

Restauration collective

- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité



Le **CDG 76** vous accompagne

S o m m a i r e

LE CADRE RÈGLEMENTAIRE	4
QU'EST-CE-QUE LA RESTAURATION COLLECTIVE ?	5
La gestion directe	5
La gestion concédée ou déléguée à un prestataire (cuisines centrales, cuisines sur place restaurants satellites)	5
QUE SONT LES LIAISONS FROIDES OU CHAUDES ?	7
La liaison froide	7
La liaison chaude	8
LA PRODUCTION DE REPAS POUR LES RESTAURANTS SATELLITES	9
Qu'est-ce qu'une dispense d'agrément ?	9
Qu'est-ce qu'un agrément sanitaire ?	10
QU'EST-CE-QUE L'HACCP ?	12
QU'EST-CE-QU'UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ?	13
COMMENT FORMER LES AGENTS À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ?	14
LA CIRCULATION DES DENRÉES DANS LES LOCAUX DE RESTAURATION	15
La marche en avant dans l'espace	15
La marche en avant dans le temps	15
QUELLE TENUE DE TRAVAIL ADOPTER ?	16
COMMENT SE LAVER CORRECTEMENT LES MAINS ?	18
COMMENT RÉCEPTIONNER LES MATIÈRES 1ÈRES ?	19

S o m m a i r e

QUELLES SONT LES TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE ?	20
COMMENT RANGER LES ESPACES DE STOCKAGE ?	21
QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE DLC ET DDM ?	22
La date limite de consommation (DLC)	22
La date de durabilité minimale (DDM)	22
COMMENT RÉALISER LES AUTOCONTRÔLES (traçabilité) ET GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ?	23
LES PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	24
LES TEMPÉRATURES À RESPECTER	25
LA GESTION DES PLATS TÉMOINS	26
GESTION DES EXCÉDENTS DE PRÉPARATION EN FIN DE SERVICE	27
Lorsque les repas sont consommés sur place	27
Lorsque les repas sont distribués dans les restaurants satellites	28
LES INFORMATIONS À FOURNIR AUX CONSOMMATEURS	31
LE PLAN DE NETTOYAGE	34
LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	37



Restauration collective

LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

La restauration collective est régie par un ensemble de textes législatifs européens (Paquet hygiène) qui sont les suivants :

- Le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Le règlement (CE) n°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Il convient également de prendre en compte la réglementation nationale prévue à cet effet :

- 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
- 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 des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant
- L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Les textes cités ci-avant font partis d'une liste non exhaustive. Il est approprié de réaliser une veille réglementaire régulière pour maintenir une démarche de sécurité alimentaire.

Qu'est-ce que la restauration collective ?

La restauration collective correspond à une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que l'activité des cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent ».

La restauration collective comprend **2 types de pilotage** :



La gestion directe :

Celle-ci est exercée par la collectivité ou l'établissement.

Si la collectivité opte pour ce fonctionnement, il conviendra d'établir un [protocole de sécurité](#) avec chacun des fournisseurs.



La gestion concédée ou déléguée à un prestataire :

Celle-ci est partiellement confiée ou entièrement confiée à une société de restauration collective.

Si la collectivité opte pour ce fonctionnement, il conviendra de rédiger un [plan de prévention](#) entre les deux parties intéressées.

Trois modalités d'organisation possibles :

LES CUISINES CENTRALES

Les cuisines centrales sont des unités de production alimentaire qui assurent, au quotidien, la réalisation de menus, la confection & livraison de repas pour des restaurants satellites, lieux où les repas seront consommés.

LES CUISINES SUR PLACE

Les cuisines sur place sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement dans le lieu où ils ont été produits.

LES RESTAURANTS SATELLITES

Ce sont des établissements ou locaux dédiés à la restauration livrés par une cuisine centrale. Ils assurent le maintien ou la remise en température ainsi que la distribution.

Que sont les liaisons froide et chaude ?

- **La liaison froide :**

Il s'agit d'une méthode de conservation, par le froid, des produits comestibles utilisés entre leur fabrication et leur consommation (du lieu de fabrication au lieu de consommation).

Les plats préparés à l'avance ont une durée de vie de J+3 maximum.

Les **étapes de la liaison froide** sont :

	La réception des matières premières
	Le stockage à + 3°C, à - 18°C, en réserve, en fonction du type de produit
	Le déconditionnement
	La cuisson
	Le conditionnement à chaud (+ 63°C) puis le refroidissement rapide (+ 63°C à + 10°C en moins de 2 heures), ou inversement, refroidissement rapide puis conditionnement à chaud
	L'étiquetage (nom de la préparation, jour de production, date limite de consommation)
	Le stockage des préparations entre 0°C et + 3°C
	L'allotissement pour départ dans le ou les restaurants satellites
	Le transport entre 0°C et + 3°C à l'aide de containers isothermes ou d'un camion isotherme, soit réfrigéré
	La livraison au sein du ou des restaurants satellites avec un contrôle des températures à l'arrivée (0°C et + 3°C)
	La remise en température (+ 3°C à + 63°C) en moins d'une heure
	Le service (+ 63°C minimum durant la durée de celui-ci)

Que sont les liaisons froide et chaude ?

- **La liaison chaude :**

Il s'agit d'une méthode de conservation, par la chaleur, des produits comestibles utilisés entre leur fabrication et leur consommation (du lieu de fabrication au lieu de consommation).

Comme pour la liaison froide, les plats préparés à l'avance ont une durée de vie de J+3 maximum.

Les **étapes de la liaison chaude** sont :

	La réception des matières premières
	Le stockage à + 3°C, à - 18°C, en réserve, en fonction du type de produit
	Le déconditionnement
	La cuisson
	Le conditionnement à chaud (+ 63°C)
	L'étiquetage (nom de la préparation, jour de production, date limite de consommation)
	L'allotissement pour départ dans le ou les restaurants satellites
	Le transport garantissant une température minimum de + 63°C
	La livraison au sein du ou des restaurants satellites avec un contrôle des températures à l'arrivée (+ 63°C)
	Le stockage des repas en liaison chaude le temps de la mise en place pour le service (+ 63°C)
	Le service (maintien à + 63°C minimum durant la durée de celui-ci)

L'ensemble de ces étapes citées ci-avant fait l'objet d'enregistrements (également appelés autocontrôles). Ceux-ci contribuent à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire.

La production de repas pour les restaurants satellites

- **Qu'est-ce qu'un agrément sanitaire ?**

Les établissements exportant une partie voire la totalité de sa production doivent acquérir un agrément sanitaire délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

La demande doit être formulée, par le biais du formulaire cerfa 13983*03, a minima **deux mois avant le démarrage de l'activité.**



En complément du formulaire cerfa 13983*03, le responsable de la cuisine centrale doivent demander au préalable l'agrément en réalisant un dossier complet renseignant sur :

- L'identité et l'organisation de l'établissement
- La présentation de ses locaux
- La description ses activités (liste des produits fabriqués, des matières premières consommées, capacité de stockage, approvisionnement, etc.)
- L'exposé de son plan de maîtrise sanitaire propre à la structure (bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité et gestion des non conformités)

La demande ne pourra être étudiée que si le dossier est jugé complet par les autorités compétentes.

