements et de le respecter scrupuleusement par la suite.



Le soin apporté aux denrées alimentaires est essentiel pour assurer au consommateur une sécurité maximale quant à la qualité du produit et l'absence de risque pour la santé.

Il est très important de tenir des registres pour le suivi des données fondamentales, notamment la température et la traçabilité des denrées alimentaires ainsi que pour les huiles de friture et le cas échéant, les processus de décongélation/congélation.



• Stockage, manipulation et conditionnement des denrées alimentaires :

Pour conserver au mieux les denrées alimentaires et ne pas les contaminer, il convient de les protéger aux différents stades de préparation et de les stocker en prévoyant des volumes de rangement adaptés, jamais à même le sol. D'autres précautions sont à prendre, comme la séparation physique des aliments et le déconditionnement au fur et à mesure des besoins. Les produits crus et finis ne doivent jamais se toucher.

Concernant le stockage des denrées alimentaires dans les groupes de froid, il est impératif de les retirer de leur emballage avant de les ranger. Et elles doivent être filmées ou conservées dans des contenants en plastique. Quelques habitudes sont aussi à acquérir, comme le rangement des produits suivant les températures de conservation.

• Température des denrées alimentaires :

Il faut respecter les températures de conservation et de cuisson des denrées alimentaires fixées par la réglementation ou, en l'absence de réglementation, celles fixées par le conditionneur.

En cas de panne des groupes de froid, les produits peuvent être consommés dans les 48 heures, à condition que la température ne dépasse pas 4°C.

Une fois les plats préparés, un refroidissement rapide est à opérer de sorte que la température à coeur ne demeure pas plus de deux heures entre 10°C et 63°C.

Par la suite, les plats doivent être conservés entre 0°C et 3°C et ils sont à consommer le jour de leur première remise en température.

Enfin, il est obligatoire d'installer un thermomètre à l'intérieur des groupes de froid et contrôler régulièrement les températures. A cet effet, il est utile de disposer d'une fiche de rappel des températures réglementaires à proximité des groupes de froid.

• DLC des produits et temps de conservation des plats :

Il est impératif de respecter la DLC (Date Limite de Consommation) car son dépassement constitue un risque pour la santé. Lors du rangement, celle-ci doit être reportée sur les contenants des denrées alimentaires. Il est conseillé de placer à proximité immédiate les produits avec la DLC la plus proche afin de les utiliser en premier. Et il faut retirer et détruire toutes les denrées dont la DLC est dépassée.

Par ailleurs, la durée de vie de toutes les préparations ne peut excéder de trois jours la date de fabrication.

• Traçabilité des denrées alimentaires :

La traçabilité permet de retracer le cheminement des denrées alimentaires, tout au long de la chaîne de production et de distribution, depuis l'origine jusqu'à la remise au consommateur. L'exploitant doit contrôler les denrées alimentaires à l'arrivée. En cas de suspicion, il faut refuser les produits. Enfin, toujours dans un souci de traçabilité, les étiquettes non archivables sont à conserver.

TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES DE DENRÉES ALIMENTAIRES :

- 18°C : Tout aliment surgelé, glaces, crèmes glacées et sorbets
- 12°C : Tout aliment congelé
- 0°C à 4°C : Poissons, crustacés et mollusques cuits, viandes cuites, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, plats cuisinés maison élaborés à l'avance, etc
- 4°C maximum : Viandes crues, poissons non cuits, charcuteries, pâtisseries à la crème, produits frais au lait cru, fromages découpés, etc
- 4°C : Fruits et légumes prêts à l'emploi
- 6°C à 8°C : Produits laitiers frais, œufs, desserts lactés, beurres et matières grasses, etc
- 63°C minimum : Plats cuisinés ou repas remis chauds au consommateur

• Suivi des huiles de friture :

Les huiles de friture doivent être régulièrement contrôlées et changées en moyenne une fois par semaine. Si de la fumée se dégage lors de la friture, c'est le signe que la température critique est atteinte et que des composés toxiques sont en formation. De même, l'huile ne doit pas mousser lors de l'introduction des frites.



• Présence d'un processus de décongélation/congélation des produits :

La congélation est un procédé de conservation des produits par action du froid négatif qui ne détruit pas les micro-organismes présents dans les produits. Une fois de retour à une température favorable, ils vont se développer à nouveau, d'où la nécessité de pratiquer la décongélation dans des conditions adéquates (interdiction de décongeler à température ambiante).

L'utilisation des produits décongelés ne peut pas excéder quatre jours de durée de vie. Par ailleurs, les produits décongelés ne peuvent jamais être recongelés. Enfin, les liquides résultant de la décongélation qui sont susceptibles de présenter un risque pour la santé doivent être évacués de manière adéquate. Par exemple, placer les produits sur une grille et recueillir l'exsudat dans un récipient.

