



Produire sain, sans souffrances, sans nuisances



Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent déclarer à l'administration leur activité de manipulation, entreposage, fabrication ou distribution de denrées alimentaires (à titre onéreux ou gratuit).

Ils se déclarent à l'aide du formulaire CERFA N°13984 auprès du CFE (centre de formalités des entreprises) ou du service départemental en charge de la protection des populations. Le modèle de déclaration (CERFA N°13984) est disponible sur le site Internet :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments>

**Ce dossier contient 8 fiches thématiques
présentant les exigences à respecter en sécurité sanitaire des aliments :**

○ Locaux	4
○ Equipements	6
○ Denrées	8
○ Hygiène du personnel	10
○ Auto-contrôles	12
○ Restauration non sédentaire	14
○ Transport de proximité	16
○ Plan de maîtrise sanitaire	18

Les dispositions réglementaires concernant la sécurité sanitaire des aliments sont fixées par des règlements communautaires, appelés « le paquet hygiène » :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant des 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 d'origine animale

Ces règlements et d'autres textes plus spécialisés peuvent être consultés sur le site suivant :

<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>

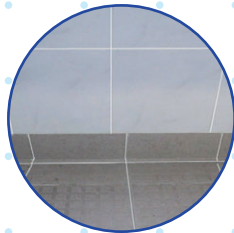
LOCAUX



Vestiaires



Sanitaires sans communication directe avec les locaux de manipulation de denrées



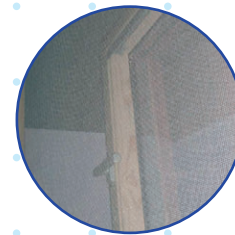
Matériaux faciles à entretenir



Evacuation rapide des eaux de lavage



Aire des poubelles



Fenêtres équipées de moustiquaires



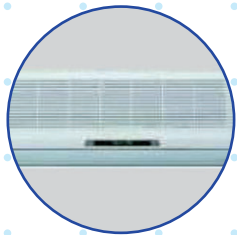
Eclairage suffisant



CIRCUITS PROPRE ET SALE SÉPARÉS
« Principe de la marche en avant »



Extraction des odeurs et buées













Température adaptée

Vous pourrez trouver de l'aide pour la conception et l'équipement de vos locaux agro-alimentaires sur le site www.agrobat.fr

LOCAUX

Par leur conception, leur dimension, leur construction et leur agencement, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :

 Circuits propres et sales séparés	Les circuits propres et sales doivent être séparés pour éviter toutes contaminations croisées. Sont concernés : les circuits des denrées, des déchets, du personnel, des matériaux comme les conditionnements et emballages. Veiller aux sources de contamination extérieure.
 Température adaptée	La température des locaux de préparation doit être maîtrisée pour effectuer de manière hygiénique les diverses opérations (stockage, manipulation et préparation).
 Extraction des buées et odeurs	Les locaux doivent être aérés et ventilés pour éviter les phénomènes de condensation ou la persistance de mauvaises odeurs. Les filtres et les pièces mécaniques du système d'extraction doivent être faciles à nettoyer et à remplacer.
 Eclairage suffisant	L'éclairage doit être suffisant, naturel ou artificiel.
 Fenêtres équipées de moustiquaires	Les fenêtres donnant sur l'extérieur, si leur ouverture est nécessaire à l'aération des locaux, doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage. De même, le bas des portes donnant sur l'extérieur ne doit pas permettre l'entrée d'insectes ou souris.
 Vestiaires	Le personnel doit revêtir sa tenue propre de travail, rangée à l'intérieur de vestiaires, avant de pénétrer dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires.
 Sanitaires sans communication directe avec les locaux de manipulation des denrées	Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace, doivent être disponibles pour le personnel. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires.
 Matériaux faciles à entretenir	Les revêtements de sol et les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à entretenir et à désinfecter. Les matériaux utilisés doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques.
 Evacuation rapide des eaux de lavage	Des moyens d'évacuation rapide des eaux de lavage du sol doivent être installés et régulièrement entretenus.
 Aire des poubelles	Les aires de stockages des déchets doivent être nettoyées et désinfectées régulièrement. Les eaux de lavage de ces aires ne doivent pas rejoindre le réseau d'évacuation des eaux pluviales mais celui des eaux usées. Les déchets doivent être déposés le plus rapidement possible dans des conteneurs dotés d'une fermeture.