À l'issue, si celle-ci est qualifiée comme recevable (puisque l'établissement respecte les exigences en matière d'hygiène, d'installations et des équipements), une visite de la structure est alors réalisée par la DDPP. Si la visite est satisfaisante, un agrément conditionnel de 3 mois est accordé. Cette période probatoire doit permettre à l'exploitant d'apporter les éléments prouvant le bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire.

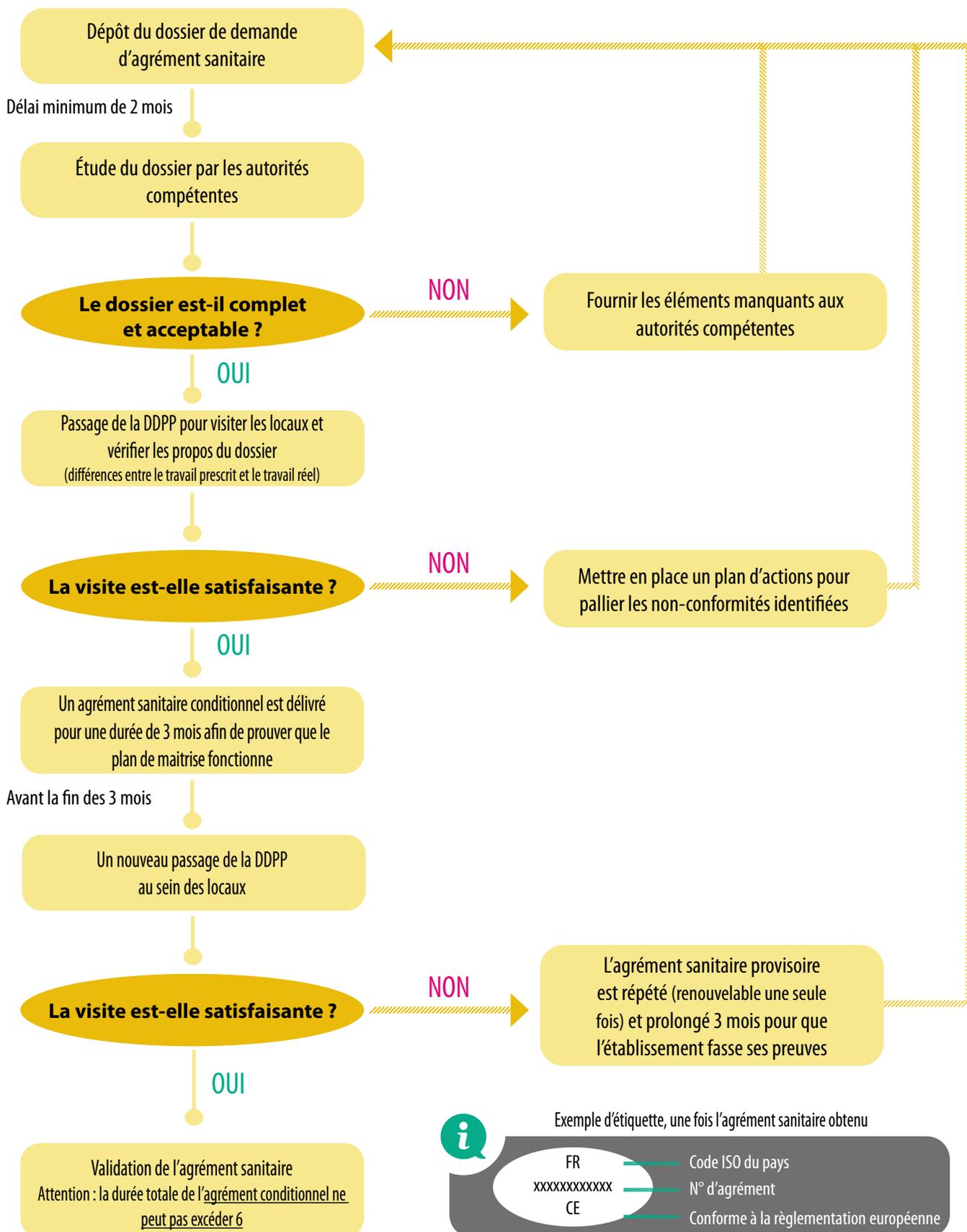
Avant la fin de cette période, si un contrôle officiel confirme que les conditions sanitaires sont respectées, l'agrément est accordé.

À l'inverse, si la visite n'est pas acceptable alors l'agrément conditionnel peut être reconduit pour une nouvelle période de 3 mois.

La production de repas pour les restaurants satellites

En résumé :

Les étapes d'une étude pour l'obtention d'un agrément sanitaire



Qu'est-ce que l'HACCP ?

Trois types de dangers sont identifiés en restauration collective :



Le danger chimique

Exemple de situation : utiliser un produit d'entretien à proximité de préparation froide ou d'une préparation chaude



Le danger physique

Exemple de situation : retrouver un corps étranger (visse, fermoir d'une boucle d'oreille, etc.) dans une préparation froide ou chaude



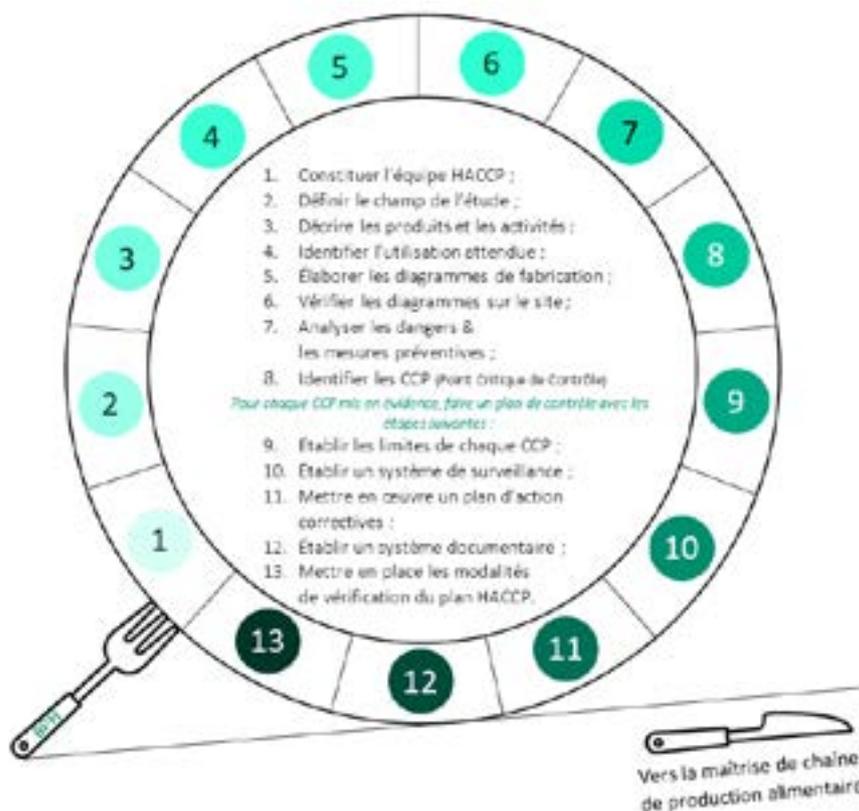
Le danger microbiologique

Exemple de situation : Laisser reposer une préparation à température ambiante provoquant la prolifération des micro-organismes potentiellement pathogènes

