

Domaine de la

**Sécurité Sanitaire des Aliments**



# VADEMECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE

# UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE

Ce vademecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vademecum général sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la remise directe. Il doit être utilisé **en complément du vademecum général, dont la lecture est indispensable avant utilisation de ce vademecum sectoriel.**

Ce document s'applique à tous les établissements effectuant de la remise directe (établissements de restauration commerciale, métiers de bouche, producteurs fermiers...), y compris aux dérogataires à l'obligation d'agrément.

**Le vade-mecum sectoriel précise les items identifiés comme incontournables dans le secteur de la remise directe, qui doivent systématiquement faire l'objet d'une évaluation lors d'un contrôle officiel, indépendamment de la taille de l'établissement ou de la nature des process mis en œuvre.**

**Un item non listé comme incontournable peut ne pas être évalué : cette possibilité est** laissée à la libre appréciation de l'inspecteur, en fonction de la taille de l'établissement, du niveau de risque des process, ou de tout autre élément susceptible d'influencer l'analyse de risque. Toutefois, cette sélection *a priori* ne doit pas empêcher de constater une non-conformité majeure flagrante relative à un item non sélectionné : elle devra alors faire **l'objet d'une évaluation et figurer dans le rapport d'inspection.**

En particulier, des items ou lignes ont été identifiés « non exigibles » pour certaines catégories d'établissements comme les **stands de marchés, foires ou salons n'effectuant pas d'opération de transformation** de denrées alimentaires, ou les **établissements de remise directe ne pratiquant pas d'opération à risque**. Sont notamment considérées comme des opérations à risque la stérilisation, la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison, la fumaison la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés, la maturation longue durée des viandes .

En terme de saisie dans RESYTAL, un item non observé lors du contrôle officiel doit être indiqué comme « pas observé » dans le rapport d'inspection. Cette possibilité est limitée à la seule grille d'inspection en remise directe, pour les items identifiés comme non incontournables par la présente instruction technique.

Pour les établissements de remise directe effectuant des opérations de transformation, ce vademecum pourra être complété par la lecture de vademecum sectoriels spécifiques le cas échéant (lait et produits laitiers, produits carnés, produits de la pêche...).

## Table des matières

UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE.....	2
CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE l'établissement.....	6
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	6
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	6
Ligne AL03: Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	7
CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	9
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	9
Ligne B1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	9
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	9
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	9
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	10
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	10
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	11
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	11
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	11
Ligne B2L04 : Métrologie.....	11
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	12
Ligne B3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	12
Ligne B3L02: Gestion des produits de lutte contre les nuisibles.....	12
Ligne B3L03: Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	12
Ligne B3L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	12
Item B4 : Maintenance.....	13
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	13
Ligne B4L02 : Gestion des produits de maintenance.....	13
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	13
Ligne B4L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	13
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	14
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	14
Ligne B5L02 : Gestion des produits de nettoyage et désinfection.....	14
Ligne B5L03 : Système de nettoyage et désinfection.....	14
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	14
Ligne B5L05 : Vérification du plan et actions correctives.....	15
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	16
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	16
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	16
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée .....	16
Item C2 : Identification des points déterminants.....	17
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	18
Ligne C3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	18
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	18
Ligne C3L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés.....	20

Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	20
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	21
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	21
Ligne C401L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	21
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	21
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement.....	22
Ligne C401L05 : Conditions de stockage des produits.....	22
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	23
Ligne C402L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	23
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages.....	23
Ligne C402L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	23
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	25
Ligne C403L03 : Décongélation.....	25
Ligne C403L04 : Décontamination des fruits/légumes.....	25
Ligne C403L05 : Hachage et mixage.....	26
Ligne C403L06 : Appertisation.....	26
Ligne C403L07 : Mise sous vide.....	27
Ligne C403L08 : Cuissons spécifiques.....	28
Ligne C403L09 : Refroidissement rapide.....	30
Ligne C403L10 : Remise en température.....	31
Ligne C403L11 : Fumaison.....	31
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	33
Ligne C5L02 : Eau potable : Autorisation, utilisation.....	33
Ligne C5L06 : Vérification des eaux et actions correctives.....	33
Item C6 : Conformité des produits finis.....	34
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	34
Ligne C6L04 : Validation de la durée de vie.....	34
Item C7 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis.....	35
Ligne C7L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	35
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	35
Ligne C7L03 : Marque d'identification / salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps.....	37
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	37
Ligne C7L05 : Vérification et actions correctives.....	37
CHAPITRE D: TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....	38
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	38
Ligne D1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	38
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	38
Ligne D1L03 : Définition d'un lot et traçabilité interne.....	38
Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	38
Item D2 : Réactivité.....	38
Cet item peut ne pas être évalué en l'absence récente de contrôle officiel, TIAC, ou alerte au sein de l'établissement.....	38
CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	39
Item E1 : Gestion des déchets.....	39

Ligne E1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	39
Ligne E1L02 : Gestion des déchets au sein des locaux de production.....	39
Ligne E1L03 : Évacuation des déchets vers des dispositifs de stockage et traitement par une structure habilitée.....	39
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	41
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux (SPAN).....	41
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	43
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	43
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	43
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	43
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	43
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	43
Ligne F1L07 : Vérification et actions correctives.....	44
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	45
Ligne F2L01 : Lignes directrices de l'item.....	45
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	45
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	46
Ligne F2L04 : Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel .....	46

## CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

L'évaluation de ce chapitre est incontournable.

