



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Restauration collective : hygiène alimentaire et réglementation

Réunion d'information pour les Etablissements
Médico-Sociaux du 12 mars 2019

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS (DDCSPP)

Cité Administrative Tirlet

51000 CHALONS EN CHAMPAGNE

Pôle Services Vétérinaires

Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation

Contacts :

ddcspp-sv@marne.gouv.fr

03 26 69 08 77





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

- 1) **Agrément sanitaire**
- 2) Approvisionnements
- 3) Excédents et restes
- 4) Sous-produits animaux
- 5) Exigences particulières
- 6) Exigences générales
- 7) Transparence des contrôles officiels





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Agrément sanitaire cuisine centrale

FR
00.000.000
CE

Le concept de restauration collective n'existe pas dans le Paquet Hygiène



C'est l'arrêté interministériel du 21 décembre 2009 qui crée la notion de restauration collective ≠ remise directe. L'article 6 du règlement (CE) n°852/2004 dispose qu'un établissement non soumis à l'agrément défini par le règlement (CE) n°853/2004 peut être agréé en vertu du droit national si l'État membre estime que cela est nécessaire.

Règlement 853/2004 : les cuisines centrales sont soumises à plusieurs sections d'agrément

- section VI produits à base de viandes
- section VIII produits de la pêche
- section IX produits laitiers
- section X ovo-produits

La France a créé la section Z afin de les regrouper sous une même appellation générique « cuisine centrale ».





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Agrément sanitaire cuisine centrale

FR
00.000.000
CE

Agrément

Concerne les cuisines centrales

Établissement livré	Agrément ?
Même site géographique (mode pavillonnaire) et même numéro SIRET	Non
Même site géographique (mode pavillonnaire) et numéros SIRET différents	Oui
Site géographique différent	Oui

Ne sont pas soumises à agrément :

- les cuisines centrales ayant une activité exclusive de portage à domicile (remise directe), sauf si un stockage intermédiaire est effectué par un terminal de distribution par exemple.
- les cuisines centrales bénéficiant d'une dérogation à l'agrément.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Agrément sanitaire cuisine centrale

FR
00.000.000
CE

Dérogation à l'agrément sanitaire

Le règlement (CE) n° 853/2004 prévoit :

Les établissements de commerce de détail peuvent fournir, sans devoir bénéficier d'un agrément sanitaire, des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres établissements de vente au détail si ces établissements fournisseurs exercent cette activité de manière :

marginale (activité mineure par rapport à l'activité de remise directe),

localisée (rayon de distribution limité)

et **restreinte** (limitations quantitatives à certains types de produits et d'établissements).

Les états de l'UE déclinent ces dispositions dans leurs législations nationales.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Agrément sanitaire cuisine centrale

FR
00.000.000
CE

Dérogation à l'obligation d'agrément



Livraison dans un rayon de 80 km
(exception si contraintes géographiques particulières - limite 200 km)

Si quantité cédée représente plus de 30% de la production totale :
Quantité max cédée = 400 repas /semaine

Si quantité cédée représente 30% max de la production totale :
Quantité max cédée = 1000 repas /semaine





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

- 1) Agrément sanitaire « cuisine centrale »
- 2) Approvisionnements
- 3) Excédents et restes
- 4) Sous-produits animaux
- 5) Exigences particulières
- 6) Exigences générales
- 7) Transparence des contrôles officiels





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Approvisionnement



Selon la typologie des établissements

Cuisine centrale agréée

- Les denrées animales ou d'origine animale (DAOA) doivent provenir d'établissements de fabrication agréés directement ou d'entrepôts et plateformes (agréés ou pas si seulement stockage et transport)
- Tout ce qui est exclu de l'obligation d'agrément (végétaux, produits composites¹, produits primaires) peut être livré à des ateliers agréés
- DAOA uniquement stockées ou transportées (sans transformation ou manipulation nécessitant un déconditionnement) en provenance de commerces de détail, comme les GMS

