

FICHE PRATIQUE

SECTEUR ALIMENTAIRE

Références réglementaires :

- Règlement européen 178/2002
- Règlement européen 852/2004
- Règlement européen 853/2004
- Arrêté du 21 décembre 2009



L'exploitant du secteur alimentaire est **RESPONSABLE** en matière de sécurité sanitaire à toutes les étapes de la production, de la fabrication et de la distribution des produits

OBLIGATION DE RÉSULTATS, CHOIX DES MOYENS



Concevoir l'atelier de fabrication, et l'outil de production pour :

- La mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène (conservation, préparation, distribution)
- La mise en œuvre du plan de nettoyage et désinfection
- L'hygiène du personnel
- La lutte contre les nuisibles



Mettre en place un **plan de maîtrise des risques sanitaires** par la connaissance et l'application du guide de bonnes pratiques.

Mettre en place des procédés fondés sur l'H.A.C.C.P. : l'analyse et la maîtrise des points critiques

Avoir le guide de bonnes pratiques d'hygiène dans son métier

Consulter www.ladocumentationfrancaise.fr



Mettre en place un système de **traçabilité**.



Transparence avec l'autorité de contrôle en matière de déclaration :

- **VENTE DIRECTE AUX CONSOMMATEUR**
=> Déclaration de l'activité CERFA n° 13984*03 (respect du règlement 852/2004).
- **VENTE DIRECTE AUX CONSOMMATEURS et VENTES A DES INTERMEDIAIRES** pour moins de 30% de la production de certains produits dans un rayon de 80 km (arrêté préfectoral dans le Tarn : 200 km)
=> Demande de dérogation d'un agrément sanitaire CERFA n°13982*04
- **VENTE A DES INTERMEDIAIRES**
=> Agrément sanitaire ; se rapprocher des services D.D.C.S.P.P. (respect du règlement 853/2004).

Vous cherchez un local à aménager ÉVALUEZ et VÉRIFIEZ

- L'environnement commercial et l'accès
- La superficie du local
- La conformité : Électricité, Gaz, Incendie, Bac à graisses...
- Les risques de nuisances de voisinage
- L'accessibilité (personnes à mobilité réduite)

Faites un plan à l'échelle et définissez l'agencement envisagé

Vous intervenez sur votre local:

- Modification de la structure
- Changement d'activité
- Modification de l'accès clientèle
- Mise en place d'une enseigne
- Vous rejetez des eaux grasses dans le réseau, une autorisation de déversement est requise (traiteur, restauration, charcuterie ...)



Vous devez contacter votre mairie.

Vous avez des salariés :

- Evaluation des risques professionnels et établissement du **DOCUMENT UNIQUE**
- Formation aux risques professionnels des salariés

Formations

L'ensemble des personnes qui travaillent dans le secteur doivent avoir une formation adaptée en matière d'hygiène

★ Le responsable de la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques doit avoir une formation sur l'application des principes H.A.C.C.P.

★ Vous commercialiser des boissons alcoolisées à consommer sur place associés aux produits alimentaires

=> Demande de la licence de restauration (grande ou petite selon la nature des produits)

=> Formation **PERMIS D'EXPLOITATION OBLIGATOIRE**



★ Vous commercialiser des boissons alcoolisées à emporter associés aux produits alimentaires

=> Demande de la licence à emporter (grande ou petite selon la nature des produits)

=> Formation **PERMIS DE VENTE DE BOISSONS ALCOOLISÉES LA NUIT OBLIGATOIRE**

si la vente a lieu entre 22h00 et 5h00



POUR LES ACTIVITES DE RESTAURATION ET PETITE RESTAURATION

Au moins une personne par établissement de restaurants traditionnels, cafétérias, libre service, restaurations rapides et ventes à emporter **doit suivre une formation en matière d'hygiène d'une durée de 14h00 auprès d'un organisme de formation enregistré.**

Une expérience de 3 ans comme gestionnaire ou exploitant dans le secteur alimentaire ou la détention d'un diplôme ou titre professionnel de niveau V et supérieur à compter du 1^{er} janvier 2006 dispense la personne de l'obligation de formation.

