



La sélection d'une langue déclenchera automatiquement la traduction du contenu de la page.

Français

Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Vérfifié le 06 avril 2021 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)


Vous manipulez des denrées alimentaires dans votre activité professionnelle ? Vous transformez les aliments en tant que restaurateur ou commerçant de bouche, ou bien vous vendez uniquement les produits finis ? Dans tous les cas, ces manipulations sont soumises à des règles d'hygiène strictes. Ces règles concernent les locaux et le matériel, le personnel, les aliments (fabrication, conservation, stockage) et les déchets. Leur respect est vérifié par des contrôles des autorités sanitaires.

Local, matériel et équipement

Agencement des locaux

Vous devez agencer vos locaux en respectant les pratiques suivantes :

- Séparer les zones de travail sales (plonge, poubelles) et les zones propres (élaboration et stockage)
- Agencer les locaux de manière à faciliter l'entretien régulier
- Ne pas avoir à traverser les cuisines ou le commerce pour accéder au local poubelle
- Prévoir des sanitaires pour le personnel et des sanitaires pour les clients
- Les sanitaires ne doivent pas donner sur les locaux où sont cuisinés ou stockés les aliments
- Stocker les produits de nettoyage séparément (placard, local)
- En cas de vestiaires, ils doivent être situés à proximité du poste de travail des employés

 **A noter** : si au moins 25 salariés déjeunent sur le lieu de travail, l'employeur doit mettre à leur disposition un local de restauration (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F1731>) avec tables et sièges en quantité suffisante, robinet d'eau potable et frigo.

Matériel

- Un bac à graisse est obligatoire.
- Le matériel doit porter l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire.
- Il faut privilégier les ustensiles et matériels en inox ou en émail.
- Préférez le séchage des mains avec du papier jetable (les torchons sont sources à microbes).
- Les poubelles doivent être fermées avec un couvercle et s'ouvrir avec une pédale.

 **Attention** : les ustensiles et matériel en bois brut sont interdits.

Équipement

Votre commerce doit être muni des équipements suivants :

- Système de ventilation qui ne mélange pas l'air des zones propres et celui des zones sales
- Sanitaires avec cuvette et chasse d'eau, lavabo et savon
- En cuisine, des lavabos différents pour les mains et pour les légumes
- Préférez les lavabos avec commande non-manuelle (avec détecteur de présence ou commande par la jambe ou le pied)
- Sèche-mains soit avec air pulsé, soit avec papier jetable
- Syphon de sol pour évacuer les eaux de lavage
- Éclairage suffisant
- Chambre froide avec thermomètre et régulation des températures
- Vestiaire pour les employés si le travail nécessite une tenue spécifique

 **A noter** : des actions de dératisation doivent être régulièrement menées.

Règles de fonctionnement

Vous devez respecter les pratiques suivantes liées au matériel :

- Lavage des plans de travail et des ustensiles à chaque service en fin de journée
- Ne pas poser les marchandises alimentaires à même le sol
- Ne pas poser d'objet personnel sur les plans de travail (exemple : téléphone)
- Utiliser des pinces pour le service d'aliments en vrac aux clients

Hygiène du personnel

Formation obligatoire (HACCP)

La formation aux règles d'hygiène alimentaire est obligatoire.

Elle est souvent appelée *formation HACCP*.

L'appellation HACCP signifie en anglais Hazard Analysis Critical Control Point. Il s'agit d'une méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers susceptibles de survenir dans les pratiques d'hygiène alimentaire.

Elle concerne chaque professionnel de la filière alimentaire : restauration traditionnelle, cafétéria, restauration rapide, bar offrant de la restauration, libre-services, etc.

Elle dure environ 14 heures.

Son coût varie entre 200 € et 500 €. Elle est délivrée par un organisme agréé.

Principales règles d'hygiène du personnel

Toute personne travaillant en contact avec des aliments doit respecter les pratiques suivantes :

- Porter des vêtements propres
- Porter une coiffe
- Porter des gants lors de la préparation ou du service des aliments
- Jeter et changer souvent de gants
- Se laver les mains est obligatoire dans les cas suivants :
 - Reprise du travail
 - Sortie des sanitaires
 - Après manipulation des déchets
 - Après manipulation de matières premières
 - Avant manipulation de produits laitiers (mayonnaise, beurre, fromage, crème fraîche, etc.)