ÉQUIPEMENTS



Matériel facile à entretenir



Lave-main équipé



Evier



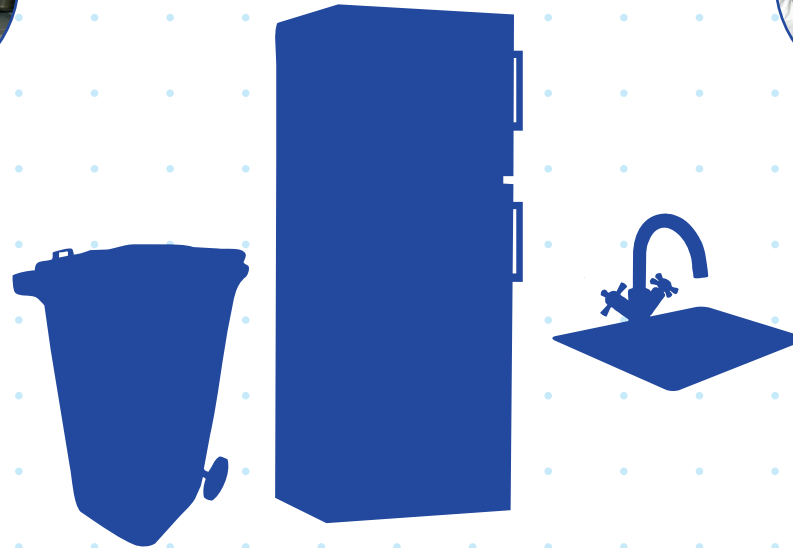
Poubelles avec couvercle



Matériel de stockage



Surfaces de travail lisses



Volume froid suffisant

ÉQUIPEMENTS



Surfaces de travail lisses

Les équipements en contact avec les denrées, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, doivent être constitués de matériaux lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.



Matériel facile à entretenir



Volume froid suffisant

Des installations frigorifiques doivent être prévues pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions correctes de température. Elles doivent être équipées d'un thermomètre.



Évier

Un évier doit être prévu pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail. Il doit être alimenté en eau potable froide et chaude et fabriqué avec des matériaux faciles à nettoyer et résistant à la corrosion. Le nettoyage des matières premières est assuré au moyen d'un évier alimenté en eau potable froide et chaude, nettoyé et désinfecté régulièrement.



Matériel de stockage

Des dispositifs d'entreposage du matériel et de stockage de denrées doivent être prévus.



Moyens hygiéniques de lavage et de séchage des mains

Des lave-mains doivent être situés à la sortie des toilettes et à l'intérieur des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires. Ils doivent être alimentés en eau courante chaude et froide, et équipés d'un distributeur de savon (bactéricide) et d'un système d'essuie-mains à usage unique. Les lave-mains doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires.



Poubelles avec couvercle

Les déchets doivent être déposés dans une poubelle dotée d'une fermeture. Ils doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires.