L'atelier de préparation :

- Doit être réservé à « l'activité professionnelle ».
- Les matériaux pour les surfaces doivent être : étanches, non absorbants, lavables, et non toxiques. Les surfaces murales doivent être lisses à hauteur convenable. Les surfaces de travail doivent être lisses.
- Doit disposer de points d'eau correctement équipés et d'un SAS à la sortie des sanitaires.
- Une ventilation suffisante pour permettre l'extraction des fumées, vapeurs grasses et odeurs.
- Un éclairage suffisant.
- Des vestiaires.
- Un système d'évacuation des eaux de lavage.

Les opérations :

- Organisez l'achat des Matières Premières ou la livraison des Produits Finis.
- Définissez des conditions de stockage conformes.
- Respectez le principe de la chaîne du froid (ou du chaud).

Pour le personnel :

- Veillez à l'hygiène stricte des manipulateurs.
- Disposez de personnel formé en Hygiène Alimentaire et aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

L'organisation :

- Conservez l'étiquetage d'origine des produits utilisés (Traçabilité).
- Mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection.
- Mettez en place un Plan de Maîtrise Sanitaire P.M.S. :
 - Contrôle réception
 - Contrôle des températures
 - Étude des dangers (H.A.C.C.P., G.B.P.H.)
 - Plan de nettoyage
 - Plan de lutte contre les nuisibles

Réf. Réglementaires : *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*

La traçabilité

L'exploitant doit pouvoir fournir immédiatement :

- nom et adresse des fournisseurs, nature des produits fournis
- nom et adresse des clients, nature des produits livrés
- date de la transaction

L'exploitant doit pouvoir fournir dans les plus brefs délais :

- les numéros de lots
- les volumes ou les quantités
- la description du produit

Délai de conservation des documents :

- DDM supérieure à 5 ans : DLUO+6 mois
- DLC inférieure à 3 mois : 6 mois à partir de la date de fabrication ou de livraison

Pas d'obligation de moyens mais une obligation de résultats

DES POINTS CLES A MAÎTRISER

- Hygiène des manipulateurs : hygiène personnelle, tenue de travail, lavage des mains.
- Nettoyage et désinfection des locaux et équipements : fréquence, produits, protocoles adaptés et respectés.
- Organisation du travail : séparation (dans le temps ou dans l'espace) secteurs propres/sales, produits crus/cuits.
- Disposition des postes de travail : pour les denrées sensibles (éviter près des fenêtres ouvertes, lieux de passage ...).
- Vérification à réception : température, DLC, intégrité, conditions de transport.
- Rangement rationnel des chambres froides.
- Maîtrise du froid.
- Gestion des déchets et des poubelles.
- Cuisson et refroidissement.

CONTACTS UTILES

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Population

18 avenue Maréchal Joffre -81013 ALBI CEDEX 9

05 81 27 53 53

UMIH (formation permis d'exploitation)

12 rue Maréchal brune – 81000 ALBI

05 63 40 12 14

UMIH81@wanadoo.fr

Laboratoire d'analyse dans le Tarn :

- Laboratoire Département d'Hygiène à ALBI
- Agrodial à GAILLAC
- Lanagram à MAZAMET

Documents des journaux officiels (guide de bonnes pratiques d'hygiène)

www.ladocumentationfrancaise.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU TARN

CUNAC

112 route des Templiers CS 22340

81020 ALBI CEDEX 09

05 63 48 43 69

ANTENNE DE CASTRES

34 allée des Corbières

81100 CASTRES

05 63 48 43 74

Service Economique : ecomomique@cm-tarn.fr

Service Formation : formation@cm-tarn.fr