▲ Attention : un employé malade (grippe ou gastro-entérite) ou blessé avec une plaie n'est pas autorisé à manipuler des denrées alimentaires.

Alimentation en eau potable

L'alimentation en eau potable 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.

La glace qui entre en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable.

Si la glace est destinée à réfrigérer les produits de la mer (entiers), elle doit être fabriquée à partir d'eau propre.

La vapeur d'eau pour cuire les aliments doit être issue d'eau propre.

Stockage et conservation des aliments

Chaîne du chaud et du froid

La chaîne du froid (conservation entre 0° et 3°) ne doit jamais être rompue.

La température dans les frigos et les chambres froides doit être contrôlée en permanence.

Le respect de la chaîne du chaud s'impose également : pour la cuisson, les aliments doivent atteindre rapidement 63°. Cette température doit être maintenue stable pendant la cuisson.

Le refroidissement doit se faire le plus rapidement possible pour atteindre la température de 3°.

Après refroidissement, les aliments doivent être mis au frigo dès que possible.

Les matières premières et les produits transformés doivent être conservés dans des frigos différents.

Emballage

Les matériaux d'emballage doivent être désinfectés.

Les matières premières doivent être conservées dans des récipients hermétiques.

Congélation

Les pratiques suivantes sont interdites :

- Recongeler un produit déjà décongelé une fois
- Décongeler un produit à l'air libre (il faut le décongeler au frigo)
- Congeler une matière première, des restes (en restauration), des produits préemballés à conserver à température positive

A noter : les produits venant directement de l'abattoir et les produits frais de la pêche peuvent être congelés.

Déchets

Les déchets alimentaires ne doivent pas s'accumuler.

Les poubelles doivent être vidées très régulièrement.


Elles doivent comporter un couvercle et s'ouvrir avec une pédale.

Elles doivent être lavées régulièrement.

Le local à poubelles doit être indépendant du reste du magasin.

Le personnel ne doit pas traverser les cuisines ou la salle de service pour aller au local à poubelles.

Le personnel doit porter un équipement adapté (bottes de sécurité, gants) pour s'y rendre.

 **A noter** : les boucheries doivent faire appel à un équarrisseur pour éliminer les déchets issus de la préparation des viandes, les huiles de fritures doivent être collectées par un organisme agréé.

Déclaration sanitaire obligatoire

Vous devez faire une déclaration (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33822>) pour toute activité manipulant des denrées d'origine animale destinées à des consommateurs.

Elle doit être adressée à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP).

Elle doit être effectuée **avant** l'ouverture de l'établissement.


Cette déclaration est obligatoire pour permettre au service Hygiène et sécurité alimentaire de la DDPP de programmer les visites de contrôle sanitaire.

Vous pouvez faire cette déclaration soit en ligne, soit par courrier.

En ligne

Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale

Ministère chargé de l'agriculture

Accéder au
service en ligne 
(<https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/>)

Où s'adresser ?


Précisez votre ville ou votre code postal Le choix d'une commune dans la liste de suggestion déclenchera automatiquement une mise à jour du contenu


- [Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations](https://annuaire.service-public.fr/recherche?whoWhat=direction+d%C3%A9partementale+de+la+coh%C3%A9sion+sociale+et+de+la+protection+des+populations&where=) (<https://annuaire.service-public.fr/recherche?whoWhat=direction+d%C3%A9partementale+de+la+coh%C3%A9sion+sociale+et+de+la+protection+des+populations&where=>)


Par courrier

Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale

Cerfa n° 13984*06 - Ministère chargé de l'agriculture

Accéder au
formulaire(pdf - 179.6 KB) 
(https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do)


 Consulter la notice en ligne

- > [Notice pour la déclaration concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51738&cerfaFormulaire=13984)  (<https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51738&cerfaFormulaire=13984>)

Où s'adresser ?