### LIGNE AL01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
La déclaration de l'établissement (formulaire Cerfa 13984) ne correspond pas aux activités réalisées dans l'établissement	C
Détention sans autorisation dans une boucherie de carcasse de bovin contenant de l'os vertébral considéré comme MRS	D
Production et mise sur le marché de lait cru sans autorisation	D

### LIGNE AL02 :

#### DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas d'un producteur fermier de lait cru, vérifier que l'activité de production et de mise sur le marché de lait cru est correctement déclarée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas d'un producteur fermier de lait cru mettant sur le marché du lait cru livré en l'état au consommateur :               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration originale (document CERFA n° 14788).</li> <li>→ Les éléments suivants sont repris dans la déclaration : volume de production, modes de commercialisation (commerce de détail ou distributeurs automatiques).</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas de la vente d'œufs par le producteur directement au consommateur final, sans passage dans un centre d'emballage d'œufs, vérifier que cette activité est correctement déclarée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>--&gt; L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration originale (CERFA n°15296)</li> <li>→ L'élevage compte moins de 250 poules pondeuses</li> <li>→ L'activité de remise directe d'œufs est effectuée en complément d'une activité principale agricole</li> <li>→ les œufs ou les préparations à base d'œufs sont commercialisés selon les modalités prévues par le point B 1 de l'IT relative aux normes de commercialisation des œufs et leur contrôles.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'autorisation de la boucherie pour la détention et le désossage des carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS</li> </ul> <p>→ En cas d'absence d'autorisation, vérifier les factures permettant de remonter au fournisseur (livraison de carcasses contenant de l'os vertébral considéré comme MRS à un atelier non autorisé à le recevoir).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas où un boucher détaillant effectue le désossage de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS (bovins de plus de 30 mois en provenance d'un pays à risque ESB contrôlé) :</li> </ul> <p>→ l'exploitant est en mesure de présenter la copie de l'autorisation originale</p>
--	---

**LIGNE AL03:**  
**CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS**  
**D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la livraison à d'autres commerces de détail relève bien de la dérogation à l'obligation de l'agrément sanitaire</li> </ul>	<p>Dans le cas d'un commerce de détail, livrant d'autres établissements de remise directe, et ne disposant pas d'un agrément sanitaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration pour dérogation à l'agrément sanitaire (document CERFA n°13982) à tout moment de l'inspection</li> <li>➤ Le type d'activités, les volumes livrés, les destinataires, et les distances sont correctement déclarés et actualisés :</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés (« tueries particulières ») sont bien autorisés à commercialiser leurs produits.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas où la tuerie particulière cède une partie de sa production à des commerces de détail locaux :</li> </ul> <p>→ L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration transmise à la DD(CS)PP</p> <p>→ La liste de tous les établissements livrés figure dans la déclaration. Ces établissements sont localisés dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation (sauf dérogation particulière).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas où la tuerie participe à des manifestations ayant lieu sur toute la France (salon de l'agriculture...), 3 conditions sont requises :</li> </ul> <p>→ les manifestations sont annuelles ou bis-annuelles au plus ;</p> <p>→ l'éleveur participe lui-même à la manifestation (pas de « sous-traitance » auprès de salariés) ;</p> <p>→ seuls des produits stabilisés (conserves, produits séchés,...) sont exposés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La vente par correspondance (prospection active) est interdite.</li> </ul>

## **Pour information**

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : Les limites de quantité et de distance ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements caritatifs. En cas de cession à des établissements caritatifs et à d'autres établissements, seules sont prises en compte pour la détermination des quantités pouvant être livrées les quantités livrées à des établissements autres que les établissements caritatifs.

La vente de viande hachée à un commerce de détail est interdite dans le cadre de la dérogation.



## CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

### Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe provisoires (étals de marché, stands de foire...).

#### LIGNE B1L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
L'accès au vestiaire s'effectue depuis une zone de manipulation des denrées	C
Absence de local ou de dispositif pour le stockage des déchets	D
Les circuits d'eau potable et non potable ne sont pas distingués	D

#### LIGNE B1L03 :

#### SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION, LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES DENRÉES

#### Flexibilité

Pour les petits établissements, un local ou une enceinte unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection des denrées.

Un local réservé aux légumes terreaux est préconisé pour éviter les risques de contamination croisée, mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs hygiéniques.