¹ associant des produits d'origine végétale à des produits d'origine animale déjà transformés





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Approvisionnement

Selon la typologie des établissements



Cuisine fabricant et servant sur place ou détentrice d'une dérogation à l'agrément (en plus de l'approvisionnement permis à une cuisine centrale agréée)

AM du 08/06/2006 ⇒ Certaines DAOA peuvent provenir d'établissements de fabrication dérogatoires à l'agrément mais il y a des limitations faites à ces fournisseurs :

- a) en proportion : 30 % de leur production
- b) en distance : 80 km ou parfois 200 km
- c) en quantités cédées par semaine : 250 kg produits laitiers, 800 kg de viandes découpées, 250 kg de produits à base de viande, 250 kg de produits à base d'œuf coquille, 250 kg de produits de la pêche, 250 kg de produits transformés de la pêche
- d) les PCEA faits avec ces produits peuvent être livrés à des restaurants satellites si la cuisine bénéficie elle-même d'une dérogation à l'agrément



La viande hachée, les coquillages vivants et les œufs coquille ne peuvent provenir que d'un établissement agréé





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Approvisionnement

Selon la typologie des établissements

(suite)



Décret n°2008-1054 et AM du 10/10/08 ⇒ Les volailles et lapins peuvent provenir de «tueries» mais il y a des limitations faites à ces fournisseurs :

- a) en distance : 80 km ou parfois 200 km
- b) les plats fabriqués avec ces volailles et lapins doivent être remis directement au consommateur (pas de livraison à des restaurants satellites)

AM du 18/12/09 ⇒ Les produits de la pêche (hormis les coquillages vivants) peuvent provenir d'un bateau de pêche ou d'un aquaculteur mais il y a des limitations faites à ces fournisseurs :

- a) en quantité : 100 kg par jour pour les produits d'aquaculture, 100 kg par débarquement et par navire de pêche
- b) en distance : 50 km
- c) les plats fabriqués avec ces produits ne peuvent pas être livrés à des restaurants satellites





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Approvisionnement

Selon la typologie des établissements

(suite)

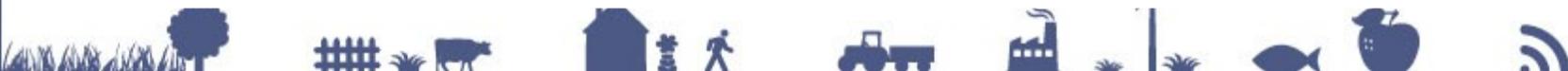


AM du 18/12/09 ⇒ Le miel peut provenir d'un apiculteur mais il y a une limitation en quantité : sur un an, la quantité fournie ne peut représenter plus que la production de 30 ruches.



Par contre, les plats fabriqués avec ces produits ne peuvent pas être livrés à des restaurants satellites.

Tous les établissements de restauration collective peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation de la DD(CS)PP, en vue d'une consommation **après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s)** ou en vue de l'utilisation dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Approvisionnement

Selon la typologie des établissements



Cuisine fabricant et servant sur place

AM du 18/12/09 ⇒ En période de chasse, le gibier sauvage peut être fourni par des chasseurs mais il y a des limitations faites à ces fournisseurs :

- a) en distance : 80 km du lieu de chasse (dérogations possibles)
- b) les sangliers doivent avoir subi une trichinoscopie (recherche obligatoire)
- c) la congélation est interdite, l'utilisation des abats est interdite
- d) les plats fabriqués avec ces produits ne peuvent pas être livrés à des restaurants satellites
- e) seules peuvent être fournies des pièces entières (dérogations pour les zones montagneuses), non dépouillées / non plumées,
- f) éviscérées pour le grand gibier, identifiées par une personne formée et en possession de la fiche de compte-rendu de l'examen initial (obligatoire)





