

SOMMAIRE

- Définitions
 - Le paquet Hygiène
 - La restauration selon l'AM du 21.12.2009
- 2 Les exigences de la réglementation :
 - 2-1 En matière d'hygiène alimentaire
 - Les éléments clés
 - Les règlements européens
 - Les textes français
 - Arrêté ministériel du 21.12.2009
 - Demande d'agrément
 - Obligation de formation
 - Loi Egalim du 30 octobre 2018 et l'article 50
 - 2-2 En matière de gestion des Biodéchets
 - La réglementation
- 3 Résumé
- 4 Les risques de sanction

Professionnels

Règlement 178 / 2002 (Food law)

Base du Paquet Hygiène et socle de la sécurité sanitaire des aliments.

Règlement 852 / 2004

Concerne toutes les denrées alimentaires

Règlement 853 / 2004

Concerne les denrées d'origine animale

Règlement 2073 / 2005

Fixe les critères microbiologiques

ontôles officiels

Règlement 854 / 2004

Fixe les obligations des services officiels pour les exploitants soumis à agrément sanitaire

Règlement 882 / 2004

Fixe les obligations des services officiels pour l'alimentation animale et les denrées alimentaires

Définitions

DÉFINITION

Le paquet Hygiène est un ensemble de textes règlementaires fixant des exigences relatives à l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires touchant à toute la filière agroalimentaire :

- La production primaire (élevage et cultures),
- La production et transformation (industries agroalimentaires),
- La distribution (transport, entreposage, commerces de détails dont la GMS* et la restauration...).



*GMS : Grande et Moyenne Surface

DÉFINITION RÈGLEMENTAIRE DE LA RESTAURATION

Arrêté du 21 décembre 2009

(Voir détail dans l'annexe de l'Instruction technique DGAL /SDSSA/2020-289)

la restauration collective

C'est un mode de restauration où la clientèle est dite captive (travail, éducation, santé...). C'est une activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, lié par un accord ou par contrat, ainsi que les cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent.

restaurant satellite

C'est un établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

établissement de remise directe

(la restauration commerciale)

établissement où toute cession de denrées alimentaires, à titre gratuit ou onéreux, est réalisée entre un restaurateur et un consommateur final en dehors de toute activité de restauration collective.



2

Les exigences de la réglementation en hygiène alimentaire

2-1 En matière d'hygiène alimentaire

La traçabilité des aliments

L'application du système HACCP (lutte contre les dangers, le contrôle des températures, le respect des bonnes pratiques d'hygiène, ...)

L'enregistrement et l'agrément des établissements

> étiquetage rigoureux des produits alimentaires

Le retrait et le rappel des aliments dangereux

Les inspections et les contrôles officiels

u tilisation des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

> La gestion des nonconformités



2-1 En matière d'hygiène alimentaire

RÈGLEMENTS EUROPÉENS

Professionnels

Règlement 178 / 2002 (Food law)

Base du Paquet Hygiène et socle de la sécurité sanitaire des aliments.

Règlement 852 / 2004

Concerne toutes les denrées alimentaires

Règlement 853 / 2004

Concerne les denrées d'origine animale

Règlement 2073 / 2005

Fixe les critères microbiologiques

Contôles officiels

Règlement 854 / 2004

Fixe les obligations des services officiels pour les exploitants soumis à agrément sanitaire

Règlement 882 / 2004

Fixe les obligations des services officiels pour l'alimentation animale et les denrées alimentaires.

TEXTES FRANÇAIS

Arrêté du 19 mai 2020 : modifiant l'arrêté du <u>8 juin 2006</u> relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 21 Décembre 2009 (ici) : relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Instruction technique: DGAL/SDSSA/2020-289 19/05/2020.

<u>Décret nº 2011-731 24</u> juin 2011 : Obligation de formation pour la restauration commerciale.

Instruction technique: DGAL/SDSSA/2017-861 30/10/2017

Arrêté du 8 octobre 2013 (ici) : relatif aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Article L541-21-1 (Code de l'Environnement) (ici) : Les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues de mettre en place un tri à la source de ces biodéchets.



2-1 En matière d'hygiène alimentaire

Base du Paquet Hygiène et socle de la sécurité sanitaire des aliments.

Informations des autorités

Garantir les importations et exportations

Obligations de résultats par les exploitants (professionnels)

Traçabilité tout au long de la chaîne de production

La traçabilité est la capacité de retracer à tout moment les informations liées à l'origine, la transformation, et l'acheminement d'une denrée alimentaire.



Voir fiche BPH éléments de traçabilité

Retrait / Rappel des produits dangereux

Le **retrait** consiste à empêcher la distribution et l'exploitation des produits identifiés dangereux.



