

Pour plus de contenu, connectez-vous !

Hygiène

Contrôle réalisé par la Direction départementale pour la protection des populations (DDPP) et DDCSPP

Ces 2 directions vérifient en particulier les points suivants :

- Les dates limites de consommation ne sont pas dépassées
- Il n'y a pas de congélations illicites ou avec des matériels inadaptés
- Les règles de température sont respectées et il y a des thermomètres dans les réfrigérateurs ou chambres froides
- Les installations sanitaires sont respectées
- La méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments permettent à l'établissement d'assurer le transport, la conservation et l'utilisation jusqu'à la remise au consommateur final des denrées alimentaires dans les conditions sanitaires requises
- Il n'y a pas de fausse mention valorisante sur l'origine des produits (exemples : *régional*, *fermier*), le type de fabrication (exemples : *maison*, *du chef*) ou sur la nature même des produits (exemple : jambon pour de l'épaule)

Les bases d'une bonne hygiène

Local, matériel, équipement

Local, matériel, équipement

Vous devez agencer vos locaux en respectant les pratiques suivantes :

- Séparer les zones de travail sales (plonge, poubelles) et les zones propres (élaboration et stockage)
- Agencer les locaux de manière à faciliter l'entretien régulier
- Ne pas avoir à traverser les cuisines ou le commerce pour accéder au local poubelle

- Prévoir des sanitaires pour le personnel et des sanitaires pour les clients
- Les sanitaires ne doivent pas donner sur les locaux où sont cuisinés ou stockés les aliments
- Stocker les produits de nettoyage séparément (placard, local)
- En cas de vestiaires, les situer à proximité du poste de travail des employés

À noter

Si au moins 25 salariés déjeunent sur le lieu de travail, un [local de restauration](#) doit être mis à leur disposition, avec tables et sièges en quantité suffisante, robinet d'eau potable et frigo.

Matériel

Les obligations concernant le matériel sont les suivantes :

- Un bac à graisse est obligatoire et de fait, un contrat de traitement des huiles.
- Le matériel doit porter l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire.
- Il faut privilégier les ustensiles et matériels en inox ou en email.
- Il faut privilégier le séchage des mains avec du papier jetable (les torchons sont sources à microbes).
- Les poubelles doivent être fermées avec un couvercle et s'ouvrir avec une pédale.

Les ustensiles et matériel en bois brut sont interdits.

Équipement

Votre commerce doit être muni des équipements suivants :

- Système de ventilation qui ne mélange pas l'air des zones propres et celui des zones sales
- Sanitaires avec cuvette et chasse d'eau, lavabo et savon
- En cuisine, des lavabos différents pour les mains et pour les légumes
- Lavabos avec commande non-manuelle (avec détecteur de présence ou commande par la jambe ou le pied)

- Sèche-mains soit avec air pulsé, soit avec papier jetable
- Syphon de sol pour évacuer les eaux de lavage
- Éclairage suffisant
- Chambre froide avec thermomètre et régulation des températures
- Vestiaire pour les employés si le travail nécessite une tenue spécifique

Règles d'usage du matériel

Vous devez respecter les pratiques suivantes liées au matériel :

- Laver les plans de travail et les ustensiles à chaque service
- Ne pas poser les marchandises alimentaires à même le sol
- Ne pas poser d'objet personnel sur les plans de travail (exemple : téléphone)
- Utiliser des pinces pour le service d'aliments en vrac aux clients

Nuisibles

<https://nuage.grap.coop/s/c3ZnZqqZcKMH3o7>

Stockage et conservation des aliments

Chaîne du chaud et du froid

La chaîne du froid (conservation entre 0° et 3°) ne doit jamais être rompue.

La température dans les frigos et les chambres froides doit être contrôlée en permanence.

Le respect de la chaîne du chaud s'impose également : pour la cuisson, les aliments doivent atteindre **rapidement 63°**. Cette température doit être maintenue stable pendant la cuisson.

Le refroidissement doit se faire le plus rapidement possible pour atteindre la **température de 3°**.

Après refroidissement, les aliments doivent être mis au frigo dès que possible.

Les matières premières et les produits transformés doivent être conservés dans des frigos différents.

Emballage

Les matériaux d'emballage doivent être désinfectés.

Les matières premières doivent être conservées dans des récipients hermétiques.

Congélation

Les pratiques suivantes sont **interdites** :

- Recongeler un produit déjà décongelé une fois
- Décongeler un produit à l'air libre (il faut le décongeler au frigo)
- Congeler une matière première, des restes (en restauration), des produits préemballés à conserver à température positive

À noter

Les produits venant directement de l'abattoir et les produits frais de la pêche peuvent être congelés.

Lien dossier nuage: <https://nuage.grap.coop/s/t8YSnYKnnjdNNDg>

Eau et déchets

Eau

L'alimentation en eau potable doit être en quantité suffisante.

L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable, ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

La glace qui entre en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable.

Si la glace est destinée à réfrigérer les produits de la mer (entiers), elle doit être fabriquée à partir d'eau propre.