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

- 1) [Agrément sanitaire « cuisine centrale »](#)
- 2) [Approvisionnements](#)
- 3) [Excédents et restes](#)
- 4) [Sous-produits animaux](#)
- 5) [Exigences particulières](#)
- 6) [Exigences générales](#)
- 7) [Transparence des contrôles officiels](#)





RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Excédents et restes

Gestion des excédents (AM du 21/12/2009)



Un excédent est un plat prévu au menu du jour, non servi au consommateur, il pourra être servi le lendemain sous réserve de :

- La salubrité des denrées composant l'excédent
- La mise en œuvre d'un moyen d'identification de la date de fabrication



Pour les restaurants satellites, possibilité de service le lendemain uniquement pour les PCEA non déconditionnées et maintenues entre 0°C et +3°C.

Les excédents peuvent être cédés à des établissements caritatifs :

- Sous couvert d'une dérogation à l'agrément de l'établissement de restauration collective
- Dans le respect des dispositions de l'AM du 12/04/2017 pour les dons à des associations habilitées au titre de l'aide alimentaire:
 - « denrées préemballées » : bac gastro protégé des contaminations et étiqueté (nature des produits, date de fabrication, durée de vie).





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Excédents et restes

Gestion des restes



Un reste est une denrée alimentaire présentée/servie au consommateur. Il doit être jeté obligatoirement en fin de service.

A titre d'exemple, un dessert lacté (produit non stable à température ambiante) qui a été posé sur le plateau d'un consommateur doit être jeté après le service, même s'il n'a pas été entamé.

Au niveau des self-services (les consommateurs se servent eux-mêmes), les produits non protégés (barquettes ouvertes, entrées non filmées...) restant en fin de service doivent être jetés après le service.

Seules les denrées servies conditionnées et stables à températures ambiante (condiments, biscottes, etc...) peuvent être conservées (cf. AM du 21/12/2009).

Restriction en cuisines satellites

Les excédents livrés en liaison chaude sont quand même éliminés en fin de service (absence de moyen de refroidissement rapide sur place).





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

- 1) Agrément sanitaire « cuisine centrale »
- 2) Approvisionnements
- 3) Excédents et restes
- 4) Sous-produits animaux
- 5) Exigences particulières
- 6) Exigences générales
- 7) Transparence des contrôles officiels





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Biodéchets

Gestion des biodéchets



Définition « biodéchet »

Tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine (déchets de cuisine et de table) issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Obligations des producteurs de biodéchets

- Depuis le 1er janvier 2012, les établissements qui produisent plus de 10 tonnes de biodéchets par an et/ou 60 litres d'huiles alimentaires usagées par an, ont l'obligation de les valoriser de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol.
- À compter du 1er janvier 2025, cette obligation sera étendue à tous (petits et gros producteurs de déchets, ménages inclus).





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Déchets de cuisine et de table



Gestion des déchets de cuisine et de table (DCT)

Définition des DCT

Les déchets de cuisine et de table sont tous les restes de préparation (huiles alimentaires usagées incluses) et de service de repas issus d'une cuisine ainsi que les denrées alimentaires à DLC dépassées, qu'ils soient d'origine animale ou végétale, qu'ils soient cuits ou crus.

Destinations possibles des DCT



Les déchets de cuisine et de table **non destinés à la valorisation** doivent être gérés comme des **déchets** alimentaires « ménagers » (incinération).



Les déchets de cuisine et de table **destinés à la valorisation** (méthanisation, compostage, alimentation de certaines catégories d'animaux) sont des **Sous-Produits Animaux (SPAn)**.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Sous-produits animaux



Classification des Sous-Produits Animaux (SPAN)

Tri et identification des SPAN

Les établissements qui produisent des déchets de cuisine et de table et/ou des produits dérivés doivent les trier (le cas échéant les classer) et les identifier en tant que sous-produits animaux afin de faciliter leur collecte par un transporteur.