Il est interdit de congeler les matières premières, les produits préemballés à conserver à température positive, les viandes et les produits achetés au détail. Seuls les établissements qui respectent un processus validé et reconnu par un laboratoire d'analyses peuvent congeler certains aliments comme les produits frais de pêche, les plats cuisinés et les matières premières en provenance directe de l'abattoir.

PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION VALIDÉ :

- dans une enceinte réfrigérée, entre 0°C et 4°C,
- dans un four micro-ondes,
- par la mise en cuisson directe du produit.

PROCESSUS DE CONGÉLATION VALIDÉ :

- abaisser rapidement la température à cœur (jusqu'à -18°C) dans une cellule de congélation,
- congeler et emballer individuellement les produits dès leur achat et indiquer la nature du produit, la DLC et la date de congélation sur l'emballage,
- réaliser des auto-contrôles et envoyer des prélèvements à un laboratoire d'analyses microbiologiques au moins une fois par an (fréquence des analyses à augmenter selon la sensibilité des denrées alimentaires).

Exploiter un commerce alimentaire avec une organisation méthodique permet de lutter contre la transmission de germes et rend plus efficace le travail du personnel.

• **Lutte contre les animaux nuisibles vecteurs de maladies transmissibles :**

Pour rappel, les animaux sont interdits dans les locaux, y compris les chiens et les chats. Surtout, il faut mettre en place un plan de lutte, à la fois préventif et curatif, contre les animaux nuisibles comme les rongeurs et les insectes.

L'exploitant peut réaliser directement ces opérations à condition de faire preuve d'une rigueur irréprochable. Néanmoins, il est fortement recommandé de faire appel à une société spécialisée qui doit répondre à un cahier des charges précis. Dans ce cas, l'établissement doit disposer d'un contrat. Les pièces justificatives sont à conserver par l'exploitant. Si besoin, la Mission Hygiène peut fournir une liste indicative et non exhaustive de prestataires.

PLAN DE LUTTE CONTRE LES ANIMAUX NUISIBLE

- locaux propres et étanches,
- portes et fenêtres hermétiques (attention aux bas de portes) et ouvertures grillagées,
- accès aux denrées alimentaires protégés,
- appât, boîtier à ultrasons.

CAHIER DES CHARGES DE LA SOCIÉTÉ SPÉCIALISÉE DANS LA LUTTE CONTRE LES ANIMAUX NUISIBLES

- fournir les références des produits utilisés avec leur numéro d'homologation et les FDS (Fiches de Données de Sécurité),
- indiquer un plan de l'établissement avec le lieu de pose des appâts ou des pièges,
- fournir des rapports détaillés des visites (fréquence et date d'intervention, contrôle des appâts, etc).

• **Gestion des déchets :**

L'exploitant est responsable de l'élimination des déchets issus de son activité. Les commerces de bouche de Rueil-Malmaison ont la possibilité d'évacuer leurs déchets par le biais des collectes destinées aux particuliers, dans la limite de 1500 litres par semaine. Au-delà de ce volume, un contrat DIB (Déchet Industriel Banal) appliquant la «redevance spéciale» doit être souscrit avec le Service Voirie-Propreté ou directement auprès d'un professionnel de l'élimination des déchets.

Il est impératif de penser la gestion des déchets en amont pour éviter qu'ils s'accumulent. Ils doivent être bien différenciés des denrées alimentaires utilisables. On tolère le transport des déchets par la salle de restauration uniquement en dehors des heures de service.

Les établissements qui génèrent des déchets carnés comme les boucheries ou les charcuteries ne peuvent pas les faire évacuer par la collecte des déchets ménagers classique. En effet, les déchets issus des opérations de découpe, désossage et parage des viandes et les matériels à risques spécifiés comme la colonne vertébrale sont susceptibles de contenir l'agent pathogène à l'origine de l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine). Attention, ces déchets ne doivent absolument pas entrer en contact avec les denrées alimentaires. Ils peuvent être conservés séparément en chambre froide, dans un bac identifié et fermé à nettoyer et désinfecter après chaque enlèvement.



• **Stockage des produits d'entretien et archivage des Fiches de Données de Sécurité :**

L'établissement doit détenir des produits d'entretien adaptés (détergents et désinfectants) et en quantité suffisante. Il convient de les conserver dans des contenants fermés et éloignés des denrées alimentaires. Les FDS de ces produits sont à garder dans un endroit accessible en cas d'urgence (ingestion accidentelle).

• **Affichage des protocoles de fonctionnement :**

Les protocoles de fonctionnement (indications synthétiques et schématisées) sont à afficher à proximité des zones concernées. Les protocoles essentiels à indiquer concernent le lavage des mains, le nettoyage et la désinfection, la gestion des déchets, le rappel des températures de conservation et du processus de décongélation/congélation des produits.

PERSONNEL

Le personnel doit faire preuve de précautions lors de l'utilisation des équipements, pour la manipulation des denrées alimentaires et dans le fonctionnement de l'établissement.