La **méthode HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), inventée par la NASA, permet de mettre en lumière les dangers évoqués ci-avant, d'évaluer leur criticité pour mettre en place des modes opératoires et des procédures de travail pour garantir la sécurité alimentaire.

Cette démarche repose sur 7 principes, découpés en 13 étapes (cf. cerfa de dispense p 9).

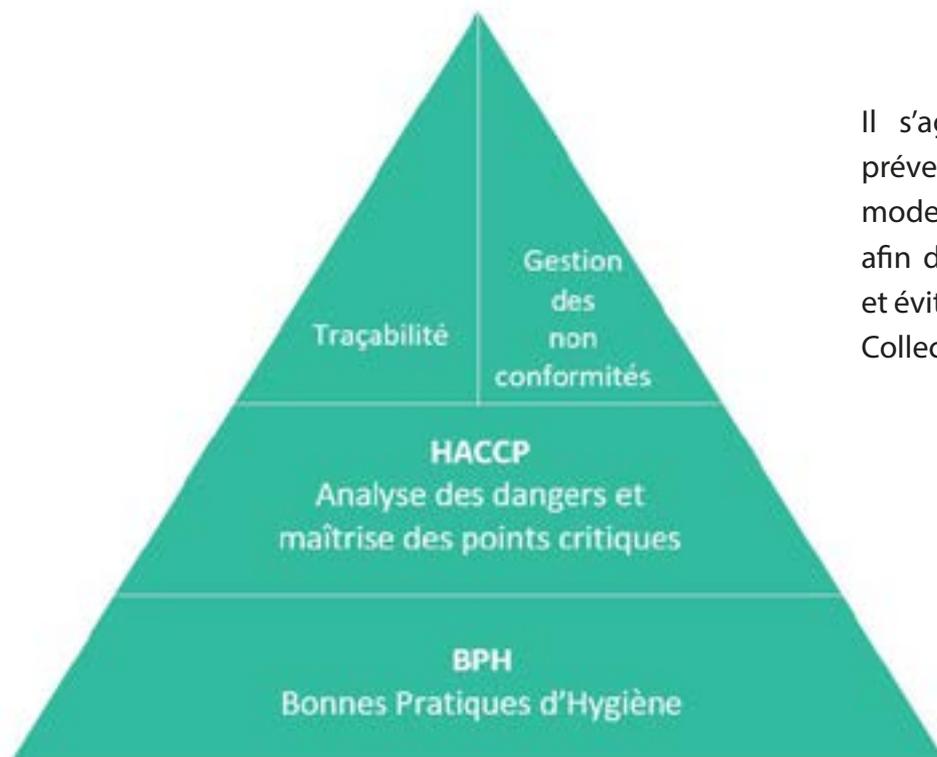
Pour maintenir une démarche HACCP au sein d'un établissement de restauration collective, il convient de rédiger un **plan de maîtrise sanitaire** (cf. si après).



Qu'est-ce qu'un plan de maîtrise sanitaire ?

Pour assurer la sécurité alimentaire de tous, la réglementation Européenne impose la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Celui-ci est composé de **quatre parties** qui sont les suivantes :



Il s'agit d'un ensemble de mesures préventives (procédures de travail et modes opératoires) et d'autocontrôles afin de maintenir l'hygiène alimentaire et éviter toute Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC).

Une Toxi-Infection Alimentaire Collective est caractérisée par :

2

Cas de malades minimum



Les symptômes identiques (type gastro-intestinale)



La cause à une même origine alimentaire



Depuis 1987, les Toxi-Infections Alimentaires Collectives font l'objet d'une déclaration obligatoire auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et de l'ARS (l'Agence Régionale de Santé). En cas de suspicion de TIAC, les Autorités compétentes doivent avoir accès aux plats témoins préalablement réalisés par les agents de restauration. Pour construire son système, une collectivité peut se référer au [guide proposé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)

Comment former les agents à l'hygiène alimentaire ?

Il convient de former plusieurs agents à la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).



La formation

Délivrée par un organisme de formation, celle-ci est à destination de :

- Toute personne qui manipule les denrées alimentaires
- Tous les remplaçants, quelle que soit la durée (quelques heures ou plusieurs jours)
- Toute personne qui s'occupe de pique-nique, de goûter et de mini-camps



Les objectifs de la formation

- Intégrer et savoir appliquer les textes réglementaires du Paquet hygiène et de la réglementation nationale
- Identifier les trois familles de dangers (chimique, physique et microbiologique) et les risques associés à la sécurité alimentaire
- Adopter les modes opératoires des bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de travail
- Garantir la traçabilité, grâce aux autocontrôles, de la réception des matières premières brutes jusqu'au service dans l'assiette

La circulation des denrées dans les locaux de restauration

Le règlement européen CE n°852/2004 impose le principe de la marche en avant.

L'intérêt de cette démarche est d'éviter que le circuit propre ne vienne rencontrer le circuit sale afin d'éviter tout risque de contaminations croisées.

Les contaminations croisées peuvent intervenir à tout moment, par exemple :

	Lorsque des cartons de matières premières sont stockés dans la même chambre froide positive que des produits finis non filmés
	Lorsqu'un même couteau est utilisé pour éplucher des légumes frais puis pour découper un morceau de pâté sans avoir été désinfecté entre deux
	Lorsque la zone de préparation chaude est en train d'être nettoyée alors qu'il reste des denrées non protégées à proximité

Il convient, alors, de mettre en place une organisation du travail et des locaux pour garantir la sécurité alimentaire des convives.

Cette organisation se traduit de deux manières différentes en restauration collective :

- La marche en avant dans l'espace
- La marche en avant dans le temps

▪ La **marche en avant dans l'espace**

Cette organisation s'applique lorsque les locaux sont dimensionnés et adaptés pour permettre en changeant de pièce, de faire une marche en avant de la matière première. Il convient de garder les portes fermées durant la production.

La marche en avant dans l'espace garantit l'absence de contaminations croisées par le biais de différents circuits au sein de l'établissement.