SPAN de catégorie 1

Les déchets de cuisine et de table provenant de **moyens de transport** (avion, bateau, bus...) opérant au **niveau international** sont des **SPAN de catégorie 1**.

SPAN de catégorie 2

En cas de putréfaction très avancée, les SPAN de catégorie 3 issus des déchets de cuisine et de table doivent être déclassés en SPAN de catégorie 2.

SPAN de catégorie 3

Les déchets de cuisine et de table destinés à une valorisation sont des SPAN de catégorie 3.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Sous-produits animaux



Gestion des SPAn

Responsabilité

L'établissement de restauration collective, producteur de SPAn est responsable du choix du transporteur (collecteur) et du destinataire (transformateur ou utilisateur final). Il doit s'assurer qu'ils ont bien les approbations adéquates :

- Enregistrement (transporteur)
- Agrément (transformateurs)
- Autorisation (utilisateurs finaux)





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Sous-produits animaux

Focus sur la valorisation « Alimentation animale »



Réglementation

Le règlement (CE) n°1069/2009 interdit l'alimentation d'animaux d'élevage autres que des animaux à fourrure au moyen de déchets de cuisine et de table.

Définition « animal d'élevage » (article 3 du règlement (CE) n°1069/2009)

- « a) tout animal détenu, engraisé ou élevé par les êtres humains et utilisé pour la production d'aliments, de laine, de fourrure, de plumes, de cuirs et de peaux ou de tout autre produit obtenu à partir des animaux ou à d'autres fins d'élevage;
- b) les équidés ; »





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Sous-produits animaux

Focus sur la valorisation « Alimentation animale »



« Utilisateurs finaux » autorisés par dérogation (article 2 de l'arrêté du 28/02/08)

- les détenteurs d'animaux de cirque ou de zoo
- les détenteurs de reptiles et rapaces
- les détenteurs d'animaux sauvages dont la viande n'est pas destinée à la consommation humaine
- les éleveurs de chiens (déclarés comme tels)
- les détenteurs de chiens de meute
- les responsables d'aires de nourrissage d'oiseaux nécrophages...





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Sous-produits animaux

Focus sur la valorisation « Compostage de proximité »



Les SPAn de catégorie 3 peuvent, si le système est adapté et maîtrisé, être valorisés dans un processus de compostage sur le site de production, **au titre de petites quantités à la production** (dont le seuil sera prochainement défini par un arrêté). Ni l'installation de compostage, ni la cuisine n'ont à solliciter d'autorisation pour le faire.



Le compost ainsi obtenu doit être épandu (hors agriculteur, éleveur et usage professionnel), sur les terrains de ce même établissement, pour un usage in situ, en jardin d'agrément, mais à condition que les plantes, fruits et légumes produits ne soient pas réintroduits dans la chaîne alimentaire humaine ou animale.





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

- 1) Agrément sanitaire « cuisine centrale »
- 2) Approvisionnements
- 3) Excédents et restes
- 4) Sous-produits animaux
- 5) **Exigences particulières**
- 6) Exigences générales
- 7) Transparence des contrôles officiels





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Refroidissement rapide



Après la fin de la préparation, la température à cœur des préparations ne reste pas entre $+63^{\circ}\text{C}$ et $+10^{\circ}\text{C}$ pendant plus de 2 heures, sauf si analyse de danger spécifique validée (par familles de produits)

Le décompte des 2 heures débute à partir du moment où le plat atteint $+63^{\circ}\text{C}$





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières



Liaison froide/chaude

La liaison froide

Après le refroidissement rapide, mise dans une enceinte entre 0°C et +3°C, retrait de l'enceinte pour servir ou pour remise en température

Dérogation pour les préparations destinées à être consommées froides :
Conservation possible à une température supérieure à +3°C dans un délai maximum de 2h sous réserve que la température de la préparation reste inférieure ou égale à +10°C.