- Si un problème survient avec une matière première une fiche de transmission d'alerte est transmise à l'intéressé, les produits bloqués et isolés.
- La distribution, l'exploitation et l'exposition à la vente de produits identifiés dangereux : Si le produit est distribué sur le marché, il faut informer les consommateurs, les autorités compétentes et procéder au retrait (les produits sont regroupés et identifiés).

Principe de précaution et de transparence

Les résultats des contrôles sanitaires effectués en application du plan national de contrôles officiels pluriannuel sont rendus publics selon des modalités fixées par voie réglementaire.

Décret nº 2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments. (ici) Arrêté du 28 février 2017 relatif aux modalités d'application du décret nº 2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments. (ici)

Pour en savoir + : Voir le guide de gestion des alertes.





2-1 En matière d'hygiène alimentaire

RÈGLEMENTS EUROPÉENS

CE Nº 852 / 2004 Texte intégral

Concerne toutes les denrées alimentaires.

Garantir les denrées importées



Respecter la chaine du froid ** **



Fixer les contrôles microbiologiques 🥸 🎇 🗭





Contrôler les températures





Utiliser les GBPH*



► Imposer la démarche HACCP*



► Garantir la sécurité des aliments de la fourche à la fourchette



Le règlement (UE) 2021/382 de la CE du 3 mars 2021 modifie les annexes du règlement Nº852/2004 sur la gestion des allergènes, la redistribution des denrées alimentaires en cas de dons et la culture de la sécurité alimentaire (ici)



^{*}GBPH : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

^{*}HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points - (Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise)



2-1 En matière d'hygiène alimentaire

RÈGLEMENTS EUROPÉENS

CE Nº 853 / 2004 Texte intégral

Fixe les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et les exigences applicables aux établissements agréés.

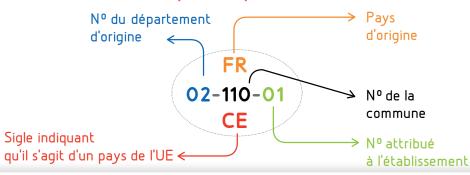


Enregistrement et agrément : (Voir Instruction Technique

Article 4). Valable pour tous les établissements de restauration collective et de remise directe (certains établissements peuvent avoir une dérogation si leur activité est restreinte, marginale

L'agrément peut être conditionnel, définitif ou être retiré. Les établissements enregistrés et agréés vont porter une marque de salubrité (d'identification des produits).

- La marque d'identification des produits est une plaque d'immatriculation unique à chaque établissement.



CE Nº 2073 / 2005 Texte intégral

Fixe les critères microbiologiques,

Les denrées alimentaires ne doivent pas contenir de micro-organismes ni leurs toxines ou métabolites dans des quantités qui présentent un risque inacceptable pour la santé humaine.



Pour s'assurer que les aliments soient sains et assurer la santé de votre consommateur, la règlementation recommande d'avoir recours à des analyses microbiologiques réalisées par un laboratoire spécialisé.

Pour s'assurer que l'exploitant a mis en œuvre une démarche Haccp maitrisée, ce dernier doit procéder à des autocontrôles qui peuvent être ponctuellement :

- Des tests microbiologiques de surface pour la désinfection des surfaces et matériels,
- · Des analyses microbiologiques sur les plats proposés au consommateur pour s'assurer de leur salubrité (laboratoire spécialisé).





2-1 En matière d'hygiène alimentaire

TEXTES FRANÇAIS

Demande d'agrément sanitaire / Texte intégral

Arrêté du 19 mai 2020 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. (ici)

Selon ce présent arrêté les établissements **préparant, transformant, manipulant ou entreposant** des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale destinées à la consommation humaine sont tenus d'avoir un agrément. Il s'agit des établissements assurant la livraison à d'autres établissements :

DEMANDE D'AGRÉMENT SANITAIRE :

POUR QUI?

Cuisines centrales

Établissements de remise directe (restaurants) livrant à d'autres établissements des produits contenant des denrées animales (non exigible si l'établissement a une activité limitée à du stockage ou du transport par exemple...)

COMMENT?