Exemple : Le chemin utilisé pour acheminer les denrées n'est pas le même que celui qui conduit les déchets vers le local approprié.

▪ La **marche en avant dans le temps**

Cette organisation s'applique dans le cas où les locaux ne permettent pas de respecter la « marche en avant » dans l'espace.

Dans ce cas, il est possible de réaliser des tâches « sales » comme l'épluchage de légumes et des tâches « propres » comme le découpage des légumes, l'une après l'autre si le plan de travail utilisé a fait l'objet d'une désinfection après chaque étape.

Quelle tenue de travail adopter ?

Afin de respecter la méthode HACCP et éviter le risque de contamination des aliments, les cuisiniers et agents de restauration doivent porter une tenue appropriée, dédiée à la cuisine.

« Toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés ». Chapitre VIII de l'annexe II du règlement CE n°852-2004

La **tenue** est la suivante :

- une **charlotte jetable** recouvrant la totalité de la chevelure
- une **blouse**
- une **paire de gants** non poudrés **si problème cutané** (plaie)
- un **pantalon**
- des **chaussures de sécurité** imperméables, antidérapantes et de préférence anti-perforation



Retrouvez l'affiche sur les EPI
ci-après et téléchargeable
[sur ce lien](#)



Le port des bijoux est interdit, seule une alliance peut être tolérée

Idéalement, les tenues portées sont de **couleur claire** pour pouvoir repérer facilement les salissures.

Les tenues de travail doivent être **rangées séparément** des vêtements de ville dans les vestiaires pour éviter le risque de contaminations croisées. Les tenues de travail propres doivent être protégées.

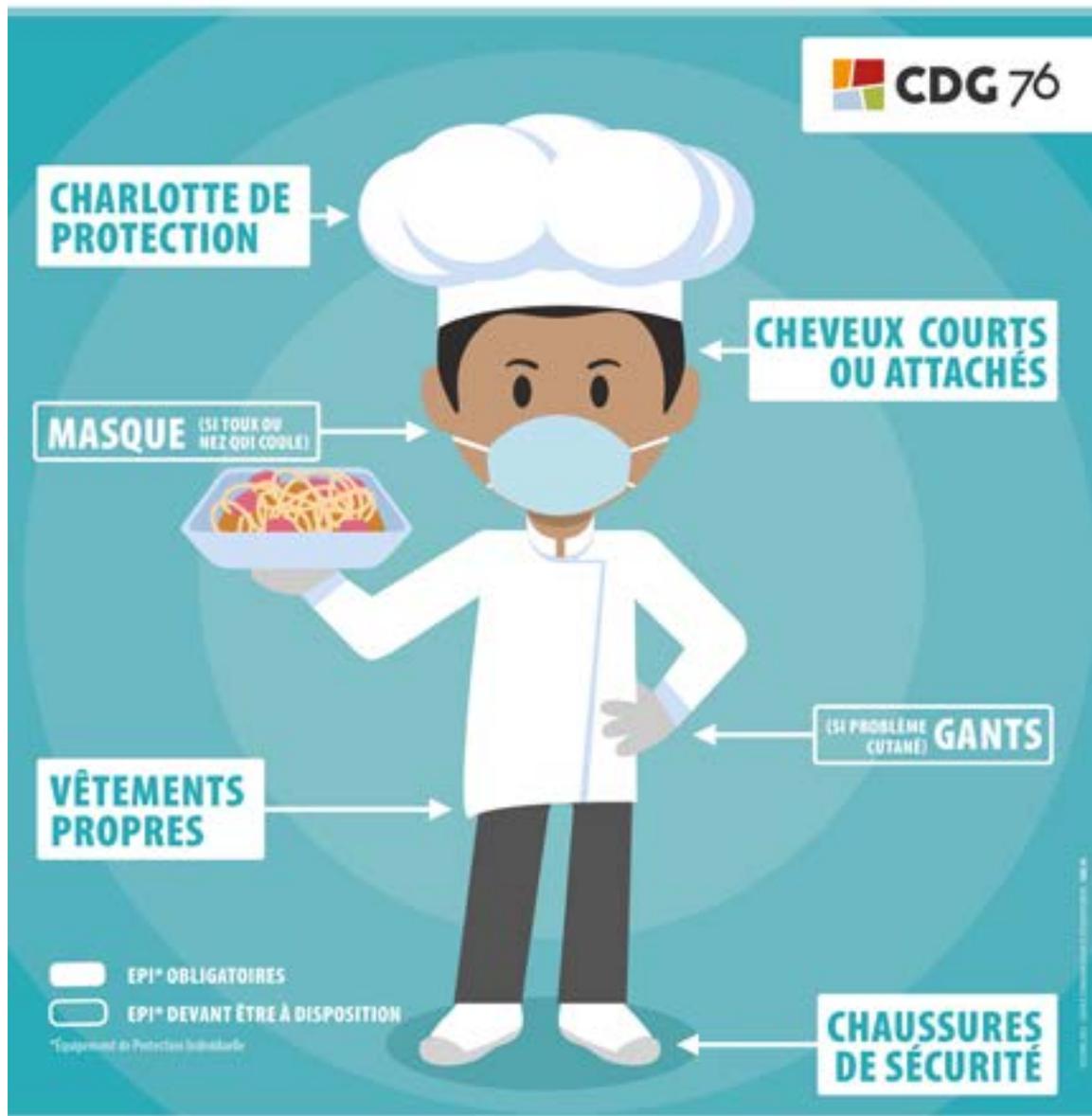
Il convient de mettre à disposition des agents, soit un **casier** disposant de deux compartiments séparés, soit deux casiers.

Les personnes extérieures, devant pénétrer dans la cuisine durant la production, doivent se munir d'un **kit visiteur**.

Quelle tenue de travail adopter ?

RESTAURATION

Équipements de Protection Individuelle obligatoires et devant être à disposition



NUMÉROS À CONTACTER EN CAS D'URGENCE



**SE LAVÉ
LES MAINS**



**NI MONTE,
NI BIJOU**



**ONGLES COURTS
ET PROPRES**



**NE PAS MANGER
PENDANT
LE TRAVAIL**



**NE PAS FUMER
PENDANT
LE TRAVAIL**

Pensez à consulter votre médecin traitant avant de prendre vos jours d'arrêtés, rendez-vous, infections de la peau (herpès, panaris...)

« Ces illustrations ainsi que les informations contenues dans ce document sont données à titre indicatif. Elles sont non contractuelles et susceptibles d'être modifiées à tout moment et sans préavis. L'édition de ce document ne saurait engager sa responsabilité. Sauf erreur ou omission pour les dommages découlant des actions commises ou omises en raison de l'absence des illustrations et informations fournies. »

Affiche sur les EPI téléchargeable
[sur ce lien](#)

Comment se laver correctement les mains ?