Ce délai (2h maximum entre la sortie de l'enceinte réfrigérée et la consommation des préparations froides) peut inclure une phase de transport.



Destruction des préparations après le délai des 2h ou avant si leur température est supérieure à +10°C.

La liaison chaude

La température des préparations doit rester supérieure ou égale à +63°C en tout point, sauf si analyse de dangers spécifique (cas des rôtis, poissons, etc...)





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Remise en température



Remise en température des préparations culinaires à servir chaudes de telle sorte que la température en tout point ne reste pas entre $+10^{\circ}\text{C}$ et $+63^{\circ}\text{C}$ pendant plus d'une heure, sauf si analyse de danger spécifique validée (par familles de produits)

Couple temps / température

- Si denrées fragiles (rôtis, poissons, etc...) à réchauffer à une température inférieure à $+63^{\circ}\text{C}$, la consommation doit avoir lieu dès la fin de la remise en température. Le délai pour servir est de une heure après le début du réchauffage.
- Les préparations réchauffées sont consommées le jour de leur remise en température.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Congélation



En plus de la congélation des préparations fabriquées sur site, possibilité de congeler des matières premières en vue d'une transformation sur place (à condition que la pratique soit cadrée et maîtrisée par des procédures spécifiques)

Pour les denrées conditionnées, congélation avant la DLC

- garder les conditionnements et étiquetages d'origine de la matière 1ère
- utiliser un suremballage transparent où figurent la date de congélation et la nouvelle date limite d'utilisation interne.



Le délai entre la mise en décongélation et la transformation ne peut être supérieur à celui entre la date de congélation et la DLC d'origine.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Décongélation



Décongélation en enceinte fixe à la température limite du produit frais (+2°C pour le poisson et la viande hachée) et date limite d'utilisation à J+3 (sauf contre-indication).

La décongélation de préparations culinaires pendant le transport à +3°C (véhicule frigorifique)

- identification claire « En cours de décongélation »
- température de décongélation = +3°C
- date et heure de mise en décongélation
- DLC, normalement J+1 sauf si analyse de danger spécifique





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Cuisson des steaks hachés pour les personnes sensibles



Note d'information 2007-8001 du 13 février 2007

- Suite à différentes épidémies d'infections à Escherichia coli O157 :H7 (mortalités d'enfants, séquelles rénales)
- Notion de populations sensibles (enfants de moins de 15 ans, personnes malades et personnes âgées) dont le système immunitaire est moins résistant.



Dans les crèches, écoles maternelles, primaires, collèges, maisons de retraites et établissements hospitaliers, il est recommandé que les steaks hachés soient cuits à cœur (à point), c'est à dire au dessus de +65°C, non rosés à cœur (pas de viande saignante).

Règles concernant les modes d'emploi



Lorsque les utilisateurs respectent le mode d'emploi, les produits seront présumés sûrs. Par contre, s'ils décident de s'en écarter, leur responsabilité pourra être engagée si, compte tenu des obligations générales qui sont les siennes, il n'ont pas pris en compte le processus dans leur analyse des dangers validée (prise en compte du danger E.coli O157:H7).





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Utilisation des œufs de poules en coquille



Instruction technique 2017-167 du 22 février 2017

- La coquille des œufs doit être propre et intacte. Les œufs ne doivent en aucun cas être lavés avant d'être stockés car ce lavage entraîne une modification de la surface de la coquille pouvant favoriser la pénétration des micro-organismes. Un œuf souillé ou fêlé doit être jeté.
- Il convient d'éviter les variations thermiques lors du stockage et du transport des œufs, afin d'éviter les phénomènes de condensation à leur surface. Concernant les œufs destinés à une transformation au sein de l'établissement, le stockage pourra avoir lieu de préférence en chambre froide avec une utilisation chronologique, en fonction de la date de début de stockage (1^{er} entré, 1^{er} sorti).
- La chaleur assainit les préparations culinaires en ce qui concerne le danger salmonelles, une croissance peut être observée entre + 5°C et + 50 °C.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Utilisation des œufs de poules coquille