La vapeur d'eau pour cuire les aliments doit être issue d'eau propre.

Déchets

Il est **interdit de détruire des invendus alimentaires**. Ils doivent être valorisés. La réglementation est expliquée dans la [fiche dédiée à la gestion des invendus](#).

Les déchets alimentaires doivent être [triés à la source en tant que biodéchets](#).

Les entreprises de la restauration et les commerces alimentaires sont soumis à la réglementation générale sur la [gestion des déchets des entreprises](#).

- Les déchets alimentaires ne doivent pas s'accumuler.
- Les poubelles doivent être vidées très régulièrement.
- Elles doivent comporter un couvercle et s'ouvrir avec une pédale.
- Elles doivent être lavées régulièrement.
- Le **local** à poubelles doit être **indépendant** du reste du magasin.
- Le personnel ne doit pas traverser les cuisines ou la salle de service pour aller au local à poubelles.
- Le personnel doit porter un équipement adapté (**bottes** de sécurité, **gants**) pour s'y rendre.
- Les huiles de fritures doivent être collectées par un organisme agréé.

HACCP , avoir ou ne pas avoir la formation

Hygiène alimentaire et du personnel

La formation HACCP et le « paquet hygiène »

Les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et doivent disposer d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.

Cette formation est souvent appelée *formation HACCP*.

Cette obligation est instaurée par la [réglementation européenne encadrant l'hygiène alimentaire](#) appelée « [Paquet hygiène](#) ».

Elle s'adresse à toute la filière agroalimentaire.

L'appellation HACCP signifie en anglais Hazard Analysis Critical Control Point. Il s'agit d'une méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire.

Toute personne manipulant des denrées alimentaires doit avoir suivi cette formation.

La formation HACCP peut être dispensée soit par un organisme de formation, soit par l'établissement lui-même.

Elle ne fait l'objet d'aucune exigence de contenu ou de durée.

À savoir

Une entreprise peut organiser elle-même la formation aux bonnes pratiques d'hygiène de ses salariés (via la diffusion d'instructions, d'échanges de pratiques...). Le recours à un prestataire extérieur n'est pas obligatoire.

Pour vous aider, il est recommandé de consulter un **guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)**, validé par le ministère chargé de l'agriculture, en vigueur dans votre secteur d'activité. Il est élaboré par des professionnels de votre branche.

[Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène \(GBPH\)](#)

France Travail (anciennement Pôle Emploi) peut vous aider à trouver un prestataire effectuant cette formation :

Hygiène du personnel

Toute personne travaillant en contact avec des aliments doit respecter les pratiques suivantes :

- Porter des vêtements propres
- Porter une **coiffe**
- Porter des **gants** lors de la préparation ou du service des aliments
- Jeter et changer souvent de gants
- Se **laver les mains** est obligatoire dans les cas suivants :
 - Reprise du travail
 - Sortie des sanitaires
 - Après manipulation des déchets
 - Après manipulation de matières premières
 - Avant manipulation de produits laitiers (mayonnaise, beurre, fromage, crème fraîche, etc.)

Attention

Un employé **malade** (grippe ou gastro-entérite) ou blessé avec une plaie n'est pas autorisé à manipuler des denrées alimentaires.

Obligation de formation et restauration commerciale

Uniquement obligatoire dans la restauration commerciale mais c'est un plus et un gage de bonne foi en cas de contrôle d'avoir suivi une telle formation.

La formation aux règles d'hygiène alimentaire est **obligatoire** dans les établissements de restauration commerciale. Il suffit qu'**une seule des personnes** de l'établissement ait suivi la formation.

La formation dure **14 heures** minimum. Elle doit comporter 2 heures minimum en présentiel pour chaque séquence de 7 heures. Cette présence est indispensable notamment pour la

manipulation de matériel.

Son coût varie entre **200 €** et **500 €** (selon les tarifs constatés sur le marché).

Il n'y a pas de date limite de validité de cette formation ni d'obligation de renouvellement.

Établissements concernés par cette obligation de formation

Les établissements de restauration commerciale concernés par cette obligation sont les suivants :

- Restauration traditionnelle : activité de restauration avec un service à table
- Cafétérias et autres libres services : une cafétéria est un lieu de restauration où il y a peu ou pas de service à table. Le consommateur se sert généralement comme dans un libre-service, à l'aide de plateaux individuels
- Restauration rapide et vente à emporter : établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate par véhicule motorisé ou non, en magasin ou sur éventaire et marché (y compris food-truck et camionnette).

La plupart des [diplômes du secteur de la cuisine et de la restauration](#) inclut automatiquement cette formation.

Activités non concernées par l'obligation de formation à l'hygiène alimentaire dans la restauration commerciale

Les **activités** et **établissements** suivants peuvent **se dispenser** d'effectuer cette formation :

- Hôtel servant uniquement des petits déjeuners
- Traiteur
- Rayon traiteur des grandes et moyennes surfaces
- Métier de bouche (bouchers, charcutiers, **boulangers, pâtisseries**, poissonniers) proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades
- « Point chaud » des magasins équipés de quelques tables « mange-debout »

- « Chef cuisinier » préparant des repas au domicile de particuliers
- Table d'hôte répondant à l'ensemble des conditions suivantes :
 - Constitue un complément de l'activité d'hébergement
 - Propose un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir
 - Service du repas à la table familiale
 - Offre une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement

Si ces critères ne sont pas tous réunis, il s'agit alors d'un restaurant (et non d'une table d'hôte) qui doit respecter l'obligation de formation « hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale ».

