

LE CADRE RÉGLEMENTAIRE SANITAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Cadre réglementaire :

« le paquet hygiène »

La restauration commerciale est soumise à des règles d'hygiène regroupées dans des textes dénommés «paquet hygiène» consultables sur le site <http://agriculture.gouv.fr> rubrique Espace Pro, Alimentation et IAA, Sécurité sanitaire, Le paquet hygiène.

- Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Arrêté du 21 décembre 2009 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.
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. Ces règles doivent être respectées obligatoirement, sous peine de fermeture de l'établissement.

Formation spécifique obligatoire en hygiène alimentaire

Depuis le 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant de certains secteurs d'activités sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Cette obligation s'applique aux établissements suivants : la restauration traditionnelle, les cafétérias et autres libres-services, la restauration de type rapide et la vente à emporter.

- Décret n° 2001-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale (articles D233-11 à D233-13 du code rural et de la pêche maritime).
- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire.
- Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

La déclaration d'ouverture

Tout établissement préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale doit faire l'objet d'une déclaration d'ouverture : avant l'ouverture et en cas de changement de propriétaire (renouvellement de déclaration). Cette déclaration doit être effectuée auprès de la DDPP à l'aide du formulaire CERFA 13984.

Des guides de bonnes pratiques d'hygiène en restauration à disposition

Ils sont disponibles par commande à : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr> sous le numéro 5905 (Restauration, en cours de révision) et 5911 (cafétéria). Les guides de bonnes pratiques d'hygiène valides sont consultables sur le site du ministère : <http://agriculture.gouv.fr/Guides-bonnes-pratiques-d-hygiene-valides-en-ligne>

Pour toute information sur les normes d'hygiène alimentaire à respecter, s'adresser à la DDPP ou à la DDPP selon les départements.

communauté d'agglomération
Grand avignon

savoureuse et responsable

communauté d'agglomération
Grand avignon

Proposer

LA
**RESTO
BOX**

NOTE RÉGLEMENTAIRE

Réduire
par deux
le gaspillage
alimentaire
d'ici à 2025
?

C'est l'objectif du **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** signé en Juin 2013. Les représentants de la restauration commerciale se sont engagés dans ce pacte à développer l'usage de la boîte à emporter.

Les consommateurs français l'attendent !

Selon les résultats d'une enquête menée au niveau national :

- **90 %** sont favorables à une promotion de cette pratique
- **78 %** l'estiment compatible avec notre gastronomie
- **75 %** sont prêts à l'utiliser

8 infos à retenir

[pour une bonne utilisation de la Restobox]

1 Les clients des restaurants achètent des plats qui, en conséquence, leur appartiennent ; ils peuvent donc demander à emporter leurs restes.

2 La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.

3 D'un point de vue réglementaire, rien ne s'oppose à donner à emporter ce qui n'a pas été consommé d'un plat ou d'un menu au restaurant. Cette pratique relève du secteur domestique privé, pour lequel le Paquet Hygiène ne s'applique pas.

4 Même si la réglementation ne l'interdit pas, il est recommandé de ne pas proposer à emporter les produits dits « sensibles » : tartares, préparations contenant des oeufs crus (mousse au chocolat, tiramisu, plats avec mayonnaise « maison »...).

5 Il apparaît toutefois nécessaire que les professionnels fassent passer les bons messages à leurs clients, a minima en leur rappelant les règles générales de conservation (transport, température, délai de consommation...).

6 Afin d'éviter toute contamination croisée, un plat déjà servi au client ne doit jamais être renvoyé en cuisine. L'espace de remplissage des contenants doit être défini et formalisé au même titre que les flux et traitement de la vaisselle sale, flux et traitement des restes non servis aux clients, flux des déchets et reliefs de repas servis.

7 Si le restaurateur fournit les contenants, ceux-ci doivent être adaptés (aptitude au contact alimentaire, étanchéité...). Des recommandations pourraient être apposées sur le conditionnement (via un étiquetage ou impression directe de quelques mesures d'hygiène de base, par exemple par la mention « à conserver au réfrigérateur et à consommer très rapidement »).

8 Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant (exemples : informations sur la nature du produit, la date de préparation, de déconditionnement, de décongélation, de limite de consommation...).