DENRÉES



Réfrigération
immédiate



Décongélation à
froid ou méthodes
autorisées



Conservation des
étiquettes



Animaux interdits



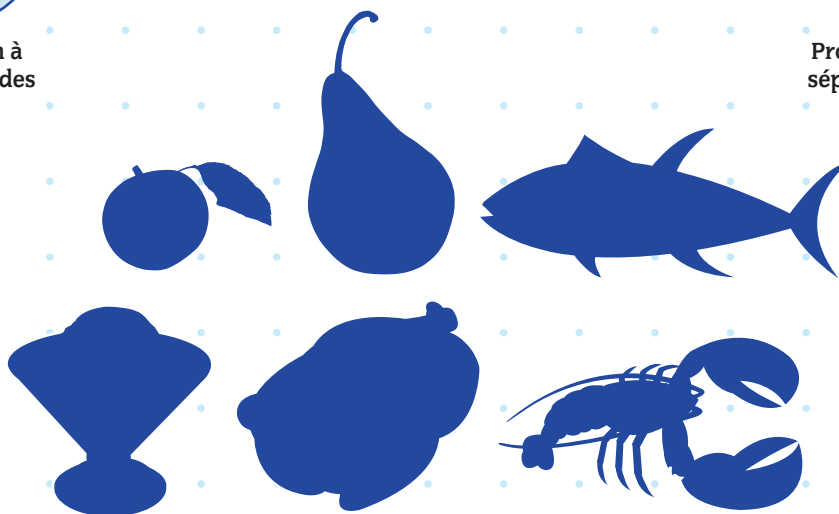
Produits d'entretien
séparés des aliments



Conditionnements
propres



Respect des
températures



Froid maintenu en
permanence













Retrait des produits
contaminés



Stockage adapté et
surélevé

DENRÉES

 Retrait des produits contaminés	Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première susceptible d'être contaminé par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques ou étrangères.
 Respect des températures	Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis doivent être conservés à des températures correctes. (Températures de conservation : voir fiche « auto-contrôles »).
 Froid maintenu en permanence	La chaîne du froid doit être maintenue en permanence, sauf pour des périodes de courte durée liées à la manipulation des denrées alimentaires lors de leur préparation.
 Stockage adapté et surélevé	Toutes les matières premières doivent être stockées dans des conditions hygiéniques. En particulier, l'entreposage des denrées à même le sol est interdit.
 Réfrigération immédiate	Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées immédiatement après leur cuisson ou après le dernier stade d'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.
 Décongélation à froid ou méthodes autorisées	La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes dans les denrées (soit par cuisson ou le réchauffage du produit cuisiné, soit dans une enceinte réfrigérée). Tout liquide résultant de la décongélation est éliminé.
 Conservation des étiquettes	Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention du produit.
 Conditionnements propres	Les conditionnements servant à assurer la protection des denrées doivent être entreposés à l'abri de toute contamination avant leur utilisation.
 Animaux interdits	Des opérations de dératisation et de désinsectisation doivent être réalisées régulièrement. Les animaux domestiques ne doivent pas accéder aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés.
 Produits d'entretien séparés des aliments	Les substances dangereuses doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des placards séparés des aliments.

HYGIÈNE DU PERSONNEL



Bonnes pratiques
d'hygiène



Accès en cuisine
sous condition



Propreté corporelle



Tenue propre et
adaptée



Visite médicale
annuelle



Formation en
hygiène alimentaire

HYGIÈNE DU PERSONNEL



Propreté corporelle

Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle.



Tenue propre adaptée

Les personnes doivent porter des tenues adaptées, propres, couvrantes et assurant si nécessaire sa sécurité.



Formation en hygiène alimentaire

Les personnes qui manipulent les aliments disposent d'une formation régulière en matière d'hygiène des aliments, adaptée à leur activité, leur permettant d'appliquer des instructions réglementaires précises.



Bonnes pratiques d'hygiène

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène présentent les procédures, les pratiques et les méthodes permettant aux denrées alimentaires d'être manipulées, entreposées et transformées dans de bonnes conditions d'hygiène.



Accès en cuisine sous condition

Toute personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments (diarrhée, plaies infectées, infections ou lésions cutanées) doit prendre les précautions adaptées pour éviter la contamination des denrées. En attendant sa guérison, elle peut être affectée à d'autres tâches ne nécessitant pas la manipulation de denrées nues.



Visite médicale annuelle

Les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent effectuer annuellement une visite médicale d'aptitude à l'emploi. Les attestations des visites médicales doivent mentionner l'activité de manipulation de denrées et doivent pouvoir être présentées aux agents chargés des contrôles.