(suite)

- Les préparations crues à base d'œuf coquille (mayonnaise, mousse au chocolat...) sont déconseillées pour les personnes sensibles. Il est recommandé d'utiliser des ovoproduits pour ce type de préparations. Dans les autres cas, les préparations doivent être réalisées le plus près possible du moment de la consommation et être conservées à une température comprise entre 0 et +3°C, ainsi que les préparations destinées à y être incorporées (macédoine...).
- Il est recommandé de jeter à la fin du service, ou de la journée, les excédents de préparations culinaires à base d'œufs coquille qui n'ont pas été soumises à cuisson.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Affichage de l'origine de la viande bovine



Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Sont concernés :

- Plats contenant des viandes bovines sous forme de viandes en morceaux (steaks, rôtis cuits dans l'établissement, bœuf bourguignon...)
- Steaks hachés pur bœuf ou pur veau
- Veau (escalopes, blanquette...)

Ne sont pas visés :

- Préparations de viande et plats élaborés avec des préparations de viande (raviolis, hachis Parmentier, sauce bolognaise, pizzas...)
- Rôtis de 5ème gamme
- Abats





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Affichage de l'origine de la viande bovine



- « Origine : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays.
- « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans des pays différents.
- Mentions portées à la connaissance du consommateur de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support.
- Les cuisines centrales doivent fournir ces informations aux satellites.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Durée de vie des préparations



En l'absence d'étude de durée de vie, la DLC des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) peut aller jusqu'à J+3. La DLC doit figurer sur chaque conditionnement. Attention aux denrées déconditionnées puis reconditionnées.

Protocole pour augmenter la DLC à J+5 et au delà = test de vieillissement par familles de produits

En parallèle du fonctionnement à J+3, pendant 3 mois :

- une analyse microbiologique à DLC par semaine et par famille de produits
- n = 5, surtout si population sensible, gros volume de production ou produits fragiles
- Durée : 1/3 à +3°C , 2/3 à +8°C (autres scénarii de conservation possibles)





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Information sur la présence de 14 allergènes

Code de la consommation

Article R412-12 : L'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, est portée à la connaissance* du consommateur final et des établissements de restauration selon les modalités fixées

* pas d'obligation d'étiquetage (denrées non préemballées), mais obligation d'information (obligation de porter à connaissance...)

Article R412-14 : Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place :

- Soit l'information en matières d'allergènes est portée à la connaissance du consommateur sous forme écrite, lisible et visible
- Soit les modalités selon lesquelles l'information est tenue à la disposition des consommateurs est portée à la connaissance du consommateur sous forme écrite, lisible et visible

37





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières

Information sur la présence de 14 allergènes

(suite)



Article R412-15 : Cas des établissements distribuant les denrées sur place :

L'information mentionnée à l'article R. 412-12 n'est pas requise lors de la fourniture du repas, dans le cadre de la restauration collective, à condition qu'un dispositif permette à tout consommateur d'indiquer, avant toute consommation qu'il refuse de consommer un des 14 allergènes (PAI = Projet d'accueil individualisé).

Pendant un délai de trois ans après la fourniture du dernier repas, le fournisseur des repas conserve le document attestant du refus manifesté par le consommateur.

Article R412-16 : Chaque livraison de denrées alimentaires à des restaurants satellites est accompagnée d'un document sur la présence des 14 allergènes (étiquette, fiche suiveuse, voie électronique, etc.).





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règles particulières



Plats témoins

- Obligation en restauration collective
- **Faits sur toutes denrées transformées ou manipulées sur place**, à l'exception de celles préparées à la dernière minute et à la vue du consommateur.
- Pas si denrées avec modifications mineures (pour les régimes sans sel par exemple)
- Prélèvements entre 80 et **100 grammes** de ces denrées au moment de la distribution aux consommateurs (pas de mélange),
- **Bonne identification des denrées prélevées** (libellé, jour et heure du prélèvement)
- À conserver en froid positif (entre 0°C et +3°C), au moins 5 jours, après la présentation au consommateur (**réservés à l'administration en cas de toxinfestation alimentaire collective**).