#### LIGNE B1L05 :

#### MAÎTRISE DES FLUX D'AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier la capacité des systèmes d'aération et d'extraction :</li></ul> <p>→ Demander le certificat d'entretien du conduit de la hotte.</p> <p>→ Vérifier la capacité d'extraction de la hotte en plaçant un morceau de papier essuie-tout devant la grille.</p> <p>→ Vérifier l'entrée d'air en partie basse.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le ramonage du conduit et des grilles de la hotte d'extraction est réalisé périodiquement.</li><li>➤ Une casquette au niveau de la hotte est préconisée de façon à capter tout le flux et éviter la condensation au plafond.</li><li>➤ Lors du fonctionnement de l'extracteur, l'entrée d'air neuf doit être suffisante pour éviter de mettre la cuisine en dépression et d'attirer un flux polluant (la hotte à double flux peut être une solution adaptée).</li></ul>

**LIGNE B1L05 :**  
**MAÎTRISE DES FLUX D'AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AÉROPORTÉE**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
→ Contrôler l'entretien du caisson de reprise au niveau de la trappe de visite.	➤ Dans les plonges, il est préférable que les ustensiles soient stockés dans une enceinte fermée afin d'éviter les risques de contamination.

**LIGNE B1L07 :**  
**SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que la salle de restaurant ne constitue pas une source de contamination pour la production, ou les denrées exposées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans la salle de restaurant :           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ les plantes sont éloignées des circuits des denrées (toxicité de certaines plantes).</li> <li>→ les seules zones de manipulation de denrées dans la salle de restaurant sont :               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ l'office où le personnel prépare les desserts &amp; coupe le pain...,</li> <li>▪ la desserte/chariot où le personnel réalise des découpes/flambages devant le client.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

**Flexibilité**

Les toilettes peuvent donner directement sur la salle de restaurant.

Pour les voitures boutique et les étals de marchés de plein air : un simple stockage hygiénique des vêtements est suffisant ( tiroir dédié, sac dans cabine, etc.)

**LIGNE B1L09 :**  
**GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>En marché plein air et étal fixe, contrôler le devenir des eaux de fusion des étals de poissonniers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les eaux de fusion des étals de poissonniers sont collectées.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public, interroger l'exploitant sur le devenir des eaux sales après utilisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les eaux sales ne sont pas déversées dans l'environnement.</li> </ul>

## Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport

L'évaluation de cet item est incontournable.

### LIGNE B2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Les matériaux des conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires ne sont pas nettoyables et désinfectables	<b>C</b>

### LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier le bon état de la vaisselle, des plateaux, des planches à découper, et des cloches.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Absence de plateaux, de planches à découper, de cloches ou de vaisselles en mauvais état (assiette ébréchée, verres et cruches entartrés, vaisselle en plastique rayée, etc.).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier que la vaisselle est bien protégée des sources contaminations lors du stockage.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La vaisselle et les couverts doivent être rangés dans une zone protégée des contaminations, et de préférence dans un meuble fermé spécifique. Le stockage des couteaux et autres petits ustensiles doit être effectué avec un matériel hygiénique. Les fentes dans les billots et tiroirs sont à éviter.</li></ul>

### Flexibilité

L'utilisation du bois brut peut être tolérée dans le cadre de la réglementation afférente aux denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles.

Les billots en bois sont tolérés dans la mesure où seules des opérations de sections des parties osseuses (côtes par exemple) sont réalisées.

### LIGNE B2L04 : MÉTROLOGIE

Non exigible pour les marchés/foires/salons sans transformation sur place.

L'étalonnage et le calibrage des appareils de mesure n'est pas exigible en remise directe.

## Item B3 : Lutte contre les nuisibles

L'évaluation de cet item est incontournable. Le contrôle de cet item peut néanmoins se limiter à l'absence de nuisibles et de traces de passage (ligne B3L03), en cas d'évaluation conforme de ce point.

### LIGNE B3L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Présence de produits biocides non identifiés dans les locaux de production	C
Les produits de lutte contre les nuisibles ne sont pas utilisés conformément aux préconisations du fabricant	C
Les produits biocides sont stockés à proximité immédiate des denrées alimentaires	D
Absence d'archivage des non-conformités relevées et actions correctives mises en œuvre en lien avec le plan de lutte contre les nuisibles	C

### LIGNE B3L02:

#### GESTION DES PRODUITS DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### LIGNE B3L03:

#### ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX

Point incontournable, exigible pour tout type d'établissement de remise directe.

### LIGNE B3L04 :

#### VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Demander à consulter lors du contrôle le contrat de désinsectisation (et / ou dératisation), si cette opération est confiée à une entreprise extérieure</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les fiches d'intervention d'une entreprise extérieure relevant une non-conformité en lien avec le plan de lutte contre les nuisibles sont archivées.</li></ul>

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### Flexibilité

Pour les très petites structures, l'existence d'une procédure formalisée par écrit de lutte contre les nuisibles n'est pas obligatoire, mais sont attendus a minima :

- fiches techniques (notices, étiquettes) des produits biocides utilisés
  - en cas de présence constatée de nuisibles, enregistrement de la non conformité : nature exacte, dates de traitements.
- On peut dispenser l'opérateur de la description des mesures de lutte passive.