Se laver les mains contribue à prévenir, réduire et limiter le risque de transmission de virus et bactéries pouvant provoquer des Toxi-Infections Alimentaires Collectives.

Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés :

- d' **eau courante** (chaude et froide)
- d'un **distributeur de savon** bactéricide pour le nettoyage des mains
- d'un **distributeur de papier** absorbant le séchage hygiénique des mains
- d'une **poubelle**, avec couvercle, à commande non manuelle

Pour un lavage des mains efficace, il convient d'adopter les gestes suivants :

	Frotter vos mains (paume contre paume)
	Frotter le dos de la main avec la paume de l'autre main
	Frotter vos mains paume contre paume tout en entrelaçant vos doigts
	Frotter le dos de vos doigts dans la paume de la main opposée puis répéter l'opération en inversant les doigts et la paume
	Frotter vos pouces de chaque main
	Frotter la pulpe de vos doigts dans la paume de l'autre main
	Frotter vos poignets



Il convient de frotter vos mains durant **minimum 20 secondes**

Comment réceptionner les matières premières ?

Il convient de s'organiser avec chaque prestataire pour définir des jours et heures de livraison.

Les **objectifs** de cette action :

- Être **disponible** pour réceptionner la livraison :



Ne pas rompre la chaîne du froid



Ne pas laisser la marchandise à l'humidité

- Garantir la **sécurité** des agents en charge de réceptionner et ranger la marchandise :



Éviter l'accident (collision piéton/camion de livraison) : **équiper les agents d'un vêtement haute-visibilité**

L'autorité territoriale ou la personne titulaire d'une délégation de pouvoir doit compléter un protocole de chargement/déchargement avec chaque prestataire en stipulant les consignes de sécurité de l'établissement à respecter.

Lors de la réception de la marchandise, il est impératif de contrôler :

- La température du camion de livraison (sans pénétrer dans le véhicule)
- La tenue du livreur (pour des questions d'hygiène)
- La quantité de produits livrés en fonction du bon de commande et du bon de livraison
- La qualité de la marchandise (l'état des emballages par exemple)
- L'étiquetage des produits livrés (contrôles des DLC/DDM, l'estampille des viandes)
- La température des denrées livrées



Retrouvez la fiche prévention du CDG76 sur le [protocole de sécurité](#)

Le contrôle à réception fait partie des enregistrements (autocontrôles) obligatoires à réaliser pour garantir la sécurité alimentaire des convives.

Exemple de contrôle à réception :

Date de livraison	20 avril 2023
Type de produit contrôlé	Haricots verts surgelés
Date de Limitation de Consommation associée	12/2023
Température à réception	- 20°C
 Conforme	<input type="checkbox"/> Non conforme



En cas de problème la marche à suivre est la suivante :

- indiquer la non-conformité sur le bon de livraison
- prévenir le responsable ou le gestionnaire de la cuisine
- isoler ou refuser le produit
- compléter une fiche de non-conformité et informer le fournisseur

Quelles sont les températures réglementaires en restauration collective ?

L'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement n° 853/2004 fixent les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente des produits d'origine animale ou à base de produit animale.

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 fixe la température des produits autres.

La liste ci-dessous est non-exhaustive et ne remplace pas les textes officiels.

CATÉGORIE DES PRODUITS	TEMPÉRATURE CIBLE
Glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18°C maximum sans limite inférieure
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	- 18°C maximum sans limite inférieure
Produits de la pêche congelés	- 18°C maximum
Autres denrées congelées	- 12°C maximum sans limite inférieure
Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale	+4° C maximum
Denrées alimentaires périssables	+8° C maximum
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3°C maximum
Préparations de viandes, viandes de volaille (y compris petit gibier), de lagomorphes, ovoproduits, lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4°C maximum
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7°C maximum pour les carcasses entières et pièces de gros +4°C maximum pour les morceaux de découpe
Repas élaborés à l'avance en liaison froide	+ 3°C maximum
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+ 63°C minimum

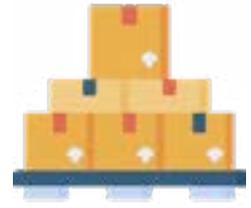
Retrouvez les [températures de conservation sur le site du Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique](#)

Comment ranger les espaces de stockage ?

Une fois la marchandise réceptionnée, il faut la ranger dans les espaces appropriés.

Les espaces peuvent être les suivants :

- armoire ou chambre froide positive
- armoire ou chambre froide négative
- épicerie sèche



Il convient de séparer les denrées alimentaires des produits d'entretien (se référer au paragraphe concerné).

Toujours dans la lutte contre les contaminations croisées, voici les **règles à respecter** :

- Débarrasser la marchandise de son emballage (décartonner)
- Privilégier le rangement des produits frais, plus fragiles aux changements de température
- Ranger par famille de produits :
 - Viandes
 - Fruits & légumes
 - BOF (beurre, œuf, fromage)
 - Etc.
- Vérifier que les produits soient correctement étiquetés
- Organiser le rangement en fonction des dates limites de consommation (les produits à date courte devront être rangés devant)
- Stocker les denrées les plus lourdes à hauteur du bassin (pour ne pas provoquer des troubles musculo-squelettiques) si possible
- Éviter d'empiler les produits au risque de les abîmer
- Ne rien entreposer à même le sol, utiliser des caillebotis

Les étagères sont identifiées par type de produits et faciles à désinfecter.

Chaque armoire ou chambre froide, positive ou négative, disposera d'un thermomètre permettant de contrôler la température dans l'enceinte, même si le matériel est doté d'un affichage automatique.

Il convient de relever les températures à chaque prise de poste et de les inscrire dans une fiche spéciale (autocontrôles).

Quelle est la différence entre DLC et DDM ?

Il existe **deux types d'indications** pour renseigner les agents de restauration (et consommateurs) sur la durée de vie du produit.

- La **date limite de consommation** (DLC)
 - « À consommer avant le »
 - « À consommer jusqu'au »

La date limite de consommation sera utilisée pour les produits frais comme :

- les **viandes**
- certaines **charcuteries**
- les **poissons**
- certains **produits laitiers** (crème, yaourts, etc.)

Il est impératif de respecter la date limite de consommation apposée sur le produit. Ingéré au-delà, celui-ci peut présenter des risques pour la santé du consommateur.

Les produits ne peuvent plus être vendus une fois la date limite de consommation dépassée.

- La **date de durabilité minimale** (DDM)
 - « À consommer de préférence avant le »

La date durabilité minimale sera utilisée pour les produits comme :

- les **pâtes**, le **riz**
- les **farines**
- les **bases culinaires déshydratées** (type fond de veau)
- les **conserves**

Ingéré au-delà de la date durabilité minimale, le produit ne présente pas de risque pour la santé du consommateur à l'instar de la durée limite de consommation.

- Toutefois, la denrée peut perdre certaines de ses qualités gustatives et/ou nutritionnelles.
- Ne rien entreposer à même le sol, utiliser des caillebotis

Les étagères sont identifiées par type de produits et faciles à désinfecter.