• Hygiène du personnel :

Il est exigé un niveau d'hygiène personnelle élevé des employés présents dans les locaux. Un employé risquant de contaminer les aliments à cause d'une plaie ou d'une maladie transmissible n'est pas autorisé à manipuler les denrées alimentaires et doit impérativement en informer l'exploitant.

• Tenue de travail :

Le personnel ne peut en aucun cas travailler avec ses vêtements extérieurs. Il doit disposer d'une tenue de travail adaptée et nominative (composée, si nécessaire, de gants, masques, coiffe et tablier), et d'un lieu de rangement approprié.

• Formation du personnel aux pratiques de l'hygiène alimentaire :

La formation aux pratiques de l'hygiène alimentaire est obligatoire pour l'exploitant et fortement recommandée pour tous les employés qui, à défaut, doivent disposer d'instructions claires et être encadrés par une personne elle-même formée. La formation doit être assurée par un organisme déclaré et enregistré auprès des autorités officielles. Une attestation de formation est à conserver par l'exploitant.

DOCUMENTS A PRESENTER

Pour rappel, plusieurs pièces justificatives sont à conserver par l'exploitant. Elles peuvent être demandées par la Mission Hygiène ou par la DDPP en cas de contrôle. Voici un récapitulatif (pièces qu'il est obligatoire ou conseillé de garder). Des modèles sont téléchargeables sur le site internet de la Mairie : www.mairie-rueilmalmaison.fr

• Contrôle des températures :

- registre du contrôle des températures des appareils de froid,
- fiche de rappel des températures réglementaires de conservation des denrées alimentaires,
- registre du contrôle des températures en cellule de refroidissement,
- registre du contrôle des températures en cellule de remise en température.

• Contrôle de la traçabilité :

- registre du contrôle à l'arrivée des denrées alimentaires,
- registre des étiquettes non archivables.

• Suivi des huiles de friture :

- registre du suivi des huiles de friture.

• Contrat d'entretien (groupe de froid, hotte, bac à graisse) :

- pièces justificatives (copie du contrat, attestation de passage, bon d'intervention, bon de collecte, facture).

• Contrat avec une entreprise spécialisée dans la lutte contre les animaux nuisibles :

- pièces justificatives (copie du contrat, attestation de passage, bon d'intervention, bon de collecte, facture).

• Contrôle de la décongélation/congélation :

- registre du contrôle des produits décongelés,
- registre du contrôle des produits congelés.

• Contrat équarisseur :

- pièces justificatives (copie du contrat, attestation de passage, bon d'intervention, bon de collecte, facture).

• Attestation de formation en hygiène alimentaire

• Récépissé de déclaration d'activité de l'établissement, KBIS

• CERFA 13984*03 :

Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale.

➔ RÈGLEMENTATION

Conformément aux pouvoirs de Police du Maire, établis dans le Code Général des Collectivités Territoriales, il appartient à la commune d'assurer la salubrité publique et la sécurité sanitaire.

Le paquet hygiène regroupe l'ensemble des textes européens qui s'appliquent aux commerces de bouche. Certains points sont spécifiés dans la réglementation nationale.

• Paquet Hygiène :

- Règlement (CE) N°178/2002 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 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

- Règlement (CE) N°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,

- Règlement (CE) N°854/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,

- Règlement (CE) N°882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

• Réglementation Nationale :

- Code de la Santé Publique,
- Code de la Consommation,
- Règlement Sanitaire Départemental,
- Code Rural et de la Pêche Maritime.

➔ INFORMATIONS PRATIQUES

Voici une liste non exhaustive d'organismes, d'adresses et de liens utiles à la gestion d'un commerce de bouche. Pour rappel, toutes les démarches afférentes aux autorisations d'exploitation (débits de boisson, etc) sont gérées par la direction de l'administration générale de la mairie.

Pour toute information sur la collecte des déchets, contacter le service voirie-propreté. Par ailleurs, avant l'ouverture d'un nouvel établissement, il est vivement recommandé de se rapprocher du service commerce et artisanat de la mairie qui est à même d'aider les futurs entrepreneurs.

• Mission hygiène

13 boulevard du Maréchal-Foch - 92501 Rueil-Malmaison
01 47 32 57 59

hygiene@mairie-rueilmalmaison.fr

• Services de la mairie (commerce et artisanat, administration générale, voirie-propreté)

13 boulevard du Maréchal-Foch - 92501 Rueil-Malmaison
01 47 32 65 65

info@mairie-rueilmalmaison.fr

• Direction Départementale de la Protection des Populations des Hauts-de Seine

167-177 avenue Joliot-Curie - 92013 Nanterre Cedex
01 40 97 46 00

ddpp@hauts-de-seine.gouv.fr

• Chambre du Commerce et de l'Industrie des Hauts-de-Seine

55 place Nelson-Mandela - 92729 Nanterre
08 20 01 21 12

www.entreprises.cci-paris-idf.fr

• Guides de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

La Documentation Française (Service Administration des ventes - DILA)
26 rue Desaix - 75727 Paris Cedex 15

01 40 15 70 10

www.ladocumentationfrancaise.fr