

REGLES SANITAIRES POUR LA PREPARATION AUTONOME DES REPAS

1 Hygiène alimentaire

Arrêté du 29/9/1997 fixant les conditions d'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène validés (G.B.P.H. de la restauration collective) auxquels les professionnels pourront se référer pour évaluer en particulier les points à risque.

La réglementation distingue d'une part les **obligations en matière de structure** et d'autre part les **obligations en matière de fonctionnement**. L'objectif est de garantir la qualité sanitaire des aliments.

1.1 Structure : obligations en matière d'aménagement et d'équipement des locaux.

- ◆ Présence d'un circuit de la marche en avant dans l'espace (ou dans le temps si la configuration matérielle des locaux ne le permet pas), de manière à éviter le croisement des circuits « propres » et « sales » pendant l'élaboration des repas et aussi pendant le service.
- ◆ Dispositifs de contrôle de la température dans toutes les armoires réfrigérantes. Les volumes des équipements frigorifiques (froid positif, froid négatif) doivent être suffisants. La présence d'un frigo « de jour » pour la conservation des produits finis est indispensable.
- ◆ Revêtements des sols, murs et plafonds : lisses, durs, lavables et de couleur claire.
- ◆ Présence d'un système de ventilation efficace (ex : hotte aspirante), permettant l'absence de buée, et conçu de manière à permettre le nettoyage fréquent et régulier des filtres à air. L'air extrait de ces locaux doit être rejeté à au moins 8 mètres de toute fenêtre.
- ◆ Dispositifs d'évacuation des eaux de lavages efficaces : siphon de sol, aspirateur à eau...
- ◆ Placard fermé pour l'entreposage de la vaisselle. La vaisselle ne doit pas être stockée à proximité immédiate du sol.
- ◆ Réceptacle à déchets adapté (commande non manuelle), et hermétique.
- ◆ Absence de matériaux en bois (manches, différents petits ustensiles, tables...).
- ◆ En cuisine, présence d'au moins un lave-mains à commande non manuelle, équipé d'un distributeur de savon et d'un système de sèche-mains à usage unique.
- ◆ Système d'aération/ventilation continues dans le local de stockage des denrées alimentaires (réserves).
- ◆ Les produits d'entretien doivent être stockés dans un local verrouillé spécialement affecté à cet usage et distinct des locaux de préparation des aliments.
- ◆ Sanitaires réservés au personnel : en sortie des toilettes, présence obligatoire d'un lave-mains (indépendant du lave mains situé en cuisine) alimenté en eau chaude et eau froide, à commande non manuelle et équipé d'un distributeur de savon et d'un système de sèche-mains à usage unique. Présence d'une brosse à ongles recommandée.
- ◆ Présence de locaux servant de vestiaires pour le personnel.

1.2 Obligations en matière de fonctionnement :

Depuis le 1er octobre 1998, l'exploitant est tenu de mettre en place une procédure de système d'analyse et de maîtrise des risques sanitaires (ou procédure HACCP).

- ◆ Conservation systématique des repas témoins :
 - durant au moins cinq jours en chambre froide ou au congélateur ;
 - représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs ;
 - prélevés en quantité suffisante (au moins 100g), pour permettre leur analyse microbiologique ;
 - clairement identifiés (date, nature du mets, etc.) ;
 - conservés dans des contenants étanches (sacs de congélation, boîtes plastiques rigides, etc.) ;
 - mis à la disposition des services de contrôle en cas d'enquête.

REGLES SANITAIRES POUR LA PREPARATION AUTONOME DES REPAS

- ◆ Autocontrôles microbiologiques effectués sur les préparations culinaires par un laboratoire spécialisé.
 - ◆ Relevés par écrit, plusieurs fois par jour, des températures des armoires réfrigérantes (réfrigérateur, congélateur...).
 - ◆ Conservation impérative de l'étiquetage des différents produits conditionnés entamés et conservés dans les congélateurs, réfrigérateurs, réserves, etc.
 - ◆ Mise en place d'un dispositif de contrôle des produits à réception (ex : inscription des produits sur un registre, vérification des conditions de transport et de conservation des aliments...).
 - ◆ Pain livré dans des sacs à usage unique (sacs à farine et sacs de récupération interdits).
 - ◆ Protection par un film à usage alimentaire de tous les plats élaborés.
 - ◆ Aucune congélation de denrées alimentaires ne peut être réalisée sans agrément.
 - ◆ La décongélation des denrées alimentaires peut se faire selon deux modalités (sauf validation d'un autre protocole par les Services Vétérinaires) :
 - Par cuisson directe ;
 - En chambre froide (0 - +4°C) ;
- En aucun cas la décongélation ne pourra se faire à l'air libre.
- ◆ Mise en place de bonnes pratiques d'hygiène :
 - nettoyage régulier de tous les équipements ;
 - nettoyage et désinfection réguliers des équipements frigorifiques : poignées, joints des portes, etc.
 - absence d'emballages d'origine (cartons, cagettes...) sur les plans de travail ;
 - en cuisine et réserve, absence de cartons et cagettes entreposés à même le sol ;
 - absence de sacs à pain entreposés à même le sol ;
 - utilisation des torchons en cuisine strictement limitée à la manipulation des plats chauds ;
 - port de vêtements adaptés (propres, de couleur claire ; port d'une coiffe) ; etc.
 - ◆ Elaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection, précisant :
 - la fréquence et moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées ;
 - le mode opératoire comportant notamment pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et le rinçage éventuel ;
 - le nom de la personne responsable des opérations de nettoyage et de désinfection ;
 - les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan ;
- Le plan de nettoyage et d'entretien est affiché.
- ◆ Pour le personnel appelé à manipuler les denrées alimentaires :
 - Attestation médicale d'aptitude au travail, renouvelée chaque année ;
 - formation continue à l'hygiène alimentaire obligatoire ;
 - le responsable de l'établissement veille à ce que le personnel (cuisine, service) suive des instructions précises permettant d'appliquer les dispositions réglementaires (arrêté du 29/09/1997).