



Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Vérfié le 30 octobre 2018 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

Afin de garantir au consommateur une sécurité et une qualité alimentaires maximales, le respect de règles sanitaires par le restaurateur et le commerçant est strictement réglementé et soumis à des contrôles fréquents, notamment en ce qui concerne les risques microbiologiques, sources d'intoxication alimentaire.

Locaux, matériels et équipements

Les locaux, les matériels et les équipements doivent respecter les principes suivants :

- *principe de la marche en avant* visant à assurer une progression continue (dans l'espace ou dans le temps) et une séparation entre les zones de travail sales (plonge, poubelles) et les zones propres (élaboration et stockage) ;
- conception des locaux de manière à faciliter l'entretien régulier (balayage à sec et lavage à grande eau interdits ; les torchons étant sources de contamination, préférer le séchage à l'air libre ou avec du papier jetable) ;
- nettoyage et désinfection des surfaces en contact direct avec les aliments : plans de travail, planches à découper, ustensiles, hachoirs, vaisselle, etc. (les ustensiles et les machines doivent être filmés ou protégés à chaque fin de service) ;
- utilisation obligatoire d'un bac à graisse, destiné à séparer la graisse et les éléments solides des eaux usées, afin d'éviter obturation du réseau d'évacuation et la formation de mauvaises odeurs ;
- interdiction des matériaux poreux (bois brut par exemple) et utilisation de matériaux étanches, lisses, non absorbants, lavables et non toxiques, comme par exemple l'inox ou l'émail (matériaux portant l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire) ;
- régulation de la température pour éviter la rupture de la chaîne du froid et maintenir les aliments aux températures appropriées, notamment lors du stockage et du transport ;
- aération adaptée pour éviter tout flux d'air pulsé d'une zone sale vers une zone propre ;
- lave-mains avec dispositifs de lavage et séchage (distributeur de savon, papier jetable) séparés de ceux dédiés aux aliments ;
- éclairage suffisant ;
- séparation des zones des toilettes des locaux utilisés pour la manipulation ou la circulation des denrées alimentaires ;
- séparation des produits de nettoyage et de désinfection des zones de manipulation et de stockage des denrées alimentaires ;
- campagnes régulières de désinsectisation et de dératisation.

L'aménagement de l'emplacement de restauration dans les locaux de travail doit seulement faire l'objet d'une déclaration auprès de l'inspection du travail et du médecin du travail. L'activité exercée dans les locaux ne doit pas comporter l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux.

Si au moins 25 salariés déjeunent sur les lieux de travail, l'employeur doit mettre à leur disposition un local de restauration pourvu de sièges et de tables en quantité suffisante, d'un robinet d'eau potable, d'un moyen de conservation des aliments.

Hygiène du personnel

Toute personne travaillant en contact des aliments doit :

- avoir un niveau élevé d'hygiène corporelle ;
- porter des tenues adaptées, réservées aux périodes de travail (gants, charlotte, tablier, masque, etc.).

Une personne souffrant de plaies ou de diarrhée, ou atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, n'est pas autorisée à manipuler les denrées alimentaires.

Des cabinets d'aisance (comportant des lave-mains avec dispositifs de lavage et séchage à proximité) doivent être mis à disposition des employés.

Toutefois, dès lors que les salariés ne sont pas contraints de porter des vêtements de travail spécifiques ou des équipements de protection individuelle, l'employeur n'est pas obligé de mettre un vestiaire collectif à disposition. Il doit seulement prévoir un meuble de rangement sécurisé dédié aux effets personnels de ses salariés et placé à proximité de leur poste de travail.

Le lavage des mains doit être effectué systématiquement à la reprise du travail, à la sortie des toilettes, après manipulation des déchets, poubelles et matériels sales, après manipulation de matières premières contaminantes (œufs, volailles, légumes, etc.) et avant manipulation de produits sensibles (mayonnaise, crème fraîche, etc.).

La formation aux règles d'hygiène à appliquer en restauration est obligatoire : les manutentionnaires de denrées alimentaires doivent être encadrés et disposer d'instructions pour le respect des règles sanitaires.

➔ **À savoir** : lors du service, les récipients contenant des boissons doivent être présentés intacts et ouverts devant le client.

Alimentation en eau potable

L'alimentation en eau potable, utilisée pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable, ni pouvoir refluer dans ces systèmes. Les systèmes d'évacuation des eaux doivent être conçus de manière à éviter toute contamination.