Cette formation est **facultative** pour un professionnel qui peut justifier d'au moins **3 ans d'activité** dans le secteur alimentaire en tant que **gestionnaire** ou **exploitant**.

<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F32189>

Les 4 dangers à connaître pour éviter le risque

Biologique

Vient de la présence de micro organismes, toxines ou agent pathogènes (bactérie, virus, moisissures)

La plupart sont détruites ou inactivés par la cuisson (les bactéries se multiplient très bien entre 10°C et 63°C)

Pour éviter ce danger une bonne gestion du stockage et de la conservation des aliments:

- Absence de nutriment
- Températures basses et élevées
- Sécheresse
- Acidité, sucre, sel

- Absence d'oxygène

Les facteurs de développement

- Humidité
- Température ambiante
- Nourriture
- Oxygène
- Temps

Suivi : Contrôle et enregistrement des températures (à réception, stockage, vente)

Les fromages au lait cru sont déconseillés aux enfants de moins de 5 ans qui ne savent pas bien se défendre vis à vis des infections.

Chimique

Le danger chimique est lié à des contaminants:

- pouvant être naturellement présents dans les aliments (allergènes, mycotoxines...)
- ajoutés lors d'une étape du processus de production(pesticides, antibiotiques, plomb, contaminants provenant de l'emballage, résidus de produits de nettoyage...)

Pour limiter les risques d'occurrence:

- Etre en règle, connaître et détenir les certificats d'alimentarité de tous les ustensiles au contact des produits (ex: planches à découper)
- Les fiches de données de sécurité de produits de nettoyage
- Les produits de nettoyage doivent être stockés dans une armoire séparée.
- Bien rincer le matériel
- Tester régulièrement les huiles de fritures afin de garantir la qualité.

Physique

Danger lié à la présence de corps étranger dans les aliments (bout de verre, pansements, insectes...)

Son apparition est liée à de mauvaises pratiques au cours d'une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire.

Pour éviter:

- Analyse des pratiques
- Respect des règles d'hygiène du personnel
- Plan de lutte contre les nuisibles

Allergène

Risque de réaction allergique grave.

Bien indiqué sur les étiquettes les allergènes mais également dans le magasin pour prévenir de la volatilité de certains allergènes.

Concernant l'information sur la présence d'allergènes, le décret d'application entré en vigueur en 2015 précise :

- Pour les **denrées préemballées**, la liste des allergènes doit être indiquée **sur l'étiquetage**.
- Pour les **denrées non préemballées** (servies par les restaurants, traiteurs rayons à la coupe des hypermarchés et supermarchés...), l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, sans que le consommateur n'ait à en faire la demande.

- Pour les **produits en vue d'une consommation immédiate**, l'information doit être signalée **à proximité immédiate de l'aliment** (ex. : vitrines...), de façon à ce que le consommateur n'ait aucun doute sur le produit concerné.
- Pour la **consommation au sein d'un établissement de restauration** ou cantine, les professionnels devront **tenir à jour un document écrit sur la présence d'allergènes dans les plats proposés**. Ce document devra être accessible pour le consommateur à sa demande, le choix de présentation étant laissé à l'appréciation des professionnels.

Une information sur la présence **d'ingrédients allergènes** dans les plats et boissons servis doit être donnée par écrit au consommateur :

- Soit en mentionnant clairement cette information sur la carte
- Soit en indiquant où il peut consulter cette information dans l'établissement (par exemple sous forme de tableau affiché au comptoir ou de cahier tenu à la disposition des clients)

La **livraison** de denrées alimentaires à des établissements de restauration doit être **accompagnée d'un document portant l'information** sur la présence d'allergènes.

[14 allergènes](#) sont concernés :

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait
- Fruits à coque et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

- Anhydride sulfureux et sulfites
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques.

Pour assurer la lisibilité de l'étiquetage, le règlement européen INCO impose que les **caractères soient d'une taille égale ou supérieure** :

- à **0,9 mm** dans le cas d'**emballages** ou de **réipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm²**,
- à **1,2 mm** dans les **autres cas**.

Cette taille **concerne le corps du texte**.