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

- 1) Agrément sanitaire « cuisine centrale »
- 2) Approvisionnements
- 3) Excédents et restes
- 4) Sous-produits animaux
- 5) Exigences particulières
- 6) **Exigences générales**
- 7) Transparence des contrôles officiels





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Vade-mecums : général + sectoriel « restauration collective »

<http://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>



The screenshot shows the 'alim'agri website interface. At the top, there is a navigation bar with the French flag and the text 'alim'agri SITE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION'. Below this, there are four main menu items: 'PRODUCTION & FILIÈRES', 'ALIMENTATION', 'ENSEIGNEMENT & RECHERCHE', and 'MINISTÈRE'. The main content area features a breadcrumb trail 'Accueil > Vade-mecum d'inspection de l'hygiène des denrées alimentaires' and the title 'Vade-mecum d'inspection de l'hygiène des denrées alimentaires' with a date of '09/01/2019'. A sidebar on the left contains icons for a cow, a fork and knife, a hand holding a leaf, and a group of people. A large image shows a person in a white lab coat with a name tag that reads 'DDPP Service d'inspection Nadine Gr...' and a yellow tag with the number '17412'. On the right, there is a search bar and a 'Rechercher' button. Below that, there are social media links for 'Suivez-nous' (Twitter and Facebook) and a list of links: 'Le ministre', 'L'actu en images', 'Les infographies', 'Le Lab alim'agri', 'Le kiosque alim'agri', 'L'espace presse', and 'English contents'. At the bottom right, there is a 'mesdémarches simple proche' logo and two news items: '27/02/2019 « L'aventure du vivant », le nouveau slogan de l'enseignement agricole' and '26/02/2019 Les 31 lauréats du Programme national pour l'alimentation 2018-2019'.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



- un **vade-mecum commun (PDF, 1.49 Mo)** à l'ensemble des établissements du domaine de la sécurité des aliments. Il précise notamment les différents points à contrôler pour chaque item considéré, et l'évaluation appropriée à un constat donné. Son introduction ainsi que son glossaire définissent entre autres la responsabilité des professionnels et le rôle des inspecteurs, et le déroulement de l'inspection ;
- un vade-mecum sectoriel pour chaque filière, précisant d'une part les points spécifiques de contrôle de celle-ci, et d'autre part les items et/ou chapitres de la grille sans objet pour cette filière.

Dans une démarche d'amélioration continue, ces outils évoluent régulièrement et sont donc mis à jour fréquemment sur le site internet du ministère.

- **Remise directe (PDF, 475.37 Ko)**
- **Restauration collective (PDF, 427.88 Ko)**
- **Navires et production primaire (PDF, 242.7 Ko)**
- **Manipulation des grenouilles et escargots (PDF, 173.84 Ko)**





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

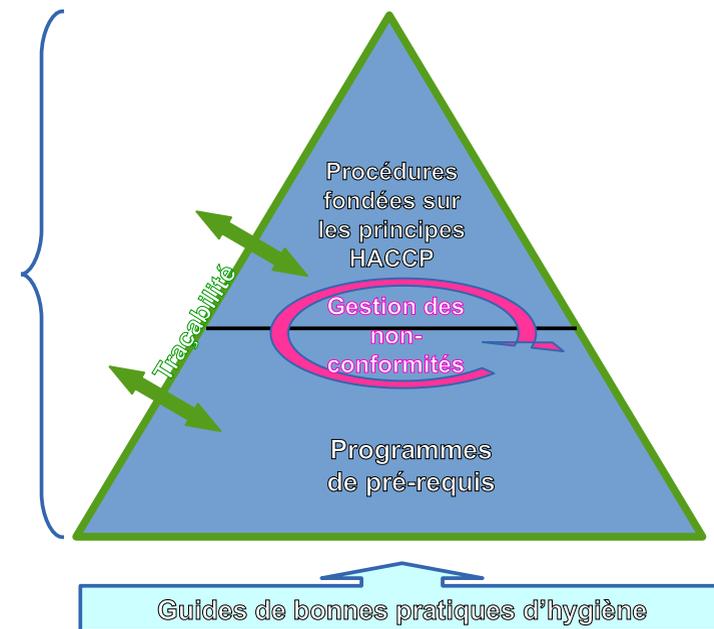
Dispositions communautaires :

