

# J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle 

LA RÉGLEMENTATION  
APPLICABLE À LA  
RESTAURATION

Le paquet hygiène  
et les arrêtés d'application

PROGRAMME NATIONAL POUR  
L'ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
A DEL'AVENIR



# SOMMAIRE

## 1 Définitions

- Le paquet Hygiène
- La restauration selon l'AM du 21.12.2009

## 2 Les exigences de la réglementation en hygiène alimentaire

- Les éléments clés
- **Les règlements européens**
- **Les textes français**
  - Arrêté ministériel du 21.12.2009
  - Demande d'agrément
  - Obligation de formation

### 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

### Contrôles 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

## 3 Résumé

## 4 Les risques de sanction

# 1

## Définitions

### DÉFINITION

---

Le **Paquet Hygiène** est un ensemble de textes réglementaires 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 RÉGLEMENTAIRE DE LA RESTAURATION

[Arrêté du 21 décembre 2009](#)

---

#### 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.

#### 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

LES ÉLÉMENTS CLÉS DU PAQUET HYGIÈNE SONT :

1

La traçabilité des aliments

2

Le retrait et le rappel des aliments dangereux

3

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

4

Les inspections et les contrôles officiels

5

L'enregistrement et l'agrément des établissements

6

Utilisation des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

7

Étiquetage rigoureux des produits alimentaires

# 2

## Les exigences de la réglementation en 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

#### Contrôles 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 8 juin 2006** : Demande d'agrément sanitaire.

**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.

**Note de service de la DGAL SDSSA/N2011-8117** : relative à l'application de l'arrêté du 21 Décembre 2009

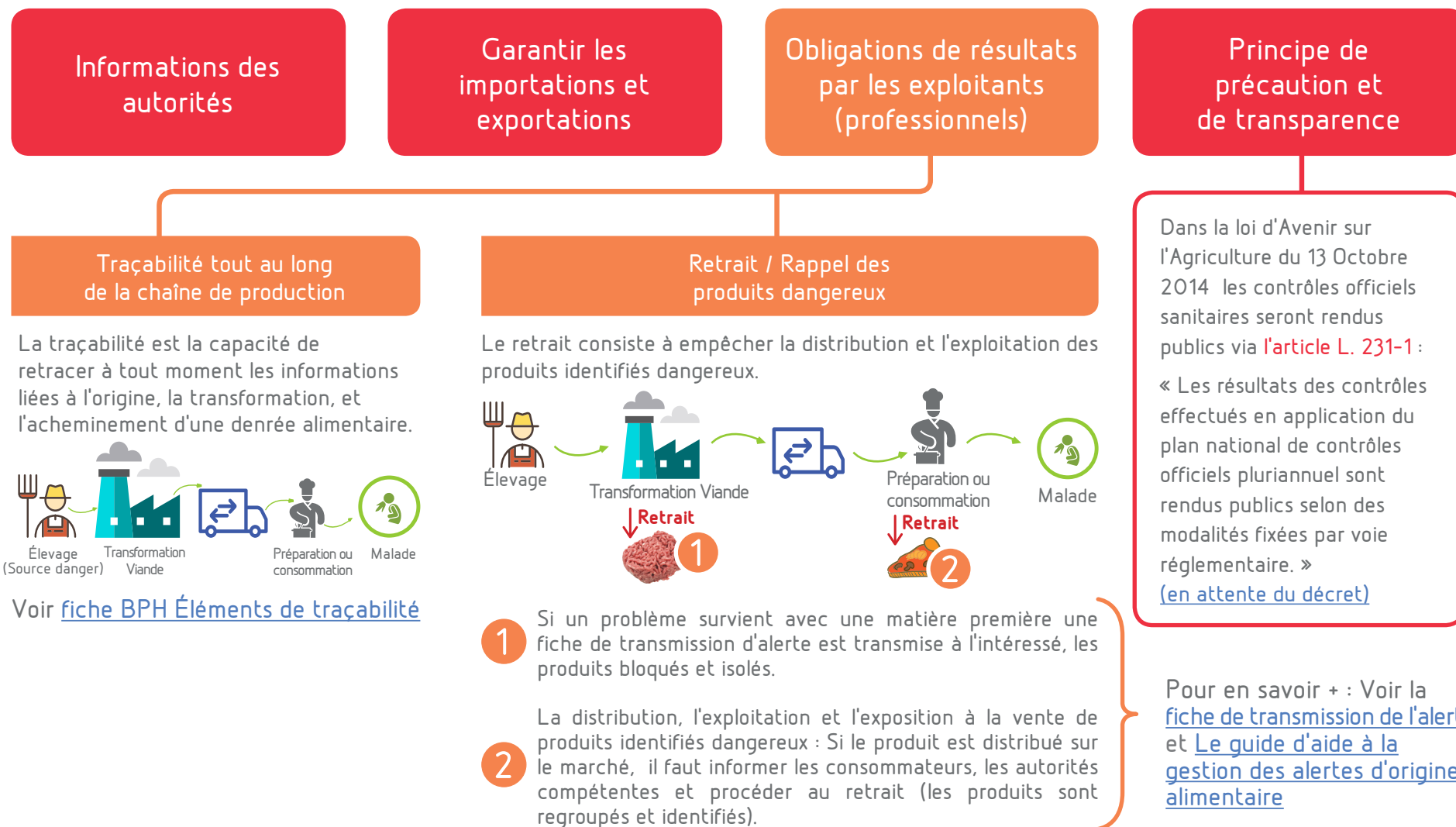
**Décret n° 2011-73124 juin 2011** : Obligation de formation pour la restauration commerciale.