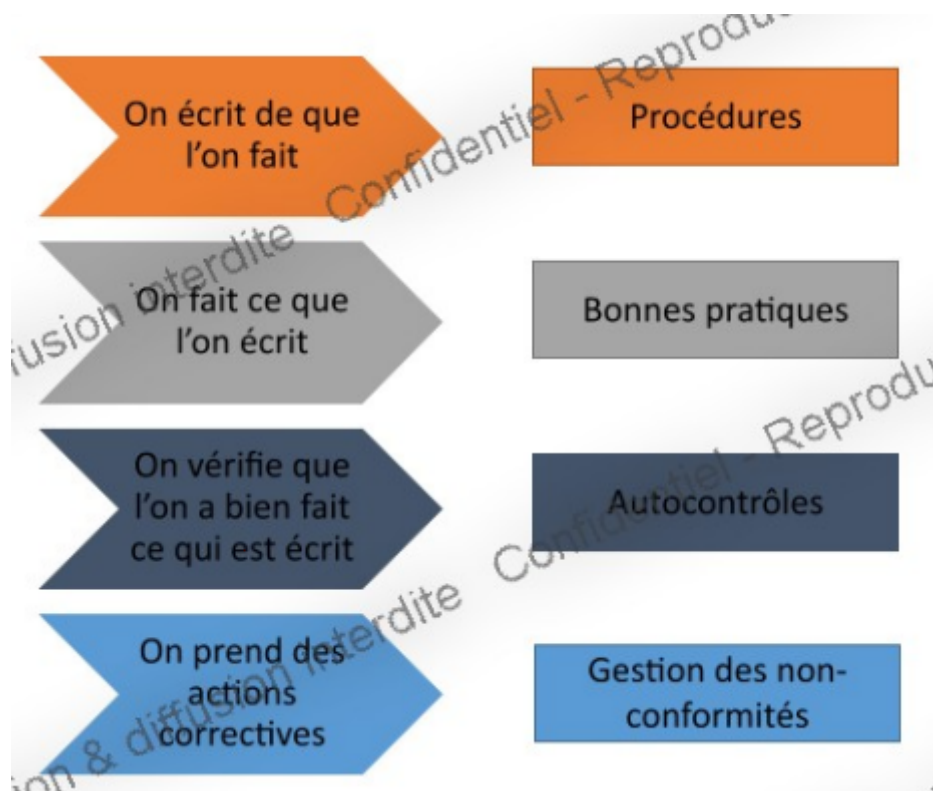
Obligations et documents contrôles

Les obligations

- **De résultats ... mais il faut pouvoir prouver qu'on met tout en œuvre, via notamment les feuilles d'enregistrement**
- **De mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP** en s'appuyant sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène
- **De formation** d'au moins une personne dans l'équipe à l'HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné (obligatoire en restauration).
Aucune formation n'est obligatoire en épicerie, il s'agit de recommandation !

Nous recommandons que la majorité des personnes de l'équipe aient suivi une formation HACCP : cela permet de sensibiliser tout le monde aux enjeux de l'hygiène et évite qu'une personne aie un rôle de "gendarme" dans l'équipe

Attention à la transmission d'infos dans les transitions entre personnes dans une équipe : formaliser les choses permet de les pérenniser et de ne pas remettre en question les bonnes pratiques



Définir une procédure/ consigne

C'est l'ensemble des règles propres à une activité.

Contient:

- Objectifs à atteindre
- Moyens de réalisation
- Action en cas de non conformité

Les procédures peuvent faire l'objet de documents intégrés dans le PMS. On parle alors de procédure écrite ou de procédure documentée.

Elles peuvent être écrites ou orales.

Autocontrôle

Tout examen vérification, prélèvement ou tout autre forme de contrôle sous la responsabilité d'un exploitant afin de s'assurer par eux mêmes du respect des exigences.

Enregistrement des résultats des auto contrôles

On retrouve:

- Contrôles à réceptions,
- Vérification du nettoyage
- Enregistrements des T°C
- Suivi de la maintenance
- Analyse sur les produits
- Suivi de la lutte contre les nuisibles

Non conformité et actions correctives

Action visant à éliminer la cause d'une non conformité ou d'une situation indésirables et l'enregistrement des actions correctives prises.

Plan de maitrise sanitaire (PMS): Les Grands Principes

Outil permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixé par la réglementation.

Il décrit les mesures prises par l'établissement pour **assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des productions** vis à vis des dangers biologiques, physiques, chimiques.

Il comprend :

- **Les bonnes pratiques d'hygiène du professionnel (BPH)**
- **Le plan HACCP**
- **Un système de traçabilité**

Exemple d'organisation de PMS

- *Nettoyage*
- *contrôle à réception*

- *enregistrement des températures*
- *hygiène du personnel*
- *suivi de la maintenance*

Ecrire ce qu'on a fait et faire ce qu'on écrit + consigner les actions par écrit (nettoyage, températures....)