La **Durée Limite de Consommation** ou la **Date de Durabilité Minimale secondaire**.

Pour obtenir l'information, référez-vous à l'étiquette du produit.

Exemple : « à consommer dans les 3 jours après ouverture »

Il convient d'inscrire la nouvelle date sur le contenant de celui-ci.

Comment réaliser les autocontrôles (traçabilité) et garantir la sécurité alimentaire ?

Comme indiqué ci-avant, le bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire passe par la réalisation d'autocontrôles/enregistrements. L'ensemble de la traçabilité est à conserver 3 ans.

Il s'agit ici d'une liste non-exhaustive.

CATÉGORIE	EXEMPLE(S) D'ENREGISTREMENT
Maintenance des locaux	<ul style="list-style-type: none"> Le plan de maintenance et bons d'intervention <i>Entretien des hottes, lutte contre les nuisibles, récupération des déchets, etc.</i>
Hygiène du personnel	<ul style="list-style-type: none"> Les attestations <i>Suivi médical, les attestations de formation HACCP et autre(s) formation(s), etc.</i>
Réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôle à réception La fiche de non-conformité
Conservation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôle des températures de chaque armoire ou chambre froide + et -
Confection des repas	<ul style="list-style-type: none"> La traçabilité de l'ensemble des produits utilisés pour la réalisation des menus (<i>nom du produit, fournisseur, DLC ou DDM, N° de lot</i>) Le test et le changement de l'huile de friture Le refroidissement rapidement La remise en température La température des produits mixés La température des produits finis avant, pendant et en fin de service
Distribution des repas livrés	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôle de la température du véhicule si réfrigéré Le bon de livraison avec une température au départ de la cuisine centrale et une température à la livraison
Désinfection et nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> Le plan de nettoyage des locaux Le contrôle du nettoyage
Analyses & prélèvements microbiologiques	<ul style="list-style-type: none"> L'enregistrement des prélèvements de surface (<i>couteau, planche à découper, etc.</i>) L'enregistrement des analyses microbiologiques (<i>préparation alimentaire</i>)
Vérification du PMS	<ul style="list-style-type: none"> Les audits des locaux et d'hygiène Le plan d'actions en cas de non-conformité(s)
Suspensions de TIAC	<ul style="list-style-type: none"> Le tableau de suivi
Gestion des projets d'accueil individualisé	<ul style="list-style-type: none"> La liste des personnes concernées

Les prélèvements et analyses microbiologiques

Les établissements de restauration collective doivent réaliser des prélèvements et analyses microbiologiques pour vérifier que les critères d'hygiène soient respectés (Articles 3 et 4 du règlement CE n°852/2004 du parlement Européen et du Conseil).

Ces contrôles, réalisés par un laboratoire agréé, vérifient la quantité de bactéries (la Flore Aérobie Mésophile, les Staphylocoques) tolérée dans les produits utilisés et s'assurent de l'absence de bactéries pathogènes pouvant être dangereuses pour la santé du consommateur (Campylobacter, Salmonella, Yersinia enterocolitica et Y. pseudotuberculosis, Escherichia coli (EHEC)).

La qualité de l'eau doit également être surveillée.

La réglementation n'impose pas de fréquence, il convient de la définir par le laboratoire. L'objectif est de prévenir un éventuel risque sanitaire et contribuer la sécurité alimentaire.



Les températures à respecter

ATTENTION : plage propice à la prolifération des micro-organismes

Respectez le temps prescrit pour :

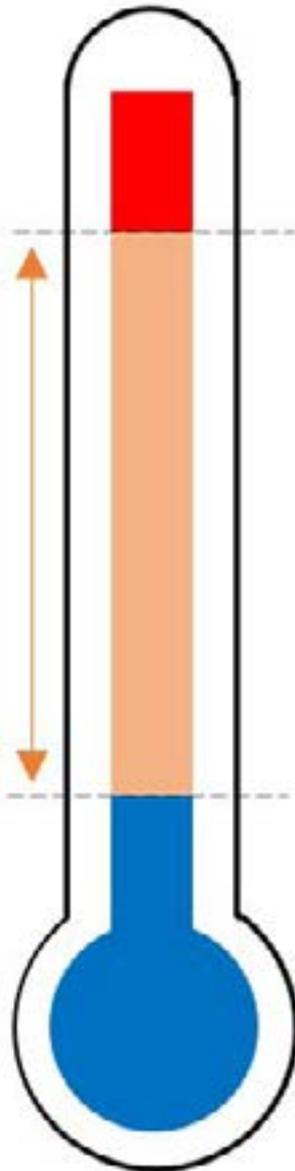
- Le refroidissement rapide : + 63°C à + 10°C en 2 heures
- La remise en température : + 3°C à + 63°C en 1 heure

+ 63°C

+ 10°C

Température minimum à ne pas dépasser

Température maximum à ne pas dépasser



La gestion des plats témoins

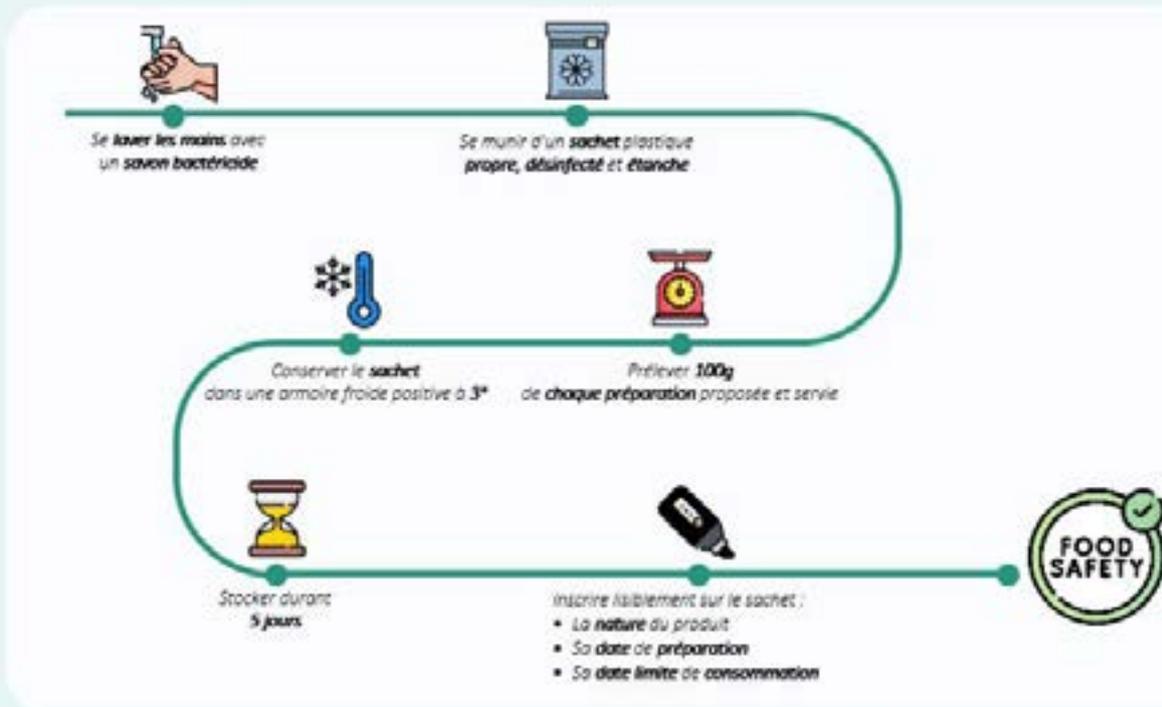
En restauration collective, la **réalisation d'un ou des plats témoins est obligatoire**.