La glace qui entre en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est destinée à réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

La vapeur directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer les denrées.

Stockage et conservation des aliments

Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adaptées, notamment des conditionnements hermétiques, afin d'éviter toute détérioration ou contamination les rendant impropres à la consommation.

La chaîne du froid (entre 0 et 3°Celsius) ne doit en aucun cas être rompue et doit être contrôlée en permanence. Les exploitants doivent disposer de locaux adaptés, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières et des produits transformés, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Le respect de la chaîne du chaud s'impose également : un aliment doit être rapidement monté en température supérieure à 63°Celsius et y être maintenu.

La descente thermique doit être la plus rapide possible pour atteindre la température de conservation à froid (3°Celsius).

Les denrées alimentaires conservées ou servies à basse température doivent être réfrigérées dès que possible.

Les matériaux d'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

Déchets

Il faut distinguer les déchets alimentaires d'origine animale de ceux n'étant pas d'origine animale.


Les déchets alimentaires autres que ceux issus de produits d'origine animale doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent les denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

De plus, ces déchets doivent être entreposés dans des conteneurs fermés, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent.

Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence. Elles doivent être exemptes de parasites ou d'animaux.

Le personnel doit porter un équipement adapté (bottes de sécurité, gants, notamment)

Pour lutter contre les nuisances olfactives, le restaurant doit disposer d'un local à poubelles indépendant et d'un conduit séparé pour les cuisines où a lieu la cuisson.

 **À noter** : les commerçants doivent faire appel à un équarrisseur pour éliminer les déchets résultant de la préparation des viandes dans les boucheries ainsi qu'à un organisme agréé pour la collecte des huiles de frites.

Déclaration sanitaire

Pour toute création, reprise ou transformation d'un restaurant, une déclaration (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33822>) doit être effectuée auprès de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP) **avant** l'ouverture de l'établissement.

Cette déclaration est obligatoire pour permettre au service Hygiène et sécurité alimentaire de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) de programmer les visites de contrôle sanitaire : la 1re a lieu après l'ouverture de l'établissement, et les contrôles suivants sont programmés à échéances régulières ou effectués de façon inopinée.

Contrôles

En cas de contrôle sanitaire, un certain nombre de documents doivent être présentés :

- nettoyage, dératisation et désinfection : fiche avec date des interventions et signature de l'exécutant ;
- fiche de réception des produits ;
- fiches d'enregistrement des températures : réserves, réfrigérateurs, couples temps/températures pour les cuissons et refroidissements ;
- fiches d'entretien des hottes et extracteurs ;
- fiche de contrôle des huiles de friture ;
- documents de formation et d'information du personnel ;
- attestation d'aptitude du personnel, délivrée lors des visites à la médecine du travail ;
- rapports d'analyses microbiologiques, réalisées périodiquement ;
- fiche technique des produits d'entretien ;
- coordonnées des fournisseurs ;
- coordonnées des clients finaux en cas de livraison à une entreprise ;
- fiche d'enregistrement de non-conformité des produits ;

- fiches d'actions correctives (dispositions, délais, pertinence des actions).

▲ Attention : en cas d'infraction aux règles d'hygiène, constatée lors d'un contrôle, les sanctions peuvent aller d'un avertissement si l'infraction est bénigne, jusqu'à un procès-verbal ou la fermeture de l'établissement, en cas de mise en danger de la santé des consommateurs.

Textes de référence

- Règlement européen n° 178/2002 du 28 janvier 2002 sur les prescriptions de la législation alimentaire, l'Autorité européenne de sécurité des aliments, les procédures de sécurité des denrées [↗](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&from=FR) (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&from=FR)
- Règlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [↗](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1449674405114&from=FRA) (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1449674405114&from=FRA)
- Code de la consommation : article L412-1 [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000032225492&cidTexte=LEGITEXT000006069565) (https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000032225492&cidTexte=LEGITEXT000006069565)
Règles applicables aux marchandises
- Décret n° 2016-1331 du 6 octobre 2016 relatif aux obligations des entreprises en matière de vestiaires et de restauration sur les lieux de travail [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033203836) (https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033203836)
- 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 [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028081402&categorieLien=id) (https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028081402&categorieLien=id)
- Arrêté du 21 décembre 2009 sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant [↗](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000021676844) (http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000021676844)

Pour en savoir plus

- La réglementation sur l'hygiène des aliments [↗](http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments) (http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments)
Ministère chargé de l'agriculture