Surface	Produit	Dilution	Précautions	Quand ?	Accessoires	Comment ?	Comment ?	Comment ?	Comment ?	Qui ?
Egouttoir / Evier	Vinaigre blanc Ecodoo 12 % Ou Liquide vaisselle concentré Lérutan	Vinaigre dilué à 50 % dans l'eau - Liquide vaisselle dilué à 50 % dans de l'eau	-	Tous les jours à la fin de la journée	Chiffon Bleu + brosse	Eliminer les déchets	Pulvériser le produit	Frotter	Sécher	- Epicier.e en charge de la zone frais
Plonge et plan de travail adjacent	Vinaigre blanc Ecodoo 12 %	Vinaigre dilué à 50 % dans l'eau	-	Tout au long de la journée et à la fin de la journée	Chiffon Bleu + brosse	Eliminer les déchets	Pulvériser le produit	Frotter	Sécher	- Epicier.e en charge de la zone frais
Siphon	Sol sanitaire Lérutan	Un bouchon pour 5 litres d'eau	Porter des gants Attention aux éclaboussures dans les yeux	Une fois par semaine	Seau + brosse	Remplir un seau d'eau chaude avec un bouchon de désinfectant sol	Mettre le siphon dedans	Laisser tremper 10 min	Frotter	Rincer à l'eau chaude, Sécher Et revisser Epicier.e en charge de la zone frais
Brosses de nettoyage	Vinaigre blanc Ecodoo 12 %	Vinaigre dilué à 50 % dans l'eau	-	Une fois par semaine	-	Plonger les brosses dans une bassine remplie d'eau + vinaigre	Laisser tremper la nuit	Rincer	-	- Epicier.e en charge de la zone frais

Le plan de maîtrise sanitaire, ou PMS, est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire. C'est un outil permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garanti la sécurité des produit.

Il repose sur :

- un programme de prérequis, qui sont les premières mesures d'hygiène à mettre en place pour maintenir l'hygiène alimentaire. Ces prérequis sont détaillés dans l'annexe I du [règlement CE n°852/2004](#) et l'annexe III du [règlement CE n°853/2004](#) (pour les

denrées animales ou d'origine animale) ;

- des procédures fondées sur les principes de le Système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard analysis critical control point) ;
- la communication et la traçabilité des produits.

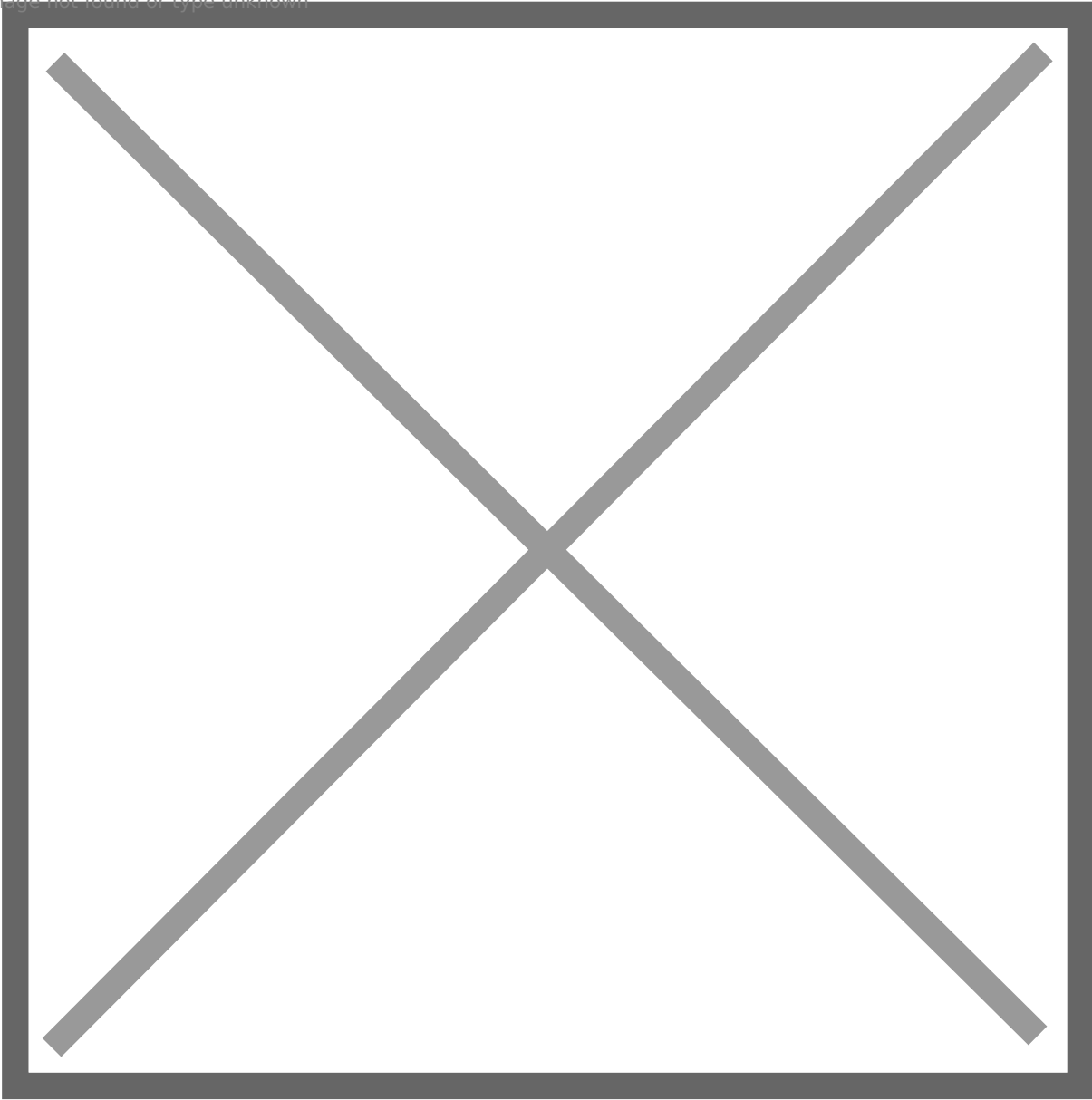
Les programmes de prérequis (PRP) sont les mesures à mettre en œuvre en premier lieu avant même la mise en place d'une procédure fondée sur la méthode HACCP. Ils comprennent entre autres des **bonnes pratiques d'hygiène** (BPH) et **des bonnes pratiques de fabrication** (BPF).

