

## **Le cadre législatif : application de la méthodologie H.A.C.C.P.**

- Issu de la directive C.E.E. 93/43 jusqu'à l'Arrêté des 29 septembre 1997 du ministère de l'agriculture et de la pêche, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et suivants.

*Nouveau régime relatif à l'hygiène des denrées alimentaires applicables depuis le 01 janvier 2006 :*

- 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.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Dans le cadre de la révision de la législation sur l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène »), ce règlement met l'accent sur la définition des objectifs à atteindre en matière de sûreté alimentaire, laissant aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité d'adopter les mesures de sécurité à mettre en œuvre afin de garantir l'innocuité des aliments : *Obligations de résultat*

L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique de « nouvelle approche » apparue en 1993 : la réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels en leur laissant une certaine latitude sur les moyens. La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP est généralisée (hormis à la production primaire) et le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène est fortement encouragé. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par l'administration, ont pour vocation d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation.

*Le chef d'établissement est responsable de la restauration collective ; il doit s'assurer que le fonctionnement est conforme aux prescriptions de l'arrêté du 20/09/97 et suivant dont les principes sont les suivants :*

- les locaux ne doivent pas être source de pollution pour les aliments.
- si la séparation du propre et du sale ne peut être effectuée dans l'espace, il doit y avoir séparation dans le temps avec des procédures écrites de désinfection.
- le matériel conforme doit être désinfecté selon une programmation écrite.
- le personnel doit être formé, correctement équipé et en bonne santé.

## **La nouvelle approche en hygiène alimentaire**

**La démarche H.A.C.C.P. doit mettre en place les procédures suivantes :**

- **le contrôle des marchandises à la réception.**
- **le contrôle et la maîtrise de la température des denrées (à toutes les étapes de la réception à la préparation, à la conservation et à la distribution).**
- **le plan de nettoyage et de désinfection.**
- **les procédures de fonctionnement.**

Avant 1993, les obligations étaient basées sur des directives sectorielles définissant des obligations de moyens très encadrés (moyens autorisés et moyens interdits → inconvénients : frein important à l'innovation).

Après 1993 : ces **obligations de moyens** sont remplacées par des **obligations de résultats** qui reconnaissent la compétence des professionnels, la mise en place des moyens adaptés aux objectifs, la mise en place des autocontrôles et l'obligation de formation du personnel.

Ces nouvelles obligations ont été mises au point par la mise en place d'un outil dit « **H.A.C.C.P.** » (**Hazard-Analysis-Critical-Control-Point**) qui permet d'identifier les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir des mesures préventives pour les maîtriser. Le but recherché étant d'assurer l'innocuité des aliments.

La méthodologie **H.A.C.C.P.** est un instrument destiné à évaluer les dangers (microbiens, chimiques, physiques) et à établir des méthodes de contrôle axées sur des mesures préventives au lieu de faire appel essentiellement à des procédures de contrôle à posteriori du produit fini.



**Articulés sur 3 axes :**

- **La liste des matériels de l'unité de restauration.**
- **Les équipements mis à disposition.**
- **Les opérations faites dans le service.**

## **Mise en pratique : le plan de travail** **H.A.C.C.P. : Constituer l'équipe H.A.C.C.P.**

La mise en place du système commence par la création d'une équipe regroupant une connaissance du processus de fabrication des repas.

### Actions:

- identifier sur le site, toutes les phases d'activités de la livraison des matières premières à l'évacuation des déchets,
- déterminer les points à risques pour les identifier,
- déterminer les points critiques pour la maîtrise de chacun des points à risques (ou étapes) sont analysés,
- élaboration d'un système de surveillance pour chaque point critique,
- définition des actions correctives adaptées,
- mise en place d'un système de documentation, d'enregistrement et de vérification.

## **Dossier du service de restauration**

Un dossier est à mettre en place afin de garantir un service de restauration de qualité et un bon fonctionnement de ce service dans le respect de la réglementation en vigueur.

Il doit être composé de tous les documents apportant le maximum d'informations sur le fonctionnement de la restauration qui devront être présentés aux services officiels lors de leur visite (service vétérinaires, collectivités de tutelle...).

- **Déclaration d'activité** (restructuration, modification de la structure, changement du mode de liaison froide ou chaude...).
- **Cuisine centrale** : nécessite la constitution d'un dossier pour une demande d'agrément (n° agrément sanitaire obtenu ou état du dossier en cours de constitution).
- **Agrément du véhicule** pour le transport éventuel des denrées vers d'autres établissements.
- **Conformité des locaux** :
  - **vérification des vestiaires** (nombre, séparation des vêtements, existence de sanitaires et douches, état de propreté),