Par une demande d'agrément accompagnée d'un dossier comprenant :

- Les documents descriptifs de l'établissement
- Le PMS (fondé sur les principes de l'HACCP).
 Instruction technique <u>DGAL/SDSSA/2019-38 10/01/2019</u>
- Dérogation possible pour une activité locale, limitée en distance et quantité : se référer à l'<u>Arrêté du 19 mai 2020</u> modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et Instruction technique <u>DGAL/SDSSA/2019-38</u> 10/01/2019

Loi EGALIM du 30 octobre 2018 et article 50 sur les résultats des autocontrôles sur les denrées alimentaires et environnement, Voir <u>Instruction Technique</u> DGAL/SDSSA/2019-555

*DD(CS)PP : Direction Départementale (Cohésion Sociale) Protection des Populations

Pour tout renseignement, s'adresser à la

DD(CS)PP* du département

(ou les DAAF pour les départements d'outre-mer)

Liste des pièces à joindre à la demande d'agrément







2-1 En matière d'hygiène alimentaire

Obligation de formation en France depuis 2011: le Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 (applicable depuis le 1er octobre 2012) et l'Instruction technique <u>DGAL/SDSSA/2017-861</u> 30/10/2017 rendent obligatoire, pour certains établissements de la **restauration commerciale**, d'avoir au moins une personne formée en matière d'hygiène alimentaire (sauf si l'exploitant est diplômé et/ou gère le restaurant depuis plus de 3 ans). La durée de la formation est de 14h.

L'arrêté du 5 octobre 2011 relatif aux cahiers des charges de la formation spécifique à l'hygiène alimentaire détaille dans un référentiel le contenu de la formation.

*DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

POUR QUI ? (liste non-exhaustive)

- Restauration traditionnelle
- ► Libre-service
- Caféterias
- Restauration rapide
- Camions pizza
- Kiosques de plage
- ► Restauration collective

2-2 En matière de gestion des Biodéchets

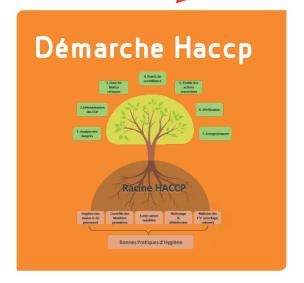
Depuis le 1^{er} janvier 2016, le tri est obligatoire pour les restaurateurs produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets et 60 litres d'huiles usagées. Le Décret Nº 2020-1573 du 11 décembre 2020 portant diverses dispositions d'adaptation et de simplification dans le domaine de la prévention et de la gestion des déchets dans son chapitre VI prévoit qu'à partir du 31 décembre 2023, tout producteur ou détenteur de Biodéchets seront tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur recyclage. (ici)



Résumé OBLIGATIONS À RETENIR

Obligation de résultats :

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)



Bonnes pratiques d'Hygiène et bonnes pratiques de Fabrication

autocontrôles

t ests de surface, prélèvements microbiologiques







Formation du personnel



et continue

Traçabilité
Gestion des
non-conformités
Procédure de gestion
des retraits rappels



Les risques de sanction

Les services en charge de la Protection des Populations peuvent sanctionner les établissements ne respectant pas les règles d'hygiène et mettant en danger la santé de leur consommateur. Rappel : La communication des résultats des contrôles est rendue transparente auprès du consommateur via le site et/ou l'appli mobile : Alim Confiance

SANCTIONS ADMINISTRATIVES

ÉVALUATION GLOBALE DU CONTRÔLE OFFICIEL	SUITES ADMINISTRATIVES	
Niveau d'hygiène très satisfaisant (établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures).	Simple transmission	
Niveau d'hygiène satisfaisant (établissements présentant des non-conformités auxquels l'autorité administrative adresse une lettre d'avertissement, ou pour les établissements évalués favorablement lors du contrôle de suivi réalisé après une mise en demeure, une fermeture, un retrait ou une suspension de l'agrément sanitaire).	Avertissement	
Niveau d'hygiène à améliorer (pour les établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative).	Art. L233-1 CRPM Art. L233-2 CRPM	Phase 1: Mise en demeure Phase 2: Consignation de sommes/Exécution d'office Fermeture/Arrêt d'activité Suspension/Retrait d'agrément
Niveau d'hygiène à corriger de manière urgente (pour les établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative	Art. L233-1 CRPM	Fermeture/Arrêt d'activité
ordonne la fermeture administrative ou le retrait ou la suspension de l'agrément	Art. L233-2 CRPM	Suspension/Retrait d'agrément

L'exploitant de l'établissement est informé, avant l'attribution de l'une des mentions définies aux 2°, 3° et 4°, de l'appréciation que les agents compétents pour mener le contrôle, envisagent de retenir. Ce dernier dispose de 15 jours pour faire valoir ses observations sur l'attribution de cette mention et sur sa publication.

SANCTIONS PÉNALES

Les sanctions dépendent de la nature des infractions. Elles sont prévues par <u>l'article L 237-2</u> du code rural et de la pêche maritime.

L'emprisonnement

Fraude aggravée avec risque pour la santé publique

sanitaire).