Les **BPH** sont des principes généraux d'hygiène qui s'appliquent à tous les paramètres de la production pouvant être à l'origine de contaminations (personnel, locaux, matériel, ingrédients). L'utilisation des bonnes pratiques d'hygiène permet ainsi de limiter le risque de contamination.

Les **BPF** concernent, quant à elles, le procédé en lui-même, par exemple l'utilisation de températures adéquates ou un bon dosage des ingrédients.

Afin de mettre en place les prérequis, les exploitants peuvent s'appuyer sur la méthode dite « des 5M » qui permet de répertorier les mesures à prendre en fonction de chaque facteur pouvant être source de contamination.

Image not found or type unknown



La méthode des 5 M

Le milieu

Le but est que les locaux ne soient pas source de contamination et que leur disposition et conception facilitent la procédure de nettoyage.

Les locaux doivent être propres et en bon état.

La disposition et les matériaux de ces locaux doivent être adaptés à la production de denrées alimentaires afin d'éviter les contaminations et de faciliter les procédures de nettoyage et de

désinfection. Par exemple, des matériaux lisses doivent être utilisés pour les sols, murs et plafonds qui seront facilement nettoyables.

Les toilettes ne doivent pas être proches des zones de manipulation de denrées. Des lavabos pour le lavage des mains doivent être prévus et distincts de ceux utilisés pour les denrées alimentaires.

Les locaux doivent également disposer d'une ventilation dont les filtres seront changés facilement et régulièrement et d'un éclairage suffisant.

Les produits pour le nettoyage et la désinfection doivent être entreposés séparément des denrées alimentaires.

Enfin, la présence de vestiaire ou autres moyens permettant la séparation entre vêtement de ville et tenue de travail doit être prévue.

La main d'œuvre

Le personnel doit être en bonne santé et avoir reçu une formation en matière d'hygiène et principes de l'HACCP.

Le personnel doit porter une tenue adaptée (blouse, charlotte, masque) et réaliser des lavages des mains réguliers.

Le personnel peut être source de contamination : afin de limiter ce risque le personnel doit porter une tenue adaptée et différente de la tenue de ville (blouse, charlotte, masque) et réaliser des lavages de mains réguliers.

Le matériel

Le matériel doit être nettoyé et désinfecté de manière régulière.

Le lave-main doit être conçu de manière hygiénique, sans que l'opérateur ait à toucher la vanne d'ouverture d'eau (qui peut être source de contamination). Par exemple, il est possible d'avoir une commande au pied ou au genou.

Les méthodes

L'eau utilisée au cours de la production doit être propre et potable.

Afin de prévenir les risques de contamination croisée, il ne doit pas y avoir de contact entre les déchets et les denrées.

Un plan de nettoyage doit être prévu précisant la fréquence des interventions (qui doit être régulière), les produits à utiliser et le protocole d'utilisation.

Le professionnel doit mettre en place une gestion des stocks et l'agencement devrait se faire selon la méthode dite « premier entré - premier sorti » (PEPS ou FIFO).

Les exploitants doivent veiller à l'application de températures adaptées à leur production, et contrôler le dosage des ingrédients.

La matière

Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas accepter de denrées dont ils ne connaissent pas l'origine et la qualité hygiénique.

Lors de toutes les étapes, de la réception jusqu'à la vente, les conditions de stockage doivent être adaptées aux denrées (température, ventilation et propreté) afin de les protéger de toute éventuelle contamination.

La méthode HACCP se base sur l'analyse et la gestion du risque lié à une production. Elle comprend **7 principes** et se réalise en **12 phases**.

Les exploitants du secteur alimentaire, après étude des dangers liés à leur production, doivent mettre en place des procédures de maîtrise de ces mêmes dangers, ainsi qu'une surveillance à l'aide d'autocontrôles. Dans le cas où les autocontrôles révèlent un danger non acceptable, le professionnel doit mettre en œuvre des actions permettant d'éviter que le danger se reproduise, et dans le cas où les produits sont commercialisés, des procédures de retrait et rappel, en ayant averti les autorités compétentes.

Les 7 principes

Analyse des dangers : consiste à rassembler et évaluer les dangers et les conditions entraînant leur présence afin de déterminer ceux qui sont significatifs au niveau de la sécurité des aliments, et devront par conséquent être surveillés.