Précisez votre ville ou votre code postal Le choix d'une commune dans la liste de suggestion déclenchera automatiquement une mise à jour du contenu

- [Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations](https://annuaire.service-public.fr/recherche?whoWhat=direction+d%C3%A9partementale+de+la+coh%C3%A9sion+sociale+et+de+la+protection+des+populations&where=) (<https://annuaire.service-public.fr/recherche?whoWhat=direction+d%C3%A9partementale+de+la+coh%C3%A9sion+sociale+et+de+la+protection+des+populations&where=>)

 **A noter :** si l'activité consiste à vendre des denrées d'origine animale à d'autres professionnels, vous devez [demander un agrément](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33822) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33822>).

Visite de contrôle sanitaire

Quand ?

La 1^{re} visite de contrôle sanitaire a lieu après l'ouverture de l'établissement.

L'établissement est prévenu de la 1^{re} visite.

Les contrôles qui suivent sont programmés soit à échéances régulières, soit effectués à l'improviste.

Comment ?

En cas de contrôle sanitaire, vous devez pouvoir présenter les documents suivants :

- Nettoyage, dératisation et désinfection (fiche avec date des interventions et signature du professionnel)
- Fiches 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
- Fiches 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
- Fiches techniques des produits d'entretien
- Coordonnées des fournisseurs
- Coordonnées des clients en cas de livraison à une entreprise
- Fiches d'enregistrement de non-conformité des produits
- Fiches d'actions de corrections des problèmes (quoi, quand, comment ?)

⚠ Attention : en cas d'infraction aux règles d'hygiène constatée lors d'un contrôle, les sanctions vont de l'avertissement (infraction bénigne), jusqu'au procès-verbal et la fermeture de l'établissement (mise en danger de la santé des consommateurs).

Contrôle par les consommateurs


Le consommateur peut signaler un problème d'hygiène à la répression des fraudes.

L'entreprise est prévenue et peut régler le problème avant un éventuel contrôle sanitaire.

Le signalement doit être effectué en ligne :

Signal Conso : signaler un problème repéré dans un commerce

Ministère chargé des finances

Accéder au
service en ligne 
(<https://signal.conso.gouv.fr/>)

Où s'informer selon votre activité ?

Des guides officiels sont rédigés par les opérateurs d'une branche professionnelle et sont validés par l'État.

Vous pouvez consulter le guide officiel portant sur les pratiques d'hygiène dans votre branche professionnelle.

Vous pouvez y accéder gratuitement en ligne :

Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) dans la restauration et les commerces alimentaires

Ministère chargé de l'agriculture

Accéder à la
recherche ↗

(<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>)

Textes de loi et références

- 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>)
- 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>)
- Code de la consommation : article L412-1 ↗ (https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000041985019/)
Règles applicables aux marchandises
- Code rural et de la pêche maritime : article L233-4 ↗ (https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000022657498/)
Formation hygiène alimentaire obligatoire
- 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/loda/id/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/loda/id/JORFTEXT000028081402/>)
- 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 ↗ (<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000021676844/>)

Services en ligne et formulaires

- Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) dans la restauration et les commerces alimentaires (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R58949>)
Recherche
- Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R17520>)
Formulaire
- Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44572>)
Service en ligne

Pour en savoir plus

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

Nos engagements

- Engagements et qualité
- Mise à disposition des données
- Partenaires
- Co-marquage
- 3939 Allo Service Public

Nous connaître

- À propos
- Aide
- Contact

Service Public vous informe et vous oriente vers les services qui permettent de connaître vos obligations, d'exercer vos droits et de faire vos démarches du quotidien.

Il est édité par la Direction de l'information légale et administrative et réalisé en partenariat avec les administrations nationales et locales.

- legifrance.gouv.fr
- gouvernement.fr
- data.gouv.fr

Nos partenaires

-

[Plan du site](#) [Accessibilité : totalement conforme](#) [Accessibilité des services en ligne](#) [Mentions légales](#) [Données personnelles et sécurité](#) [Conditions générales d'utilisation](#) [Gestion des cookies](#)

Sauf mention contraire, tous les textes de ce site sont sous licence etalab-2.0