AUTO-CONTRÔLES



Organisation de la
sécurité des aliments



Etat des denrées
à réception



Plan de nettoyage
et désinfection



Classement des
documents



Prélèvements
réguliers d'échantillons



Surveillance des
températures



Bonnes pratiques
d'hygiène



AUTO-CONTRÔLES



Bonnes pratiques d'hygiène

Les exploitants d'établissements agroalimentaires doivent veiller à ce que les règles d'hygiène alimentaire soient appliquées. Les guides des bonnes pratiques validés constituent une aide précieuse pour assurer cette mise en application. Ils aident les exploitants à respecter les règles d'hygiène alimentaire et à appliquer les principes de sécurité des aliments.



Organisation de la sécurité des aliments

Les exploitants du secteur alimentaire doivent procéder à des contrôles réguliers pour vérifier le respect des exigences en matière d'hygiène. Pour, cela ils mettent en place et maintiennent une procédure permanente de sécurité basée sur les principes HACCP (analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques).



Etat des denrées à réception

Les contrôles réguliers concernent notamment l'état des produits à réception : état des emballages, respect des températures, vérification des dates limites de consommation (DLC) ou d'utilisation optimale (DLUO).



Surveillance des températures

Ces contrôles portent également sur les conditions de conservation des aliments :

0°C à 2°C : poissons, crustacés, viandes hachées

+4°C max : denrées animales ou végétales cuites, viandes froides, pâtes farcies, sandwiches, salades composées, fonds de sauce, volailles, lapins, produits de la pêche fumés,

pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries

+8°C max : produits laitiers frais, desserts lactés, beurres, produits stables à base de viande hachée

-12°C : tout aliment congelé

-18°C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé

+63°C : plats cuisinés livrés chauds au consommateur



Plan de nettoyage et désinfection

Les contrôles doivent concerner aussi les méthodes de nettoyage et de désinfection : des prélèvements de surfaces peuvent être réalisés pour vérifier la qualité et l'efficacité de la désinfection.



Prélèvements réguliers d'échantillons

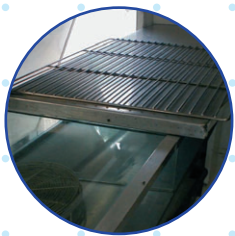
Des prélèvements d'échantillons alimentaires doivent être effectués régulièrement pour analyse et vérification des critères micro-biologiques auxquels doivent satisfaire ces aliments.



Classement des documents

Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents chargés des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des différentes vérifications. Pour cela, un archivage de tous les documents relatifs à celles-ci doit être réalisé.

ÉTABLISSEMENTS NON SÉDENTAIRES



Aménagements facilitant l'entretien



Surfaces de travail lisses



Parois dures, lisses et étanches



Evier alimenté en eau potable



Volume frigorifique suffisant



Poubelles couvertes



Moyen hygiénique de lavage et de séchage des mains



ÉTABLISSEMENTS NON SÉDENTAIRES



Aménagements facilitant l'entretien

Les installations sont conçues, construites, nettoyées et entretenues de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires.



Surfaces de travail lisses

Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Au besoin, il faut prévoir des systèmes de protection des denrées nues (vitrine, pare-haleine, etc...)



Parois dures, lisses et étanches

Des matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques doivent être utilisés.



Volume frigorifique suffisant

Des enceintes adaptées doivent être prévues pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de températures correctes, et équipés de thermomètres.



Moyen hygiénique de lavage et de séchage des mains

Un moyen hygiénique de lavage et de séchage des mains doit être installé à proximité des postes de travail. Il doit être alimenté en eau potable, équipé d'un distributeur de savon (bactéricide) et d'un système d'essuie-mains à usage unique.



Évier alimenté en eau potable

Les denrées alimentaires doivent être nettoyées avec de l'eau potable dans des conditions hygiéniques. Un évier doit être prévu pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail.



Poubelles couvertes

L'entreposage et l'élimination des déchets doivent se faire dans de bonnes conditions d'hygiène.

TRANSPORT DE PROXIMITÉ



Maintien
des températures



Equipements
propres



Denrées
protégées



TRANSPORT DE PROXIMITÉ

- Sur le territoire français, pour des distances inférieures à 80 km et sans rupture de charge, le responsable d'un transport d'aliments réfrigérés ou congelés peut utiliser une enceinte de transport adaptée non équipée de production de froid sous réserve qu'il vérifie que les températures réglementaires sont maintenues pendant toute la durée du transport et que les conditions d'hygiène sont respectées.



