Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Vous manipulez des denrées alimentaires dans votre activité professionnelle ? On vous explique les règles d'hygiène strictes que vous devez respecter.

Local, matériel et équipement

Agencement des locaux

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 (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F1731) 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.
- Le matériel doit porter l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire.
- Il faut privilégier les ustensiles et matériels en inox ou en émail.
- 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.

Attention

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

À noter

Des actions de dératisation doivent être régulièrement menées.

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 en fin de journée
- 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

Hygiène alimentaire et hygiène du personnel

Formation obligatoire en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale

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.

Attention

Cette formation ne doit pas être confondue avec la formation HACCP qui, elle, relève de la réglementation européenne dite « Paquet hygiène ».

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).

À savoir

La plupart des
diplômes du secteur de la cuisine et de la restauration
(https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGIARTI000025021565/#LEGIARTI000025021565)
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, pâtissiers, 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 ».

☑ À savoir

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**.

Où trouver un organisme de formation ?
Elle est délivrée par un organisme agréé par le Ministère chargé de l'agriculture.
La liste des organismes de formation enregistrés dans une région peut être consultée sur le site internet de la **Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt** :

ℹ Où s'adresser ?

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF et DAAF)
(https://agriculture.gouv.fr/les-directions-regionales-du-ministere-draaf)

Vous pouvez aussi trouver la liste des organismes dispensant cette formation dans votre région sur le site des professionnels de l'enseignement agricole, chlorofil.fr (https://chlorofil.fr/)
.

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
règlementation européenne encadrant l'hygiène alimentaire appelée « Paquet hygiène » (http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments)
.
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) (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=R58949)

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

- Où trouver ma formation HACCP hygiène alimentaire (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=R67149)

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.

Alimentation en eau potable

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.

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.

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 (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F37829)
.
Les déchets alimentaires doivent être
triés à la source en tant que biodéchets (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F37782)
.

À savoir

Les entreprises de la restauration et les commerces alimentaires sont soumis à la réglementation générale sur la
gestion des déchets des entreprises (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F37825)
.

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.

À noter

Les boucheries doivent faire appel à un équarrisseur pour éliminer les déchets issus de la préparation des viandes, les huiles de fritures doivent être collectées par un organisme agréé.

Déclaration sanitaire obligatoire

Vous devez faire une
déclaration (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F33822)
pour toute activité **manipulant** des denrées d'origine animale destinées à des consommateurs.
Cette obligation concerne les professionnels qui vendent ou remettent **directement** les denrées aux consommateurs.
Elle doit être adressée à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP).
Elle doit être effectuée **avant** l'ouverture de l'établissement.
Cette déclaration est obligatoire pour permettre au service Hygiène et sécurité alimentaire de la DDPP de programmer les visites de contrôle sanitaire.
Vous pouvez faire cette déclaration soit en ligne, soit par courrier postal.

En ligne Par courrier

À noter

Si l'activité consiste à vendre des denrées d'origine animale à d'autres professionnels, vous devez
demander un agrément (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F33822)
.

Visite de contrôle sanitaire

Quand ?

La 1re visite de contrôle sanitaire a lieu après l'ouverture de l'établissement.

L'établissement est prévenu de la 1re visite.

Les contrôles qui suivent sont programmés soit à échéances régulières, soit effectués à l'improviste.

Comment ?

En cas de contrôle sanitaire, vous devez pouvoir présenter tous les **documents** suivants :

- Nettoyage, dératisation et désinfection (fiche avec date des interventions et signature du professionnel)
- Fiches de réception des produits
- Fiches d'enregistrement des températures (réserves, réfrigérateurs, couples temps/températures pour les cuissons et refroidissements)
- Fiches d'entretien des hottes et extracteurs
- Fiches de contrôle des huiles de friture
- Documents de formation et d'information du personnel
- Attestation d'aptitude du personnel, délivrée lors des visites à la médecine du travail
- Rapports d'analyses microbiologiques
- Fiches techniques des produits d'entretien
- Coordonnées des fournisseurs
- Coordonnées des clients en cas de livraison à une entreprise
- Fiches d'enregistrement de non-conformité des produits
- Fiches d'actions de corrections des problèmes (quoi, quand, comment ?)