Obligation de mettre en place un **plan de maîtrise sanitaire (PMS)** :

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.



Plan de maîtrise
sanitaire



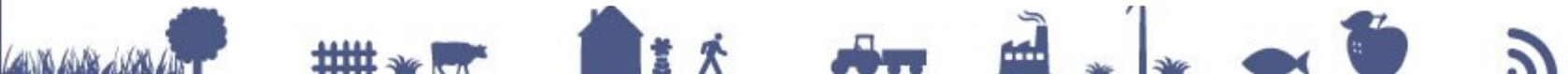
Obligations de résultats, et non de moyens :

- locaux adaptés au nettoyage/ désinfection : surfaces (sols, murs, plafonds) faciles à nettoyer et à désinfecter/ matériaux lisses, inaltérables, imperméables, imputrescibles, résistant à la corrosion, aux lavages, aux chocs
- circuits des denrées, du personnel, des déchets et des SPAn : denrées et leur conditionnement et emballage suivent un cheminement continu des zones de réception des matières premières jusqu'au secteur d'expédition des produits finis, sans retour en arrière
- sectorisation physique : séparer dans l'espace les secteurs/activités de statut sanitaire différent et/ou présentant des températures différentes
- lutte contre les nuisibles
- propreté des locaux et équipements
- contrôle à réception et conformité des matières premières
- maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires : présence effective de dispositifs de contrôle et d'enregistrement des températures, protection correcte des denrées alimentaires stockées contre toute contamination environnante directe et indirecte



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Obligations de résultats, et non de moyens :

- gestion de l'eau potable
- conformité des produits finis : plan d'autocontrôles microbio, respect DLC, validation durée de vie (si > 3 jours)
- système de traçabilité et archivage des documents : procédure de traçabilité amont, système de traçabilité interne
- hygiène et équipements du personnel : toilettes dédiées, vestiaires, lave-mains, tenues propres et adaptées
- formation et instructions à disposition du personnel : tout le personnel est formé aux BPH, et connaît son rôle dans le PMS de l'établissement



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

- 1) Agrément sanitaire « cuisine centrale »
- 2) Approvisionnements
- 3) Excédents et restes
- 4) Sous-produits animaux
- 5) Exigences particulières
- 6) Exigences générales
- 7) Transparence des contrôles officiels





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Dispositif Alim'confiance (depuis le 3 avril 2017)

- **Publication automatique des résultats des contrôles officiels :**
 - sur le site internet interministériel : <http://alim-confiance.gouv.fr/>
 - sur l'application mobile Alim'confiance
- **Affichage, de manière volontaire, sur la devanture des établissements** de remise directe, restauration collective, à l'aide d'affichettes



DATE DU CONTRÔLE :
Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr

Niveau d'hygiène



À CORRIGER DE MANIÈRE URGENTE

DATE DU CONTRÔLE :
Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr

Niveau d'hygiène



À AMÉLIORER

Emplacement
du tampon

DATE DU CONTRÔLE :
Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr

Niveau d'hygiène



SATISFAISANT

DATE DU CONTRÔLE :
Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr

Niveau d'hygiène



TRÈS SATISFAISANT