

L'hygiène alimentaire en restauration collective

Les enjeux

L'hygiène en restauration consiste à recevoir des denrées alimentaires brutes, à les transformer et à les distribuer (en libre-service, sur la table du consommateur ou à domicile), tout en empêchant la multiplication des microbes qu'elles renferment (moisissures, levures, bactéries, virus) et en essayant d'en ajouter le moins possible.

En effet, ceux-ci sont responsables de l'altération des denrées (acidification, putréfaction, fermentation) et des maladies alimentaires (les Toxi-Infections Alimentaires Collectives : « les TIAC »).

La réglementation impose aux responsables d'établissements une obligation de résultat en matière d'innocuité et d'absence d'altération des aliments préparés. L'Autorité Territoriale doit donc mettre en place les principes détaillés ci-après et veiller à leur respect.



La réglementation

La réglementation en hygiène alimentaire a vécu au cours des 10 dernières années (et des différentes crises sanitaires) de profonds remaniements. Le "**Paquet hygiène**", composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène. L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire. Cette nouvelle législation relative à l'hygiène est entrée en application le 1er janvier 2006.

En France, les textes cadres sur l'hygiène alimentaire sont les suivants :

- Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Le décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Pour le respect des règles d'hygiène alimentaire, la réglementation renvoie aujourd'hui expressément vers les guides de bonnes pratiques sectoriels qui permettent la mise en œuvre de la démarche HACCP¹.

¹ HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, signifie (en Français) « analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise ».

Les Guides de Bonnes Pratiques

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP est un document de référence conçu par une branche professionnelle pour son secteur. Ces guides ont pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires.

Le ministère de l'agriculture valide les guides de bonnes pratiques progressivement, pour tous les secteurs de l'agroalimentaire. A la date de rédaction de cette fiche, les guides rédigés pour la restauration collective sont :

- [Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs \(2005\) - Validé](#)
- [Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social \(1999\) – en cours de validation](#)

(Cliquez sur les guides pour ouvrir le document associé)

La démarche HACCP

L'HACCP est une démarche, qui permet l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité alimentaire. L'objectif de celle-ci est de garantir la mise en place et l'application de mesures d'hygiène qui permettent d'assurer une bonne sécurité des aliments.

L'HACCP est basée sur 7 principes et la mise en place de ce système se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise. Cette démarche permet la maîtrise des trois dangers pouvant affecter la sécurité alimentaire :

- Les dangers microbiologiques : les micro-organismes
- Les dangers physiques : bijoux, vis, boulons...
- Les dangers chimiques : les produits d'entretien...



LES 7 PRINCIPES DE LA DEMARCHE HACCP

1. Procéder à l'analyse des dangers :
 - a. Identifier les dangers associés à une production alimentaire, à tous les stades de celle-ci ;
 - b. Evaluer la probabilité d'apparition de ces dangers ;
 - c. Identifier les mesures de maîtrise nécessaires.
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise de ces dangers (= CCP ou Critical Control Points).
3. Établir les limites critiques dont le respect atteste de la maîtrise effective des CCP.
4. Établir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des CCP.
5. Établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est plus maîtrisé.
6. Établir des procédures spécifiques pour la vérification, destinée à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
7. Établir un système documentaire (procédures et enregistrements) approprié couvrant l'application des 6 principes précédents.

Les bonnes pratiques : exemples

Les règles et les procédures de fonctionnement

Pour limiter (et éviter) les risques d'intoxications alimentaires ou retrouver rapidement la trace d'un contaminant l'établissement doit mettre en œuvre des règles strictes basées sur les principes de l'HACCP :

- Le stockage et la manipulation des produits doivent respecter la chaîne du froid et du chaud
- Réalisation d'autocontrôles

La conception des locaux

La conception des locaux doit permettre de limiter le développement des micro-organismes et de faciliter leur entretien.



Exemples de principes de conception :

- Le circuit des déplacements doit être prévu pour respecter « la marche en avant » et permettre ainsi une hygiène stable et correcte du produit. La marche en avant évite que des contaminants ne se retrouvent en contact avec les aliments. Ceci implique notamment 2 accès distincts entre la salle et l'office.
- Les sanitaires et les vestiaires réservés au personnel doivent être distants des zones de travail pour éviter de contaminer les cuisines avec des microorganismes provenant des tenues civiles (poils de chats/chiens, puces, cheveux, poussières...).