Comme indiqué précédemment, en cas de suspicion de TIAC, les Autorités compétentes doivent avoir accès aux plats témoins préalablement réalisés par les agents de restauration.

Chaque préparation cuisinée, transformée (tranchée ou encore mixée) est soumise à la réalisation d'un plat témoin.

Comment réaliser un plat témoin dans des conditions optimales ?

Chaque préparation cuisinée, transformée (tranchée ou encore mixée) est soumise à la réalisation d'un plat témoin.



Sont exclus de ce processus : les grillades, les portions individuelles de fromage, les yaourts et les fruits entiers

La gestion des excédents de préparation en fin de service

Afin de limiter la gestion des excédents de préparation et éviter le gaspillage alimentaire, la première action à réaliser est de produire en quantité suffisante.

Pour s'aider dans la quantité à produire, la collectivité peut se référer au GEM-RCN. Le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition est un guide garantissant la qualité nutritionnelle des repas servis.

Ce référentiel fournit des informations telles que :

- Un contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs
- Un contrôle des grammages des portions servies selon l'âge et l'institution des convives
- Des recommandations spécifiques relatives aux services de sel, pain, eau, sauces

Exemple :

Un cuisinier doit préparer une entrée à base de tomate pour 90 enfants en classe élémentaire. Le GEM-RCN recommande une portion de 80 grammes par enfant. Il convient donc de désinfecter et couper environ 7,2 kilogrammes de tomate

- Lorsque le **repas est consommé sur place**

Pour la **gestion des excédents des préparations froides**, il convient de :



JETER

- Les préparations ayant été présentées aux convives sans film de protection
- Les préparations assaisonnées
- Les préparations sensibles



CONSERVER

- Les préparations qui n'ont pas été présentées ou présentées avec un film de protection et ayant été conservées entre 0°C et + 3°C :
 - celles-ci sont étiquetées (*nature du produit et date de fabrication*)
 - elles doivent être conservées entre 0°C et + 3°C
 - elles doivent être **consommées dans les 24h**

La gestion des excédents de préparation en fin de service

Concernant la **gestion des excédents des préparations chaudes**, la conduite à tenir est la suivante :



JETER

- Les préparations ayant été présentées aux convives
- Les produits mixés
- Les préparations ayant déjà fait l'objet d'une remise en température après un refroidissement rapide



CONSERVER

- Les préparations qui n'ont pas été présentées aux convives et maintenues à + 63°C :
 - elles font l'objet d'un refroidissement rapide
 - elles sont étiquetées (*nature du produit et date de fabrication*)
 - elles doivent être conservées entre 0°C et + 3°C
 - elles doivent être **consommées dans les 24h**

- Lorsque les **repas sont distribués dans un restaurant satellite**

Pour la **gestion des excédents des préparations froides**, il convient de :



JETER

- Les préparations ayant été présentées aux convives sans film de protection
- Les préparations assaisonnées
- Les préparations sensibles



CONSERVER

- Les préparations qui n'ont pas été présentées ou présentées avec un film de protection et ayant été conservées entre 0°C et + 3°C :
 - celles-ci sont étiquetées (*nature du produit et date de fabrication*)
 - elles doivent être conservées entre 0°C et + 3°C
 - elles doivent être **consommées dans les 24h**

Pour la **gestion des excédents des préparations chaudes**, la marche à suivre est la suivante :



JETER

- Les préparations ayant fait l'objet d'une remise en température le jour de la réception des repas



CONSERVER

- Les préparations qui n'ont pas été présentées, qui sont restées protégées et ayant été conservées entre 0°C et + 3°C :
 - celles-ci sont étiquetées (*nature du produit et date de fabrication*)
 - elles doivent être conservées entre 0°C et + 3°C
 - elles doivent être consommées selon la date limite de consommation indiquée par la cuisine centrale

La gestion des excédents de préparation en fin de service

Pour la **gestion des excédents des préparations froides**, il convient de :



JETER

- Les préparations ayant été présentées aux convives sans film de protection
- Les préparations assaisonnées
- Les préparations sensibles



CONSERVER

- Les préparations qui n'ont pas été présentées ou présentées avec un film de protection et ayant été conservées entre 0°C et + 3°C :
 - celles-ci sont étiquetées (*nature du produit et date de fabrication*)
 - elles doivent être conservées entre 0°C et + 3°C
 - elles doivent être **consommées dans les 24h**

Pour la **gestion des excédents des préparations chaudes**, la marche à suivre est la suivante :



JETER

- Les préparations, même non présentées aux convives, doivent être éliminées

La gestion des excédents de préparation en fin de service



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

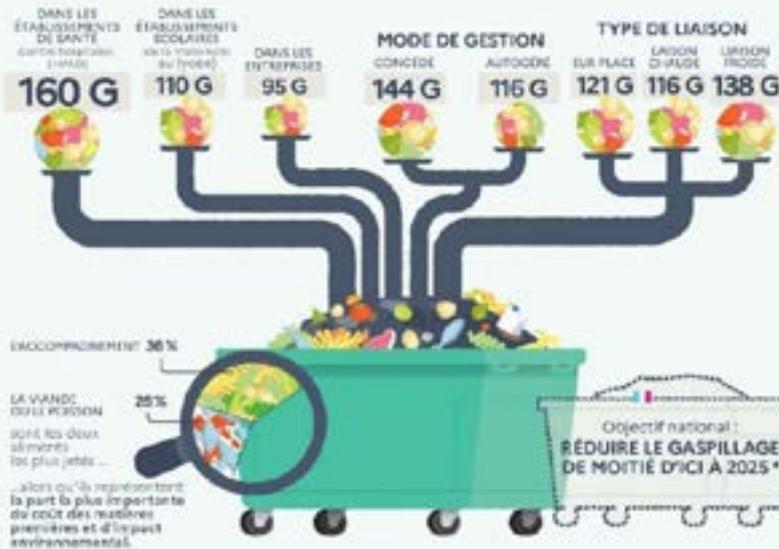


3,8 MILLIARDS DE REPAS PAR AN

MOYENNE GÉNÉRALE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE : **120 G**

QUANTITÉS JETÉES : EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS

Données compilées par l'ADEME sur plus de 1.800 établissements



* loi du 11/02/2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Pour en savoir plus : <https://www.cptgdede.ademe.fr/alimentation-durable/restaurant-collectif-outils-pratiques>

ADEME | L'écologie et la transition

Retrouvez l'affiche sur le gaspillage alimentaire de l'ADEME [sur ce lien](https://www.cptgdede.ademe.fr/alimentation-durable/restaurant-collectif-outils-pratiques)

Les informations à fournir aux consommateurs

Le règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) a été publié pour mieux informer les consommateurs sur les produits alimentaires et harmoniser l'étiquetage des produits au sein de l'Union Européenne.