## Item B4 : Maintenance

L'évaluation de cet item est incontournable. Le contrôle de cet item peut se limiter au bon état de maintenance des locaux et équipements (ligne B4L03), en cas d'évaluation conforme de ce point.

### LIGNE B4L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'archivage des non-conformités relevées et actions correctives mises en œuvre en lien avec le plan de maintenance	<b>C</b>
Des opérations de maintenance sont effectuées dans les locaux de production pendant la manipulation des denrées	<b>D</b>

### LIGNE B4L02 :

#### GESTION DES PRODUITS DE MAINTENANCE

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### LIGNE B4L03 :

#### LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier en particulier les attestations de maintenance :</li></ul> <p>→ du matériel utilisé pour la mise sous vide</p> <p>→ des systèmes de nébulisation</p> <p>→ des stations de lavage</p>	<p>➤ Maintenance régulière des membranes de filtration des systèmes de nébulisation.</p>

#### Flexibilité

La formalisation par écrit de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les très petites structures.

### LIGNE B4L04 :

#### VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Demander à consulter lors du contrôle les contrats de maintenance, si cette opération est confiée à une entreprise extérieure</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les fiches d'intervention d'une entreprise extérieure relevant une non-conformité en lien avec le plan de maintenance sont archivées.</li></ul>

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

## Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

L'évaluation de cet item est incontournable. Le contrôle de cet item peut néanmoins se limiter à la propreté des locaux et équipements (ligne B5L04), en cas d'évaluation conforme de ce point.

### LIGNE B5L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'identification ou d'étiquetage des produits d'entretien	C
Absence de local ou de meuble spécifique pour le stockage des produits d'entretien	D
Les produits d'entretien sont stockés à proximité immédiate des denrées alimentaires	D
Absence d'enregistrement des non-conformités et des actions correctives concernant le plan de nettoyage et désinfection	C

### LIGNE B5L02 :

#### GESTION DES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

#### Flexibilité

Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), à condition que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage.

### LIGNE B5L03 :

#### SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

### LIGNE B5L04 :

#### PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>En boucherie, interroger l'opérateur sur le protocole de nettoyage-désinfection suivi sur le matériel utilisé pour le retrait de la colonne vertébrale MRS.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mise en place du protocole de désinfection "boucher MRS", avec utilisation de produits autorisés et homologués pour la désinfection du matériel dédié au retrait des parties de la colonne vertébrale de bovins considérées comme MRS (Cf. Note de service relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie ).</li></ul>

## **Flexibilité**

Pour les itinérants, ces documents peuvent rester au siège (lieu de nettoyage)

## **LIGNE B5L05 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES**

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

## **Flexibilité**

Une vérification visuelle du nettoyage est acceptée. Les non-conformités sont systématiquement tracées par écrit. La réalisation de prélèvements de surface pour analyses microbiologiques (respect des critères d'hygiène) est non exigible en remise directe mais peut être vivement recommandée.

## CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

### Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas de l'absence de process à risque, ou dans le cas du recours à un GBPH adapté à l'activité de l'établissement.

Sont notamment considérés comme des process à risque, les opérations telles que la stérilisation, la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison, la fumaison, la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés, la maturation longue durée des viandes.

#### LIGNE C1L03 :

##### DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour les préparations très spécifiques, vérifier la présence de diagrammes de fabrications prenant en compte certaines informations (ex : barèmes de cuisson, etc.).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pour des préparations très spécifiques (par exemple : conserves, cuissons sous vide, cuisson basse température, etc.), un diagramme élaboré par le professionnel est indispensable.</li><li>➤ Pour les familles de produits courantes, les GBPH proposent des diagrammes sous forme de fiches de fabrication.</li></ul>

#### Pour information

Les GBPH charcutier, traiteur, boucher par exemple fournissent des diagrammes de fabrication avec DLC indicatives.

#### LIGNE C1L04 :

##### ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour les établissements de remise directe de produits de la pêche, vérifier que les mesures de maîtrise du danger <i>Anisakis</i> sont correctement connues et appliquées par le professionnel.</li></ul>	<p>Mise en place d'un des traitements assainissants suivants pour la destruction des larves d'<i>Anisakis</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Congélation à cœur à une température inférieure ou égale à -20°C pendant au moins 24 heures ;</li><li>– Cuisson à cœur (1 minute à 60°C ou pour une cuisson au micro-ondes, à pleine puissance, 1 minute à 70°C) =&gt; la chair ne doit pas être rose à l'arête ;</li><li>– Fumage à chaud (Température supérieure à 60°C) ;</li><li>– Marinage et/ou salage suivant des produits traditionnels.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Si le traitement assainissant a été réalisé en amont, le fournisseur l'indique par écrit au professionnel (bon de livraison, étiquetage...).</li></ul>



## **Pour information**

La note d'information relative à la maîtrise du risque *Anisakis* dans les produits de la pêche peut être mise à disposition des professionnels.