Equipements propres

Les réceptacles de véhicules et les équipements servant au transport des denrées alimentaires doivent être correctement entretenus et constamment maintenus en état de propreté. Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.



Maintien des températures

Ces équipements doivent permettre le maintien des températures réglementaires (celles qui figurent sur les étiquetages) en tout point des denrées transportées. L'enceinte de transport doit être pré-réfrigérée avant d'y stocker les denrées alimentaires.



Denrées protégées

Les denrées alimentaires chargées dans les réceptacles des véhicules doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

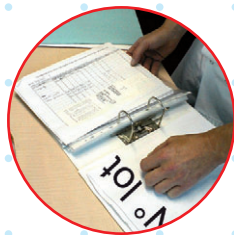
PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



Contrôle à la réception



Documentation et enregistrements



Traçabilité



Analyse des dangers



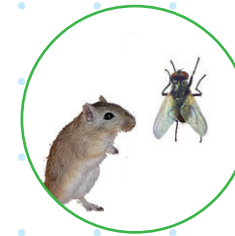
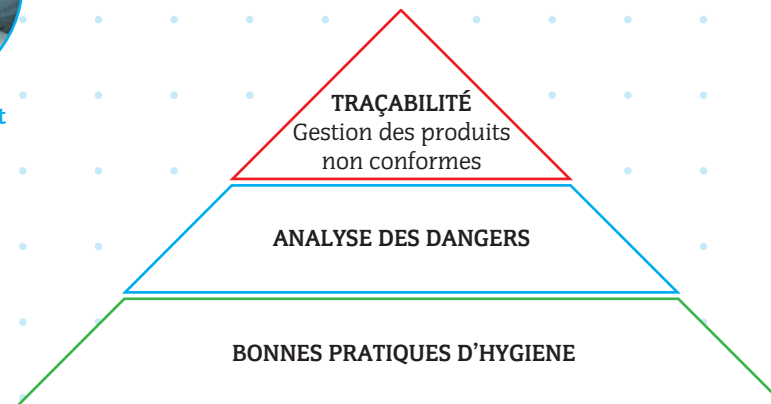
Maîtrise des températures



Plan de nettoyage et de désinfection



Suivi médical



Plan de lutte contre les nuisibles



Plan de formation



Qualité de l'eau



Hygiène du personnel

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

TRAÇABILITÉ
Gestion des produits non conformes

ANALYSE DES DANGERS

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Le plan de maîtrise sanitaire d'un établissement décrit les mesures prises par l'exploitant pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dont il a la responsabilité



Traçabilité des denrées alimentaires

Elle est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution par la conservation des bons de livraison, factures, tout autre moyens permettant de retrouver : date de la livraison, nom et adresse de l'expéditeur, nature des produits expédiés, nom et adresse du destinataire, nature des produits reçus, volume, quantité, numéros de lot des denrées concernées. Ces informations sont à conserver 5 ans après la date de livraison et 6 mois pour les denrées très périssables.



Analyse des dangers

Le professionnel réalise l'analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques pour maîtriser les risques selon les principes de l'HACCP (analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques). Pour cela, il peut s'aider des guides de bonnes pratiques d'hygiène validés.



Documentations et enregistrements

Le professionnel tient à jour un système de documentation relative aux procédures (qui, quand, quoi, où, comment) de sécurité alimentaire, ainsi que les enregistrements liés aux vérifications qu'il met en œuvre (auto-contrôles).



Contrôle à réception

Une procédure de contrôle à réception des denrées (DLC ou DLUO, température, état des emballages, etc...) doit préciser les points vérifiés, les fréquences de contrôle, les motifs de refus et les actions correctives. Des enregistrements de ces contrôles sont réalisés (ils peuvent ne porter que sur les non conformités).



Suivi médical

Une organisation du suivi médical des personnes manipulant les denrées alimentaires doit être prévue : visites médicales, mesures prévues en cas d'existence de pathologies susceptibles de contaminer les denrées alimentaires.



