

## RESTAURATION

### hygiène des denrées alimentaires

L'arrêté du 9 mai 1995 sur l'hygiène des aliments remis directement au consommateur s'applique à la restauration. Cet arrêté introduit la notion de « **responsabilité des professionnels** », à qui il est demandé de mettre eux-mêmes en œuvre des moyens de prévention et d'auto-contrôle pour éviter toute contamination des denrées. L'objectif est d'assurer de façon constante la sécurité sanitaire des plats proposés à la clientèle.

#### □ LA « PROCEDURE D'AUTO-CONTROLE »

La procédure d'auto-contrôle consiste pour l'exploitant à mettre en place une vérification régulière du fonctionnement de son restaurant : réception des marchandises, stockage et conservation, manipulation des denrées, méthodes de nettoyage et de désinfection.

Dans un premier temps, il est nécessaire d'analyser ce fonctionnement, de manière à déterminer les étapes de la préparation des plats qui comportent le plus de risques. C'est à partir de cet examen que l'exploitant peut déterminer les moyens à mettre en œuvre.

Cette procédure doit être mise en place en s'inspirant du **système HACCP** (analyse des risques et maîtrise des points critiques), c'est-à-dire :

- ⇒ déterminer le « schéma de vie » des produits, c'est-à-dire leur évolution (en qualité - en sécurité hygiénique) au cours des différentes étapes : de la réception à la mise en service, en passant par le stockage et la préparation des plats.  
Combien de temps tel type de produit garde-t-il son état de fraîcheur ? A quel moment n'est-il plus utilisable ? Ce diagnostic est particulièrement important pour les produits achetés non préemballés (sans indication de date limite), et les préparations du jour en attente de service.
- ⇒ analyser chaque étape pour mettre en évidence les points où des risques alimentaires peuvent se présenter ; identifier ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés « points critiques » ;

- ⇒ définir quelles sont les moyens à mettre en œuvre pour maîtriser ces points ;
- ⇒ définir précisément comment l'exploitant et le personnel vont mettre en place ces mesures de surveillance (qui, à quel moment, avec quelle fréquence, etc.), et comment l'exploitant peut s'assurer du suivi de ces mesures.
- ⇒ revoir périodiquement la procédure indiquée ci-dessus, surtout en cas de modification des opérations.

*Pour aider les restaurateurs à mettre en place ces procédures d'auto-contrôle, la profession a élaboré en 1998 un « Guide des bonnes pratiques hygiéniques - restaurateur ».*

*Lors des contrôles par les agents des administrations habilitées, les exploitants doivent pouvoir justifier la nature, la périodicité et le résultat de leurs propres contrôles, ainsi que s'il y a lieu le nom du laboratoire de contrôle.*

**Les analyses microbiologiques** : les exploitants sont incités à faire analyser régulièrement leurs produits les plus sensibles par un laboratoire. Cependant la multiplication des analyses ne doit pas être considérée à priori comme l'action la plus efficace pour assurer la conformité sanitaire des produits.

Des moyens de surveillance réguliers, bien maîtrisés et bien suivis, sont de toute façon nécessaires pour assurer une qualité constante.

#### □ LA FORMATION DU PERSONNEL

Les exploitants doivent s'assurer que toute personne qui intervient dans la manipulation des denrées suit des instructions précises d'hygiène. Ces instructions peuvent être rappelées au personnel par affichage (ex. : lavage des mains après usage des toilettes...).

Par ailleurs il est nécessaire que le personnel dispose d'une formation renouvelée en matière d'hygiène. Ce type de formation est assuré dans le département du Calvados par l'AIFCC - Rue du Pr Joseph Rousselot à Caen.

## □ A SURVEILLER PARTICULIEREMENT

### ◆ les températures :

La mise en place d'auto-contrôles doit amener l'exploitant à prendre les mesures nécessaires pour assurer de bonnes conditions de conservation :

- ⇒ contrôler à la réception et consigner par écrit, la conformité et la température des marchandises,
- ⇒ contrôler la température des produits à l'aide d'un thermomètre à sonde étalonné, en respectant des consignes écrites (comment ? quand ? par qui ?) ,
- ⇒ consigner par écrit les relevés effectués dans les conservateurs de froid positif et négatif,
- ⇒ prévoir une maintenance des équipements de froid,
- ⇒ retirer des cuisines les produits ayant une date limite dépassée et s'assurer de leur destruction.
- ⇒ mettre en place les moyens nécessaires pour corriger les anomalies.

La température à respecter pour les denrées réfrigérées achetées et/ou vendues préemballées est celle indiquée sur l'étiquetage. Aucune élévation de température n'est tolérée au moment de la présentation à la vente (par ex. les buffets en libre service)..

*Cf. aussi la fiche « températures de conservation ».*

### ◆ les risques de contamination :

La contamination des produits alimentaires peut provenir d'origines diverses ; il est donc nécessaire de prendre le maximum de précautions pour éviter toute contamination, notamment :

- principe de la « marche en avant » : éviter tout rapprochement entre des denrées qui présentent un niveau d'hygiène différent.

- la présence des animaux domestiques dans les cuisines n'est pas tolérée.

- les produits d'entretien doivent être stockés dans des emplacements particuliers et identifiés.

- il faut veiller à éviter les risques dus à la proximité des consommateurs ou à leur manipulation (par ex. pour les buffets).

### ◆ la manipulation des denrées :

- le **déconditionnement des produits** pour le tranchage ou le service doit se faire au fur et à mesure des besoins.

Les informations concernant la durée de vie et l'identification du produit doivent être conservées durant toute sa détention :

« à consommer jusqu'au ... » : il s'agit d'une date limite de consommation ; l'utilisation du produit après cette date est interdite.

« à consommer de préférence avant ... » : il s'agit d'une date limite d'utilisation optimale, au-delà de laquelle la qualité du produit n'est plus garantie.

- **congélation** : les conditions pour congeler certaines denrées dans les restaurants sont très restrictives. Cf. fiche « congélation des produits frais ». Il est conseillé de s'informer auprès de la Direction des Services Vétérinaires.

- **décongélation** des denrées : à l'abri des contaminations, dans une enceinte réfrigérée, à une température comprise entre 0°C et + 4°C.

◆ les **huiles de friture** doivent être changées régulièrement. Les restaurateurs doivent veiller très attentivement à cette obligation.

## □ CONFORMITE DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

◆ **les locaux** ne doivent pas entraîner un risque de contamination des aliments :

- conception, construction, agencement :
  - doivent éviter le croisement des denrées de niveau d'hygiène différent,
  - doivent permettre des opérations efficaces de nettoyage et de désinfection.
- revêtements des sols, murs, etc. : en matériaux étanches.

### ◆ les équipements :

- matériel et équipements entrant en contact avec les denrées : construits et entretenus pour éviter les contaminations et être nettoyés efficacement,
- installations et/ou dispositifs de maintien de la température adéquats.

### ◆ hygiène du personnel :

- vestiaires et penderies en nombre suffisant,
- lave-mains à commande non manuelle, équipés d'un savon bactéricide,
- les W-C ne doivent pas communiquer avec les locaux de préparation et de détention des denrées.

### ◆ nettoyage :

- des matières premières : dans un évier nettoyé régulièrement,
- des outils et équipements : dispositifs adéquats résistant à la corrosion.

◆ **transport pour livraison** : matériel correctement entretenu, devant permettre le maintien en température adéquate.