Identification des points critiques (CCP) : la maîtrise et le contrôle sont nécessaires pour surveiller ou éliminer un danger. Par exemple, les étapes d'élimination des micro-organismes via l'utilisation d'un traitement thermique est une étape clef, donc un point critique. Ces étapes peuvent être définies à l'aide d'un arbre de décisions disponible dans la [communication de la commission européenne](#) relative à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire du 30 juillet 2016.

Etablissement des limites critiques à ne pas dépasser pour un danger (distinction entre l'acceptable et l'inacceptable) : par exemple, dans le cas d'une contamination par un micro-organisme, la limite critique est la norme prévue par la réglementation. Lors d'une étape de cuisson, la limite critique est la température à atteindre, en dessous de cette température cible il y aura un risque.

Mise en place d'une procédure de surveillance des points critiques : dans l'exemple du cas précédant, pour une température de cuisson, la procédure de surveillance consistera à mesurer la température de la denrée à l'aide d'un thermomètre. Le professionnel doit être capable de prouver par des enregistrements les mesures d'autocontrôle qu'il réalise. Les autocontrôles permettent d'assurer et de s'assurer que le produit est sûr et sain.

Définition et mise en œuvre des actions correctives en cas de non-conformité (si le point critique n'est pas maîtrisé) : c'est-à-dire corriger la ou les causes de non-conformité. Dans le cas où la limite critique n'est pas respectée, le produit est alors dit « non-conforme » et le professionnel se doit de prendre des mesures pour corriger cela. Attention : ne pas confondre ce principe avec la correction qui est le simple fait de remettre les produits non-conformes en conformité.

Vérification de l'efficacité des actions correctives : le professionnel doit s'assurer que, suite aux actions réalisées, les denrées produites sont à nouveau conformes et ne dépassent pas la limite critique.

Mise en place d'un système documentaire précis et rigoureux afin de prouver la mise en oeuvre des mesures et l'enregistrement des actions menées. Ces documents doivent être conservés et pourront être demandé lors d'audits ou de contrôles officiels.

A noter : il est prévu une flexibilité pour petites entreprises. Le système HACCP n'est alors pas une obligation mais l'application de procédures basées sur l'HACCP est obligatoire afin de mettre en place des mesures de maîtrise adaptées à la nature et à la taille de l'établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire, après étude des danger liés à leur production doivent mettre en place des procédures de maitrise de ces mêmes dangers, ainsi qu'une surveillance à l'aide d'autocontrôle (suivi des températures, relevé des températures à l'arrivée, stockage des étiquettes et suivi de la traçabilité, suivi et gestion des nuisibles...)

Elaboration d'un Plan de Maitrise Sanitaire

Voir ce [document type](#).

Réaliser une Description de la structure et des locaux.

0) Général

Déclaration aux autorités

DAOA

1) Personnel et hygiène des manipulations

Formation du personnel

Formation HACCP ou équivalent

Consignes et affichages d'hygiènes obligatoire

2) Organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

Contrat de maintenance des équipements et preuves des interventions (CR, factures...)

Dans votre plan de maîtrise sanitaire, vous devez au minimum avoir un contrat pour les hottes aspirantes (si nécessaire), un pour la dératisation-désinsectisation, un pour le ramassage des huiles usagées (si nécessaire), un contrat de maintenance du matériel est conseillé, et enfin dans le cadre de vos autocontrôles, vous pouvez avoir un contrat avec un laboratoire pour les prélèvements de vos plats faits maison.

3) Nettoyage et désinfection

Plan de nettoyage

Un plan de nettoyage et de désinfection est essentiel pour garantir l'hygiène générale, maîtriser la contamination microbienne, maintenir le matériel et l'environnement en bon état, et se conformer à la législation en vigueur.

Un **plan de nettoyage et désinfection** est un document détaillé qui décrit les procédures de nettoyage pour chaque zone d'un établissement. Il comprend des informations sur les produits de nettoyage à utiliser, la fréquence de nettoyage, et les responsabilités du personnel.

1. **Identifier les zones à nettoyer** : Cela peut inclure les cuisines, les salles de bains, les zones de préparation des aliments, etc.
2. **Choisir les produits de nettoyage appropriés** : Certains produits sont plus efficaces pour certaines tâches que d'autres.

3. **Définir la fréquence de nettoyage** : Certaines zones peuvent nécessiter un nettoyage quotidien, tandis que d'autres peuvent être nettoyées hebdomadairement.
4. **Attribuer les responsabilités** : Assurez-vous que chaque membre de l'équipe sait quelles sont ses responsabilités en matière de nettoyage.

Enregistrement des taches

Fiches techniques des produits d'entretien

4) Plan de lutte contre les nuisibles

Contrat de dératisation/suivi des interventions

<https://nuage.grap.coop/s/ecpJiXJSbmAcAnw>

Plan des pièges

5) Suivi de températures

Fiche d'enregistrement des températures

Vous devez contrôler régulièrement la **température de vos frigos et congélateurs** pour garantir que la marchandise stockée à l'intérieur n'a pas subi de rupture de la **chaîne du**

froid.