Plan de formation à l'hygiène

Les exploitants de l'établissement veillent à l'encadrement du personnel manipulant des denrées alimentaires et la mise en place d'instructions et/ou d'une formation en hygiène alimentaire adaptées à leur activité (stage, séminaire, formation interne, guide de bonnes pratiques d'hygiène, revue professionnelle...).



Qualité de l'eau

L'eau distribuée dans les établissements doit être potable :
- attestation de raccordement au réseau public
- ou arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'une ressource privée et analyses de contrôle régulier.



Bonnes pratiques d'hygiène

Des instructions relatives à l'hygiène sont mises en application dans l'établissement (hygiène du personnel et des manipulations, règles concernant les tenues de travail et leur lavage).



Plan de lutte contre les nuisibles

Mise en œuvre d'un plan destiné à prévenir l'introduction des insectes (rampants, volants) et rongeurs et de les éliminer en cas de présence. Ce plan indiquera le nom d'un responsable interne chargé de l'application de ce plan ou de la société spécialisée (contrat) et le dispositif de lutte (produits utilisés, fréquence et emplacement).



Plan de nettoyage-désinfection et maintenance

Ce plan organise pour l'ensemble des locaux et du matériel la fréquence du nettoyage et désinfection, les produits utilisés ainsi que les modalités de maintenance préventive et curative. Le plan prévoit la ou les personne(s) chargée(s) de la mise en œuvre. Le responsable de l'établissement effectue un contrôle visuel et éventuellement des prélèvements de surface pour vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection.



Maîtrise des températures

Des procédures organisent la surveillance des locaux et enceintes sous température dirigée. Elles prévoient les températures d'ambiance optimales et les températures à ne pas dépasser. De même, elles prévoient le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées), le système d'enregistrement et enfin, les modalités d'alertes et mesures correctives lorsque des anomalies de températures se produisent (denrées /matériel de maintien en température).

LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS : DANS L'INTÉRÊT DE TOUS

La qualité des produits



Produits bons et sains sélectionnés



La chaîne du froid et du chaud



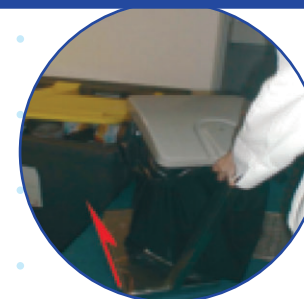
Températures froides et chaudes respectées



La marche en avant



Circuits propres et sales séparés



Liste des Directions départementales en charge de la protection des populations en Languedoc-Roussillon :

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de l'Aude (DDCSPP 11)
Cité administrative Bât.1 Place Gaston Jourdanne - 11807 CARCASSONNE CEDEX - Tél : 04 34 42 91 00 - mail : ddcsp@aude.gouv.fr
- Direction départementale de la protection des populations du Gard (DDPP 30)
Mas de l'agriculture - 1120 route de St Gilles - BP 10029 30023 NIMES CEDEX 1 - Tél : 04.30.08.60.50 - mail : ddpp@gard.gouv.fr
- Direction départementale de la protection des populations de l'Hérault (DDPP 34)
Mas d'Alco Rue Serge Lifar CS 87377 - 34184 Montpellier cedex 4 - Tél : 04 99 74 31 50 - mail : ddpp@herault.gouv.fr
- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de Lozère (DDCSPP 48)
Immeuble Le Torrent - Avenue du Père Coudrin - 48000 MENDE - Tél : 04 66 65 70 75 - mail : ddcsp@lozere.gouv.fr
- Direction départementale de la protection des populations des Pyrénées Orientales (DDPP 66)
1, Boulevard John Fitzgerald Kennedy - BP 30988 - Immeuble Espadon Voilier - 66020 PERPIGNAN - Tél : 04 68 85 15 91 - mail : ddpp@pyrenees-orientales.gouv.fr

SITES UTILES

Sites du Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire :

www.agriculture.gouv.fr - <http://galateepro.agriculture.gouv.fr> - www.agrobat.fr - www.alimentation.gouv.fr