## **Item C2 : Identification des points déterminants**

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas de l'absence de process à risque, ou dans le cas du recours à un GBPH adapté à l'activité de l'établissement.

Sont notamment considérés comme des process à risque, les opérations telles que la stérilisation, la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison, la fumaison, la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés, la maturation longue durée des viandes.

## Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

L'évaluation de cet item est incontournable. En l'absence de non-conformité, le contrôle de cet item peut se limiter à la conformité d'un échantillonnage de matières premières sensibles (cf. ligne C3L02) : état de fraîcheur, respect des dates limites de consommation, provenance autorisée.

### LIGNE C3L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'enregistrement des non-conformités et actions correctives en lien avec la réception des matières premières	C
Absence de bon de livraison à réception des matières premières	C

### LIGNE C3L02 :

#### CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que le gibier d'élevage et/ou le gibier sauvage traité dans un établissement agréé sont conformes à la réglementation en vigueur. Contrôler les documents suivants :           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Document justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, factures...) dans lequel doit être précisé le pays d'origine, l'espèce, le numéro d'identification pour les sangliers, la quantité, le numéro d'agrément de l'abattoir où ont été inspectées les carcasses, etc.</li> <li>→ Compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les viandes sont commercialisées après inspection (recherche trichine pour le sanglier) et estampillage des carcasses par les services officiels dans un abattoir ou atelier de traitement agréé.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur à l'établissement de remise directe (sans passage par un atelier agréé) est conforme à la réglementation en vigueur. Contrôler les documents suivants :           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Document justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, factures...) dans lequel doit être précisé le pays d'origine, l'espèce, le numéro d'identification pour les sangliers, la quantité, etc.</li> <li>→ La petite quantité de gibier remis au commerce de détail local correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par le chasseur ou le premier détenteur dans un rayon de 80 kilomètres depuis le lieu de chasse (sauf exception, zones</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement par le chasseur à un commerce de détail local, établies par l'annexe IV, section IV de l'arrêté du 18 décembre 2009</li> </ul>

<p>soumises à des contraintes géographiques particulières).</p> <p>→ Compte-rendu d'examen initial, complété par un chasseur formé</p> <p>→ Compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que les œufs utilisés par l'établissement de remise directe sont conformes à la réglementation en vigueur.</li> </ul> <p>→ Vérifier le marquage des œufs et l'étiquetage de leur emballage dans le but de s'assurer que les œufs ont été traités par un centre d'emballage agréé, et s'assurer de la cohérence du mode d'élevage porté par les deux supports.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les œufs livrés à un établissement de remise directe doivent provenir d'un centre d'emballage d'œufs agréés et être : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ produits par des troupeaux de poules pondeuses dépistées et négatif vis-à-vis des salmonelles de santé publique ;</li> <li>→ classés, marqués et emballés dans un emballage identifié par des mentions réglementaires ;</li> <li>→ accompagnés d'un bon de livraison (cf. vademecum sectoriel centre d'emballages d'œufs).</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Marquage des œufs</u> Les œufs français sont marqués d'un code délivré par l'EDEdu type « 1FRAAA01 ». Ce code du producteur est composé d'un 1er chiffre représentant le mode d'élevages des poules, suivi du code ISO du pays de production, suivi de 3 lettres correspondant au code élevage et de 2 chiffres correspondant au numéro de bâtiment.</li> <li>➤ L'emballage des œufs porte les mentions prévues par le Reg (CE) n°589/2008.</li> <li>➤</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la conformité des matières premières soumises au hachage.</li> </ul> <p>→ Contrôler la température de conservation de la matière première</p> <p>→ Vérifier la provenance des viandes hachées (étiquetage)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, et solipèdes domestiques, volailles, lagomorphes.</li> <li>➤ Les matières premières choisies sont fraîches. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée.</li> <li>➤ La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité, ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le cas d'un établissement de remise directe mettant sur le marché du lait cru, contrôler l'autorisation au titre de l'arrêté du 13/07/2012 du producteur approvisionnant l'établissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un établissement de remise directe mettant sur le marché du lait cru doit s'approvisionner auprès d'un producteur disposant d'une autorisation au titre de l'arrêté du 13/07/2012. Dans ce cas le lait cru a fait l'objet d'un conditionnement par le producteur sur le site de son exploitation.</li> </ul>

## Flexibilité

La note de service relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles, donne une certaine flexibilité aux fermes (ayant moins de 250 poules pondeuses) et par conséquent aux auberges liées à celles-ci. L'utilisation par le producteur-fermier de ses œufs est possible pour l'élaboration de produits destinés à la consommation sur place. Dans ce cas, les produits ainsi fabriqués doivent être soumis à un traitement thermique assainissant. Cette possibilité est également accordée pour la fabrication de produits à base d'œufs fabriqués sur place tels les pâtisseries, ou les charcuteries.