**Note de service de la DGAL 30 janvier 2012** relative à l'application de l'obligation de formation

**Arrêté du 8 octobre 2013** : 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.

## 2 Les exigences de la réglementation en hygiène alimentaire

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



# 2

## Les exigences de la réglementation en hygiène alimentaire

### RÈGLEMENTS EUROPÉENS

CE N° 852 / 2004 [Texte intégral](#)

Concerne toutes les denrées alimentaires.

- ▶ Garantir les denrées importées 
- ▶ Respecter la chaîne 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 

\*GBPH : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

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

# 2 Les exigences de la réglementation en hygiène alimentaire

## RÈGLEMENTS EUROPÉENS

### CE N° 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 :

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

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.**

N° du département d'origine

FR  
02-110-01  
CE

Pays d'origine

N° de la commune

N° attribué à l'établissement

Sigle indiquant qu'il s'agit d'un pays de l'UE

### CE N° 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.



Obligation de résultats



Aliments sains



Consommateur en bonne santé

Pour s'assurer que les aliments soient sains et assurer la santé de votre consommateur, la réglementation 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

## Les exigences de la réglementation en hygiène alimentaire

### TEXTES FRANÇAIS

Demande d'agrément sanitaire / [Texte intégral](#)

Arrêté du 8 juin 2006 complété par l'arrêté du 24 septembre 2014

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 DGAL 2016-355 relative à la procédure d'agrément](#)

- ▶ [Dérogation possible](#) pour une activité locale, limitée en distance et quantité : Se référer à l'Arrêté ministériel du 08 juin 2006 et instruction de la DGAL du 10 octobre 2014

**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](#)**

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

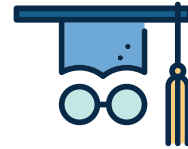
## 2

# Les exigences de la réglementation en hygiène alimentaire

## TEXTES FRANÇAIS

**Obligation de formation** / [Texte intégral](#)

Décret N° 2011-731 du 24 juin



Tout responsable de structure, manipulant les denrées alimentaires, est tenu de **former régulièrement** son personnel à **l'hygiène et la sécurité alimentaire et de nommer un référent à la méthode HACCP** pour l'application de celle-ci.  
[Règlement CE 852/2004 \(du Paquet Hygiène\) chap. XII](#)

En France depuis 2011 le [Décret N° 2011-731 du 24 juin 2011](#) (applicable depuis le 1er octobre 2012) et la [note de service DGAL\\* 30 janvier 2012](#) 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.

## POUR QUI ?

(liste non-exhaustive)

- ▶ Restauration traditionnelle
- ▶ Libre-service
- ▶ Cafétérias
- ▶ Restauration rapide
- ▶ Camions pizza
- ▶ Kiosques de plage
- ▶ Restauration collective

## [L'arrêté du 5 octobre 2011](#)

relatif aux cahiers des charges de la formation spécifique à l'hygiène alimentaire détaillé dans un référentiel le contenu de la formation.

\*DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

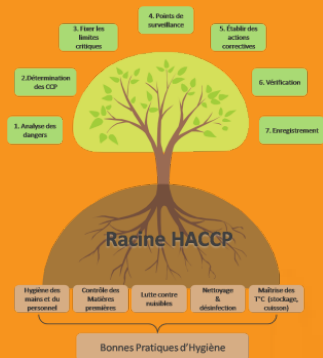
# 3 Résumé

## OBLIGATIONS À RETENIR

Obligation de résultats :  
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Traçabilité

### Démarche HACCP



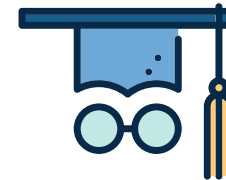
### Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication

#### Autocontrôles

Tests de surface, prélèvements microbiologiques



#### Formation du personnel



Initiale et continue

Procédure de gestion des rappels

# 4 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.

## SANCTIONS ADMINISTRATIVES

### ÉVALUATION GLOBALE DU CONTRÔLE OFFICIEL

Niveau de maîtrise des risques satisfaisant

Niveau de maîtrise des risques acceptable

Niveau de maîtrise des risques insuffisant

### SUITES ADMINISTRATIVES

Simple transmission

Avertissement

[Art. L233-1 CRPM](#)

Phase 1 : **Mise en demeure**

Phase 2 : **Consignation de sommes / exécution d'office**

**Fermeture / Arrêt d'activité**

[Art. L233-2 CRPM](#)

**Suspension / Retrait d'agrément**

Perte de maîtrise des risques (**urgence**)

[Art. L233-1 CRPM](#)

**Fermeture / Arrêt d'activité**

[Art. L233-2 CRPM](#)

**Suspension / Retrait d'agrément**

## SANCTIONS PÉNALES

Les sanctions dépendent de la nature des infractions.

Elles sont prévues par [l'article L 237-2](#) du code rural et de la pêche maritime.

**L'emprisonnement**

Fraude aggravée avec risque pour la santé publique