Il convient notamment d'informer les convives des allergènes (14 allergènes à déclaration obligatoire) présents dans les préparations.

La liste de ces allergènes est la suivante :

	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales
	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
	Crustacés et produits à base de crustacés
	Céleri et produits à base de céleri
	Œufs et produits à base d'œufs
	Moutarde et produits à base de moutarde
	Poissons et produits à base de poissons
	Soja et produits à base de soja
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
	Lupin et produits à base de lupin
	Arachides et produits à base d'arachide
	Mollusques et produits à base de mollusques

Les informations à fournir aux consommateurs

Exemple d'affichage obligatoire des 14 allergènes :

													
Entrée : Céleri rémoulade				✓	✓	✓							✓
Plat : Porc au caramel								✓			✓		
Fromage													
Dessert : Riz au lait									✓				

Selon les décrets suivants n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration et n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration, **il convient également d'informer le consommateur sur :**

- Le type de viande (bœuf, porc, poulet ou encore mouton, etc.)
- Quand l'animal est né
- Le pays où celui-ci a été élevé
- Où celui-ci a été abattu si le pays d'élevage est différent

Le plan de nettoyage

Il convient de manipuler, préparer ou entreposer des denrées dans des locaux propres et désinfectés. Le rangement, le nettoyage et la désinfection sont donc des étapes primordiales dans la maîtrise de la méthode l'HACCP.



Les objectifs sont :

- de se débarrasser de la saleté visible à l'œil nu (tâches de graisse, etc.)
- d'éliminer les germes qui représentent un danger microbiologique et pouvant être à l'origine d'une suspicion d'une Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)

Il convient donc de mettre en place un **plan de nettoyage et de désinfection des locaux** (comprenant les sanitaires et les vestiaires).

Celui-ci reprend les différentes parties des locaux ainsi que l'ensemble des équipements et précisent les conditions suivantes :

- la **fréquence et les moments de la journée** auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées
- le **mode opératoire** à respecter (le produit, la dilution, le temps d'application, etc.)

Il est interdit de :

	Balayer à sec
	Mélanger des produits
	Utiliser des produits absorbants et antidérapants type sciure

De plus, il est vivement recommandé de ne pas utiliser un plan ou des ustensiles de travail en bois (*ce matériau est poreux et difficile à désinfecter*).

Le plan de nettoyage

Le nettoyage et la désinfection font l'objet d'un autocontrôle.

Les produits d'entretien sont des produits chimiques et le maniement de ceux-ci nécessitent le port de certains équipements de protection individuelle (EPI).

Pour savoir quels équipements porter en fonction du produit utilisé, il convient de se référer à la fiche de données de sécurité du produit concerné, rubrique 8.



Qu'est-ce qu'une fiche de données de sécurité ?

Il s'agit d'un document établi et fourni par le fournisseur du produit chimique. Celui-ci renseigne l'utilisateur sur :

- les **risques** liés à l'**exposition** sur la santé
- l'**utilisation** du produit
- les **précautions** à prendre lors de sa **manipulation**
- la **conduite à tenir** en cas d'**accident**

La fiche de sécurité est à disposition de l'agent et accessible en cas d'accident.

La composition des produits pouvant évoluer, il est préférable de faire une veille régulière des FDS. La réglementation ne définit pas de durée de validité du support, toutefois, dans sa brochure ed6253, l'INRS recommande de les actualiser tous les 3 ans.

Les produits d'entretien sont stockés sur des bacs de rétention dans une armoire ou dans un local fermé à clé et ventilé.

	Comburant		Inflammable
	Corrosif		Gaz sous pression
	Danger pour la santé		Nocif ou irritant
	Danger pour l'environnement		Toxicité aigüe
	Explosif		



Tous les produits ne sont pas compatibles entre eux.

Il convient contrôler les pictogrammes de danger présents sur la bouteille ou la FDS et la table de compatibilité des produits.

Le plan de nettoyage

Les produits compatibles entre eux sont les suivants :

 Pouvant être stockés ensemble
  Pouvant être stockés ensemble (sous certaines conditions - cf la FDS)
  Ne pouvant pas être stockés ensemble

La collectivité s'assure que les agents de restauration soient sensibilisés ou formés à l'emploi des produits de nettoyage.

Elle veille également que les agents soient équipés des EPI nécessaires et que ceux-ci sont portés afin de répondre aux obligations de moyens et de résultat.

Le plan de lutte contre les nuisibles est une obligation légale. Il convient de mettre un plan de lutte efficace contre les nuisibles afin de ne pas contaminer les denrées présentes dans les locaux.

De quels nuisibles parle-t-on ?

- Des **rongeurs** (souris, rats, etc.)
- Des **insectes volants** (mouches, etc.) ou rampants (blattes, cafards, etc.)
- Des **animaux** : oiseaux, chats ou encore chiens

Les moyens pouvant être déployés pour éviter que ceux-ci ne s'introduisent dans les locaux peuvent être les suivants :

- **Placer des appâts**
- **Installer des moustiquaires** aux fenêtres donnant sur l'extérieur
- Positionner des **dispositifs d'électrocution**
- Etc.

Ce plan de lutte peut être réalisé en interne ou être sous-traité à un prestataire spécialisé.

Les documents comme le contrat et les rapports d'interventions (si appel aux services d'un prestataire spécialisé) ou le plan de positionnement des appâts numérotés soient consultables au sein de l'établissement de restauration collective.

CONTACTS

 RESPONSABLE DU **PÔLE SANTÉ / PRÉVENTION**

 isabelle.carpentier@cdg76.fr

 02 35 59 43 54

 ADJOINTE AU RESPONSABLE DU **PÔLE SANTÉ / PRÉVENTION**

 amelie.lefevre@cdg76.fr

 02 35 59 30 10

 RESPONSABLE DU SERVICE **PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

 marine.azevedo@cdg76.fr

 02 79 18 11 61

Centre de Gestion

de la Fonction Publique Territoriale de la Seine-Maritime

40 allée de la Ronce - 76230 ISNEAUVILLE • Tél : 02 35 59 71 11