## Pour information

Les viandes de gibier d'élevage peuvent être commercialisées toute l'année.

Dans le cas où l'intégralité du lait cru fait l'objet d'une transformation par l'établissement de remise directe, l'autorisation au titre de l'arrêté du 13/07/2012 n'est pas requise pour le producteur approvisionnant l'établissement de remise directe en lait cru.

### LIGNE C3L03 :

#### AMÉLIORANTS : ADDITIFS (ADD), AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) ET ARÔMES (ARM) CONFORMES ET BIEN UTILISÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le ou les agents utilisés pour la décontamination des fruits et légumes (cf Ligne C304L04) sont autorisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques.</li></ul>

### LIGNE C3L04 :

#### CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>Contrôle à réception des œufs</u> → Questionner le professionnel sur les conditions de livraison des œufs et sur son fournisseur ; → Demander au professionnel les bons de livraison des œufs reçus et s'assurer qu'ils sont à minima rassemblés de sorte qu'il soit aisé de les retrouver et de vérifier leur contenu ; → Vérifier les conditions de stockage des œufs</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le commerce de détail ne peut en aucune manière s'approvisionner directement auprès du producteur, sauf si les œufs ont été mirés et classés dans un centre d'emballage d'œufs agréé préalablement.</li><li>➤ <u>Bon de livraison des œufs</u> À leur livraison, les œufs sont accompagnés d'un document permettant d'en établir :<ul style="list-style-type: none"><li>→ le fournisseur ;</li><li>→ a date de livraison ;</li><li>→ a qualité livrée ;</li><li>→ un numéro de lot codant pour le mode d'élevage de poules pondeuses, la date de durabilité et leur catégorie de qualité et de poids.</li></ul></li></ul>

Non exigible pour les étals des marchés/salons/foires sans transformation sur place, à l'exception de l'approvisionnement en œufs.

## Flexibilité

La procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit pour les très petites structures.

La procédure peut être remplacée par celle prévue dans le GBPH et les enregistrements peuvent ne porter que sur les non conformités.

Utilisation d'œufs de catégorie autre que A : Aucune tolérance ;

Absence de marquage des œufs : Aucune tolérance ;

Absence de marque de lisibilité du marquage : Tolérance réglementaire de 20% de marque illisible.

## Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

### Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

L'évaluation de ce sous-item est incontournable. En l'absence de non-conformité, le contrôle de cet item peut néanmoins se limiter à la vérification du respect des températures réglementaires d'un échantillonnage de denrées alimentaires sensibles.

#### LIGNE C401L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'enregistrement des non-conformités et actions correctives en lien avec la maîtrise de la chaîne du froid	C
Une chambre froide négative de plus de 10 m <sup>3</sup> n'est pas équipée d'un système d'enregistrement automatique des températures, ou ce système est non fonctionnel	C

#### LIGNE C401L02 :

#### MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier que les vitrines ne servent pas à refroidir les denrées.</li><li>Vérifier la présence, l'utilisation et le fonctionnement du matériel utilisé pour le maintien et la mise à chaud (bain marie, étuve, etc.)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Respect dans les établissements de remise directe des températures maximales de conservation des denrées congelées et réfrigérées, fixées réglementairement (Reg(CE) n°853/2004, Arrêté du 21/12/2009 et arrêté du 08/10/2013), ou sous la responsabilité du fabricant pour les denrées conditionnées.<ul style="list-style-type: none"><li>→ œufs : un stockage au frais est recommandé. Ils ne doivent pas subir de variations de températures ;</li><li>→ Lait pasteurisé et fromages affinés : température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.</li><li>→ Semi-conserves : à conserver sous température dirigée.</li></ul></li><li>➤ Réglementairement les plats cuisinés doivent être maintenus au chaud à une température supérieure ou égale à 63°C.</li></ul>

#### Flexibilité

La procédure de maintien de la chaîne du froid ou du chaud n'est pas obligatoirement formalisée par écrit dans les établissements de remise directe.

**LIGNE C401L03 :**  
**PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS**  
**D'ENREGISTREMENT**

**Flexibilité**

La procédure de surveillance des températures n'est pas obligatoirement documentée. Les enregistrements de température peuvent porter uniquement sur les non conformités.

**LIGNE C401L05 :**  
**CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler les conditions de stockage en étal de poissonnerie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les filets et les coquillages cuits ne doivent pas être en contact direct avec la glace (risque d'altération des produits) : présence d'une protection entre les denrées et la glace (film protecteur).</li><li>➤ L'immersion des coquillages et la vaporisation d'eau sur les coquillages, en étal de poissonnerie (nébullisation), est interdite.</li></ul>

**Pour information**

La brumisation des coquillages, comme la nébullisation, sont interdites dans la mesure où ces opérations sont assimilables à de l'aspersion (clairement proscrite par le règlement (CE) n°853/2004).

## Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

L'évaluation de ce sous-item est incontournable.

### LIGNE C402L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Réutilisation de conditionnements à usage unique (bouteilles, seaux en plastique, bacs à glace...)	C

### LIGNE C402L02 :

#### CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'absence d'alvéole d'œufs en zone de production.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Retrait des emballages connus comme vecteur de pathogènes en amont des zones de production/transformation (palettes, alvéoles d'œufs, cartons, etc.)</li><li>➤ Les conditionnements (par exemple boîtes de conserves) peuvent, au besoin, être lavés et désinfectés avant ouverture</li></ul>

### Pour information

À l'exception des opérations de reconditionnement des poissons dans les conditionnements d'origine, la réutilisation de caisses polystyrène est fortement déconseillée.

### LIGNE C402L03 :

#### CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>S'assurer de l'aptitude au contact alimentaire pour les plastiques (bacs, cagettes, sacs) ou matériaux inhabituels. (assiette « ardoise », encre de sets de table...).</li><li>Vérifier la présence du logo contact alimentaire (fourchette-couteau) sur les matériaux au contact des denrées, ou mention de l'aptitude au contact alimentaire dans les documents d'accompagnement de ces matériaux.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les conditionnements en plastique de type bouteille d'eau minérale, pot de crème fraîche, ne sont pas réutilisés comme matériaux de conditionnement après consommation de leur contenu initial.</li><li>La vinaigrette, ou toute autre sauce, faite dans les bouteilles d'eau minérale récupérées ne sera pas tolérée (plastique composant ces bouteilles, instable pour d'autres produits, migration de polymères toxiques possible dans les sauces). De même les sacs poubelles ne doivent pas servir au stockage des denrées (exemple : pain), car ils sont traités à l'aide d'insecticides et de répulsifs contre les rongeurs.</li></ul>

- Vérifier la conformité des conditionnements utilisés pour les produits conservés ou cuits sous vide.

- Utilisation d'un conditionnement adapté, et conforme aux spécifications techniques. Les conditionnements des produits conservés ou cuits sous vide sont étanches.



## Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

Le contrôle de ce sous-item est incontournable dans le cas de la réalisation de l'un des process listés dans les lignes C403L02 à C403L011.

### LIGNE C403L03 : DÉCONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Interroger l'exploitant sur la technique de décongélation appliquée.</li> </ul> <p>→ Dans le cas d'une décongélation en enceinte réfrigérée, vérifier l'utilisation de bacs spécifiques avec grille ou d'un système adéquat afin que les exsudats ne restent pas au contact du produit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La décongélation est réalisée dans le respect des dispositions de l'annexe VI de l'arrêté du 21/12/2009.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier sur les produits mis en décongélation :           <ul style="list-style-type: none"> <li>leur traçabilité</li> <li>la conformité de cette opération avec les éventuelles prescriptions concernant leur utilisation (certains produits doivent être utilisés congelés ou dans un délai précis conformément à l'étiquetage).</li> <li>la durée de vie maximale fixée après décongélation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits décongelés sont étiquetés, avec mention de leur origine et de la date de mise en décongélation.</li> <li>La viande hachée congelée est de préférence cuite directement, sans décongélation.</li> </ul>

### LIGNE C403L04 : DÉCONTAMINATION DES FRUITS/LÉGUMES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que les végétaux sont lavés dans un local ou un emplacement dédié (légumerie). À défaut, vérifier que le professionnel dispose d'un matériel spécifique (cuvette dédiée au lavage des légumes par exemple afin d'éviter la contamination par d'éventuels résidus lessiviels).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le lavage des légumes peut être effectué dans la zone de plonge pourvu que les opérations soient séparées dans le temps et que le professionnel dispose d'un matériel dédié (ex : cuvette), et à la condition que les légumes soient déconditionnés dans un local ou un emplacement dédié (hors zone de préparation).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier l'utilisation d'un récipient doseur pour les produits désinfectants, le cas échéant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si le lavage est accompagné d'une décontamination, présence d'une instruction d'utilisation des produits décontaminants (produits chlorés de type Eau de Javel, etc.).</li> <li>Les pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne sont pas utilisées.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se référer à la ligne C301L03 du VM général relativement aux auxiliaires technologiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le ou les agents décontaminant utilisés sont autorisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques.</li> </ul>

## Pour information

Concernant l'utilisation de solution d'hypochlorite de sodium (eau de Javel), la solution en chlore libre du bain de chloration ne doit pas dépasser 80 ppm. Le rinçage est obligatoire.