Attention

En cas d'infraction aux règles d'hygiène constatée lors d'un contrôle, les sanctions vont de l'avertissement (infraction bénigne), jusqu'au procès-verbal et à la fermeture de l'établissement (mise en danger de la santé des consommateurs).

Contrôle par les consommateurs

Le consommateur peut signaler un problème d'hygiène à la .

L'entreprise est **prévenue** et peut régler le problème avant un éventuel contrôle sanitaire.

Guides officiels des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

Des guides officiels sont rédigés par les opérateurs d'une branche professionnelle et sont validés par l'État.

Il est **recommandé** de consulter le **guide officiel portant sur les pratiques d'hygiène (GBPH)** correspondant à votre branche professionnelle.

En effet, des règles spécifiques et des dérogations peuvent s'appliquer à certains secteurs particuliers.

Vous pouvez y accéder **gratuitement** en ligne :

- Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=R58949)

Questions – Réponses

- Où consulter les résultats des contrôles sanitaires des établissements alimentaires ? (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F34201)

Et aussi...

- Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F33822)
- Gestion des invendus non alimentaires et alimentaires (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F37829)
- Tri à la source des déchets des entreprises : ce qu'il faut savoir (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F37782)
- Gestion des déchets de l'entreprise : ce qui doit être mis en place (https://www.coignieres.fr/service-public/entreprises?xml=F37825)

Pour en savoir plus

Restauration : obligations en matière de formation et d'hygiène alimentaire (https://agriculture.gouv.fr/restauration-quelles-obligations-en-matiere-de-formation-lhygiene-alimentaire)

Source : Ministère chargé de l'agriculture

Réglementation sur l'hygiène des aliments dite « Paquet hygiène » (http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments)

Source : Ministère chargé de l'agriculture

Diplômes incluant automatiquement la formation hygiène alimentaire en restauration commerciale (https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGIARTI000025021565/#LEGIARTI000025021565)

Source : Ministère chargé de l'éducation

Chlorofil : site du ministère de l'Agriculture dédié aux professionnels de l'enseignement agricole (https://chlorofil.fr/)

Source : Ministère chargé de l'environnement

Services en ligne

- Téléservice :

  Où trouver ma formation HACCP hygiène alimentaire (https://candidat.pole-emploi.fr/formations/recherche?quoi=HACCP&range=0-9&tri=0)

- Outil de recherche :

  Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) (https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne)

- Formulaire : Cerfa n°13984*06 :

  Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (formulaire papier) (https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do)

- Téléservice :

  Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/)

Textes de référence

- Règlement européen n°178/2002 du 28 janvier 2002 sur les prescriptions de la législation alimentaire, l'Autorité européenne de sécurité des aliments, les procédures de sécurité des denrées (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&from=FR)

- Règlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1449674405114&from=FRA)

- Code de la consommation : article L412-1 (https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000041985019/)

Règles applicables aux marchandises

- Code rural et de la pêche maritime : article L233-4 (https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000022657498/)

Formation hygiène alimentaire obligatoire

- Code rural et de la pêche maritime : articles D233-11 à D233-13 (https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006071367/LEGISCTA000024266818/#LEGISCTA000035416348)

Formation hygiène alimentaire dans la restauration commerciale

- Arrêté du 21 décembre 2009 sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant (https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000021676844/)

- 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 (https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000028081402/)

- Décret n°2016-1331 du 6 octobre 2016 relatif aux obligations des entreprises en matière de vestiaires et de restauration sur les lieux de travail (https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000033203836/)

- Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049171606)

- Décret n° 2024-33 du 24 janvier 2024 relatif aux eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire et portant diverses dispositions relatives à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine (https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049010414)