- **stockage des produits** : présence de fiches des produits, les mélanges incompatibles éventuels, les températures de stockage, capacité des chambres froides,
  - **équipements** : lave-mains à commande non manuelle pour les personnels.
- **Suivi du dernier rapport de l'inspection vétérinaires et les mesures prises.**
  - **Suivi des comptes rendus des :**
    - **commissions d'hygiène et de sécurité (CHS),**
    - **commissions de restauration.**
  - **Identification des personnels et l'analyse de leur poste de travail** (entretien avec le chef de cuisine).
  - **Vérification des déchargements** : conditions, horaires, circulations dans l'enceinte de l'établissement.
  - **Relevé des fournisseurs.**
  - **Organisation des premiers secours** : secouristes identifiés, trousse médicale, personnel infirmier.
  - **Formation du personnel** : l'établissement du plan de formation annuelle des personnels indiquant les stages effectués et à effectuer.
  - **Certificat d'aptitude médicale délivré par un médecin agréé** (certificat à manipuler les denrées alimentaires).
  - **Plan de lutte contre les nuisibles** : insectes, rongeurs (identification des appâts sur le plan des locaux).
  - **Contrôle de l'eau** (annuelle).
  - **Plan des contrôles bactériologiques et prélèvement de surface** (mensuel au minimum et suivant le type de structure auprès d'un laboratoire agréé).
  - **Création d'un groupe de pilotage pour réaliser une démarche de qualité « certification »**
  - **Création des procédures de fonctionnement : AUTOCONTRÔLES** (voir liste des différents autocontrôles à mettre en place et qu'il convient de vérifier dans la durée).
  - **Détermination des circuits des denrées, des déchets et des personnels** pour éviter le croisement des denrées saines et denrées souillées.
  - **Etablissement du plan de nettoyage et de désinfection des locaux** (qui fait quoi, quand et comment, avec quels produits ? (temps de contact) : **protocole de nettoyage et enregistrement des opérations par les opérateurs.** A disposition fiche technique et de données de sécurité des produits.



- **Affichage de la traçabilité de la viande bovine à la vue du consommateur (bœuf et veau).**
- **Traçabilité des aliments :** aptitude à retrouver la provenance, l'utilisation et la localisation d'un produit utilisé (archivage quotidien des étiquettes).
- **Etat des matériels** (suit de l'entretien).
- **Registres de vérification des installations techniques de la cuisine** (électricité, gaz, extractions des vapeurs, conformité des matériels et entretien). Localisation des organes de coupure des réseaux et leur identification.
- **Identification des points critiques de la méthode HACCP :** étapes ou modalités opératoires dont la maîtrise assure une réduction quantifiable du danger microbien.
- **Equipements de travail des personnels** y compris l'institution des obligations de port d'équipements de sécurité, et la présence de « tenues visiteurs » (charlotte, blouse, sur-chaussures).
- **Relevé des ambiances de travail :** températures, humidité, renouvellement d'air, ergonomie des installations.
- **Registre d'entretien et vérification périodique des monte-charges.**
- **Plan de sécurité :** établi à partir du relevé des principales pathologies présentées par les personnels de cuisine dans un but de prévention :
  - chutes sur les sols glissants (chutes de pleins pieds, encombrements, récipients trop remplis, cadence de travail trop élevée),
  - chutes occasionnées par les différents niveaux (marches, échelles, tabourets), les brûlures (éclats, projections, matériel difficile à manipuler),
  - mauvais stockage des produits d'entretien (en hauteur) et méconnaissance de leur dangerosité,
  - manipulations liées au reconditionnement à la livraison et procédures d'entreposage,
  - blessures et les coupures, la manipulation d'aliments particuliers (écailles de poisson, arêtes, épines..)
- **Et tout autre document relatif au service de restauration.**

Doit être mis en place afin de réaliser des documents de traçabilité spécifiant la manière d'exécuter les opérations en partant de l'analyse de l'implantation des locaux, de la réception des marchandises jusqu'à la consommation des denrées.

Elles doivent comprendre tous les autocontrôles à mettre en place :

- **Contrôle à réception.**
  - **Anomalies à réception.**
  - **Procédures de contrôle des températures et d'archivage des données relevées de la réception à la distribution des denrées :**
    - **chambres froides positives et négatives au stockage**
    - **zone de préparation froide**
    - **en cours de préparations froides**
    - **en cours de préparations chaudes**
    - **transport des denrées (liaison et réception des PCEA)**
    - **zone de distribution**
- } **Suivi de la production**
- **Refroidissement rapide.**
  - **Remise en température.**
  - **Prélèvement et conservation des plats témoins :** afin de maîtriser les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.) il y a obligation de conserver les plats témoins pendant 5 jours en chambre froide à +3°C (une quantité de 100gr, clairement identifiés après la dernière présentation au consommateur).
  - **Test sur les huiles de friture** (à chaque utilisation).
  - **Procédure de désinfection des fruits et des légumes terreux.**
  - **Procédure tranchage.**
  - **Procédure de déboîtage.**
  - **Actions correctives** (notification) quand les seuils sont dépassés : mauvais résultat d'analyse du laboratoire, défaut des enregistrements, tolérances...

**Les moyens de contrôle sont à disposition des personnels : thermo-sonde, test ...**  
**L'archivage des documents (conservation 1 an) doit être réalisé de façon à organiser, après contrôle de la hiérarchie, de la conformité des enregistrements.**

**La réglementation (procédures) qui est applicable dans les services de restauration scolaire doit être respectée par les personnels affectés à l'unité de restauration (chef de cuisine, O.P, OEA, agents d'entretien ...) et un autocontrôle doit être mis en place.**

# L'HYGIENE ET LA SECURITE EN RESTAURATION COLLECTIVE A CARACTERE SOCIAL

## PRINCIPE DE L'HYGIENE

L'hygiène alimentaire regroupe toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité (aliment propre à la consommation humaine sur le plan de l'hygiène) des denrées alimentaires servies aux convives :

*Les principes de base à appliquer peuvent être regroupés en trois chapitres :*

### LES PRINCIPES DE BASE

Schéma d'une structure

**Séparation du propre et du sale :**  
**RESPECT**

- **de la marche en avant dans le temps**  
**ou**
- **de la marche en avant dans l'espace**

Hygiène des locaux et du matériel

- **Nettoyage désinfection**

Hygiène du personnel

- **état de santé**
- **propreté pour la manipulation des denrées**