Il est conseillé de les contrôler **avant chaque service**. En pratique, c'est un des premiers contrôles que vous devez faire en prenant votre service. Le matin en arrivant, le soir en partant.

Faites le tour de vos **enceintes froides** pour vérifier qu'aucune n'a subi d'avarie. Vérifiez également que la marchandise à l'intérieur n'a pas subi de rupture de la chaîne du froid.

Le **contrôle de la température** peut se faire grâce à un thermomètre indépendant stocké dans votre **enceinte froide**. Vous ne devez pas vous contenter de lire la température affichée sur votre enceinte froide. Ce relevé n'est pas assez fiable.

Il n'y a pas de durée minimum claire dans les textes de loi. Néanmoins, nous vous conseillons de les garder au moins 1 an, certains préconisent un minimum de 3 mois.

Certains **contrôleurs de la DDP** peuvent parfois demander de retrouver les documents de l'année passée pour vérifier que les contrôles sont bien réalisés.

Suivi des anomalies

Définir un protocole en cas de rupture de la chaîne du froid et noter les différents problèmes et leur date.

Ex;

Que faire si un frigo est à 8 degrés au lieu de 3:

- le Désengorger
- Transférer les denrées dans un autre frigo.
- Nettoyer le radiateur (au moins 1 fois par an).
- Appeler le frigoriste.
- Si l'augmentation a été un peu longue, mettre les produits en DLC courte et en promo.
- Si l'augmentation a été un peu TROP longue, jeté et passé en pertes.

Pour les congèl: test de la bouteille. On la remplit à moitié on la congèl, on la retourne et si on se rend compte que l'eau à changer de côté => il y a eu rupture de la congélation.

6) Procédures de traçabilité et de contrôle à reception

Archivage des retraits de lots

Fiche de réception des produits

Le contrôle de réception de marchandise en restauration comme dans tous les métiers de bouche est la première étape de la procédure de traçabilité alimentaire HACCP.

Au même titre que la traçabilité interne et la traçabilité aval, il participe à retracer le cheminement d'une denrée alimentaire depuis sa production jusqu'à l'assiette du consommateur.

La fiche de contrôle de réception de marchandise est un document formel où sont inscrites toutes les informations utiles attestant de la conformité, lors de leur réception, des denrées alimentaires périssables ou non et de tout autre élément utilisé en cuisine.

Elle accompagne les mesures d'hygiène mises en place dans votre établissement pour garantir la sécurité alimentaire de vos produits et alimenter votre système documentaire.

La fiche de contrôle de réception de marchandise fait partie des documents à présenter lors d'un audit ou contrôle sanitaire.

la première vérification consiste à s'assurer que les conditions de transport sont appropriées aux denrées livrées, puis à voir si elles correspondent au bon de commande (produits alimentaires, quantité, conditionnement, etc.). Et oui, si on vous livre du steak haché au lieu du steak, les DLC ne sont pas les mêmes !

Le contrôle des denrées se fait visuellement afin de vérifier l'intégrité des emballages et des aliments, puis par un relevé de température pour s'assurer du maintien de la chaîne du froid des aliments frais, réfrigérés, surgelés et à température ambiante.

Ces relevés doivent être réalisés à l'aide d'un thermomètre à sonde, dont la justesse est régulièrement vérifiée.

Il faut savoir que seule une mesure prise avec cet instrument peut être opposée en cas de litige.

Le contrôle porte également sur l'étiquetage des produits qui doit comporter :

- La dénomination du produit ;
- L'identification du fabricant (nom, adresse, etc.) et la marque d'identification des denrées animales ou incorporant des denrées animales ;
- La date limite de consommation (DLC), voire la date de durabilité minimale (DDM) ;
- Le numéro de lot ;
- La quantité par conditionnement.

À noter que des DLC trop proches peuvent être un motif de refus du produit. En effet, si vous recevez 20 kg de viande de boeuf à utiliser d'ici demain, il va falloir en produire du hachis parmentier ☹ !

La fiche de contrôle de réception de marchandise contient la chaîne d'information des aliments.

À ce titre, elle doit être archivée aussi longtemps que les étiquettes de traçabilité (6 mois pour les produits périssables, 5 ans pour les autres) pour assurer la traçabilité amont, interne et aval du produit en cas d'audit ou de contrôle sanitaire.

Fiches d'enregistrement des non conformités produits

--

Guide des bonnes pratiques

Guide des bonnes pratiques d'hygiène et hygiène alimentaire

Hygiène alimentaire : <https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

Règles d'hygiène alimentaire dans la restauration et les commerces alimentaire:
<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R58949>

Rappel des températures:

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/produits_alimentaires/Hygiene_alimentaire/HA-commerce-vends-des-denrees-alimentaires.pdf

Échanges de pratiques en épicerie

Exemples de mesures HACCP mises en places dans les activités de GRAP > [ICI](#) <

Revision #30

Created 8 April 2024 14:41:01 by Maxime Jouve

Updated 20 January 2025 15:07:47