Le personnel

Le personnel doit être formé pour travailler au contact des denrées alimentaires. Cette formation est aussi l'occasion de revenir sur les équipements de protection nécessaires à l'activité. Les exigences sur le port des équipements sont différentes selon le type d'activité : préparation de plats (cuisine centrale par exemple) ou simple remise en température des plats livrés. Dans tous les cas, les vêtements de travail doivent être distincts des vêtements civils.

Les bijoux, comme les piercings, les montres ou bagues, sont interdits dans les cuisines pour éviter les dangers physiques (risque que le bijoux ou une perle se décroche et tombe dans le plat) ou microbiologiques (une montre transporte de nombreux micro-organismes).

➔ *Retrouvez l'ensemble des bonnes pratiques dans l'autodiagnostic ci-après*

Bon à savoir :

➔ Cette réglementation peut faire l'objet de contrôles par les services de l'état. Les services de contrôles (services vétérinaires) sont aujourd'hui regroupés au sein de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) de l'Oise. <http://www.oise.pref.gouv.fr>

Pour plus d'informations :

- www.agriculture.gouv.fr/restauration-collective
- www.agriculture.gouv.fr/guides-bonnes-pratiques-hygiene

Autodiagnostic en hygiène alimentaire

Où en suis-je dans ma collectivité ?

Les règles et les procédures de fonctionnement

- Connaissance et respect des procédures et les principes de l'HACCP et des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Elaboration et affichage d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels
- Utilisation des produits d'entretien autorisés dans la restauration collective (contact alimentaire)
- Le stockage et la manipulation des produits respectent la chaîne du froid et du chaud (selon les cas)
- Utilisation des torchons interdite en cuisine sauf pour la prise des plats chauds.
- Affichage de l'interdiction de fumer et de manger dans les cuisines

Traçabilité des produits et autocontrôles

- Conservation des plats témoins (au moins 5 jours)
- Contrôle des températures
- Surveillance du produit à la réception, Qualité de l'emballage, vérification des DLC² et des DLUO³



La conception des locaux

Permettre un nettoyage optimal des locaux

- Eviter les coins et les recoins et privilégier un maximum la forme arrondie
- Avoir un sol antidérapant et muni de siphons de sols
- S'équiper d'appareils et de plans de travaux en inox

Autres principes d'agencement

- Le circuit des déplacements doit être prévu pour respecter « la marche en avant » et permettre ainsi une hygiène stable et correcte du produit. La marche en avant évite que des contaminants ne se retrouvent en contact avec les aliments. Ceci implique notamment 2 accès distincts entre la salle et l'office.
- Les locaux doivent être aérés avec des ventilations filtrantes (vérifiées périodiquement)

² DLC : ce sont les Dates Limites de Consommation, elles s'expriment par la mention « à consommer avant le ». Si la date du produit est dépassé, il représente un risque pour la santé du consommateur, il est impropre à la consommation.

³ DLUO : c'est la Date Limite d'Utilisation Optimale, elle s'exprime par la mention : « à consommer de préférence avant le », si la date est dépassée de quelques jours, il n'y a pas de danger pour la santé du consommateur mais les qualités organoleptiques (goût, odeur, texture...) vont être altérées.

Autodiagnostic en hygiène alimentaire (suite)

- Les fenêtres de la cuisine doivent comporter un système de protection contre les insectes (moustiquaire)
- Sectorisation des locaux :
 - Secteurs propres : conservation, préparation, cuisson...
 - Secteurs « sales » : poubelles, déchets, lavage...
- Avoir des circuits courts, pour limiter les déplacements du personnel et des denrées.
- La cuisine doit comporter au moins un lave-mains à commande non manuelle (avec savon bactéricide et essuie-mains à usage unique) distinct du système de lavage des aliments.
- Les poubelles doivent être à couvercle non manuel
- Les sanitaires et les vestiaires réservés au personnel sont distants des zones de travail
- Les sanitaires sont munis de lave-mains équipés de distributeur de savon et d'un dispositif de séchage des mains (usage unique)



Le personnel

L'équipement minimal du personnel :

- Une charlotte pour éviter le danger physique
- La blouse de couleur claire
- Les chaussures antidérapantes



Le cas échéant, peuvent être imposées :

- Les gants (manipulations à risques)
- Le port du masque bucco-nasal (infections)

- Le vestiaire est équipé d'armoires individuelles ininflammables fermant à clé
- Le personnel reçoit des formations pour la maîtrise du risque biologique : démarche HACCP, hygiène alimentaire, nettoyage des locaux...
- Le personnel est apte à la manipulation de denrées d'origine alimentaire et suivi périodiquement par la médecine de prévention
- L'interdiction des bijoux et montres est respectée