L'utilisation de l'eau de Javel préconisée est la suivante : 3 cuillères de 10 mL d'eau de Javel à 2.6% de chlore actif pour 50 L d'eau froide (Maxi 5 à 6 gouttes d'eau de javel par litre) + rinçage abondant à l'eau claire

<http://www.eaudejavel.fr/pages/utilisations/collectivites.asp>

### LIGNE C403L05 : HACHAGE ET MIXAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler les conditions d'hygiène et de température du hachage :</li></ul> <p>→ Faire démonter le hachoir, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les équipements utilisés lors du hachage sont nettoyés et désinfectés. Leur stockage permet d'éviter les souillures.</li><li>➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage.</li><li>➤ Strict maintien de la chaîne du froid. En particulier, les pièces du hachoir peuvent être conservées au froid.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier que la viande hachée n'est pas préparée à l'avance</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ En boucherie, l'opération de hachage est réalisée à la vue du client. Le hachage doit être réalisé au dernier moment, au plus proche de la phase assainissante ou de la consommation (steak tartare).</li><li>➤ Le hachage des viandes peut être réalisé en vue de la préparation à l'avance de préparation assaisonnée. La préparation hachée doit alors être traitée immédiatement.</li></ul>

## Pour information

Viandes hachées : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1% de sel.

Ces dispositions ne concernent que les viandes hachées crues :

- steaks hachés vendus par les bouchers / GMS ;
- tartares pour la restauration commerciale et la restauration collective.

Les tartares assaisonnés sont des préparations de viande et les viandes hachées cuites sont des produits transformés à base de viande. Ils ne répondent pas à la définition des viandes hachées. Pour ces produits, les conditions ci-après ne s'appliquent donc pas.

Pour les établissements élaborant des viandes hachées crues mises sur le marché en l'état, se reporter au VM « viande hachée, préparation de viande, VSM ».

### LIGNE C403L06 : APPERTISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
<ul style="list-style-type: none"><li>S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise en conserve. Vérifier la concordance entre les documents et le</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Présence et application d'une procédure écrite pour la mise en conserve si réalisation dans l'établissement.</li></ul>

fonctionnement.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les conserves, vérifier l'application d'un barème de traitement thermique validé (PMS) ou reconnu (normes internationales).</li> <li>• Vérifier que l'exploitant respecte les fréquences de contrôle (tests de stabilité) qu'il a définies dans son plan de maîtrise sanitaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se reporter à la note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL relative aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché de produits végétaux ou animaux appertisés (produits à base de viande et produits de la pêche) et aux modalités de contrôle officiel de ces établissements.</li> <li>➤ Existence de fiches techniques établies, avec barèmes établissant les VP ou les VS.</li> <li>➤ En ce qui concerne les produits traités thermiquement et mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés, le professionnel vérifie régulièrement les principaux paramètres pertinents : température, temps, pression, scellement, etc. (présence d'enregistrements réguliers).</li> </ul>

## Pour information

Pour les conserves de produits à base de viande, des informations complémentaires pourront être apportées par les fiches process « Stérilisation - appertisation des PABV : éléments de maîtrise » et « Sertissage, capsulage, scellage des conditionnements : éléments de maîtrise » : <http://dgal.qualite.national.agri/SSA-Sectoriel>

Dans le cas des petits établissements (production artisanale ou fermière), il peut être pris en compte les dispositions des guides suivants :

- GBPH « conserveur en complément d'une activité de boucher, charcutier, restaurateur, traiteur, poissonnier » (se reporter à la fiche technique n°5 « Stérilisation »)
- GBPH « transformation palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et à la ferme » (se reporter à la partie 2 « Guide d'application de la méthode HACCP » fascicule 3.3 « Conserves stérilisée » point « Stérilisation » et à la fiche technique n°11 « Contrôle des conserves »)
- GBPH « Transformation et commercialisation de volailles et de porcs » (se reporter notamment au point 2.8.2 « Contrôle des conserves »)
- GBPH « Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées »

Il est également possible de se référer aux normes AFNOR suivantes :

- NF V08-401 : Microbiologie des aliments - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés - Méthode de référence.
- NF V08-408 : Microbiologie des aliments - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés - Méthode de routine.

## LIGNE C403L07 : MISE SOUS VIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise sous vide. Cette procédure peut être décrite oralement par le professionnel. Vérifier la concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement.</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Application d'une procédure pour la mise sous vide si réalisation dans l'établissement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger le personnel sur la technique appliquée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les conditionnements (poches) doivent être adaptés aux techniques culinaires de l'établissement et conformes aux spécifications techniques.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le process : Vérifier la qualité des thermo-soudures/ sertis pour les produits finis ou semi-finis conservés sous vide ou en barquette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les produits conservés sous-vide doivent avoir des conditionnements étanches et ne présentant pas de défaut apparent.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les enregistrements des actions correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conserver les enregistrements des actions correctives de préférence classées par ordre chronologique.</li> </ul>

### LIGNE C403L08 : CUISSONS SPÉCIFIQUES

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'application d'un barème thermique adapté et le respect des prescriptions d'utilisation du fabricant du matériel de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Existence de fiches techniques, recettes, codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent reconnu).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Contrôler la méthode de cuisson à basse température</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ À minima sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ la validation des barèmes de cuisson ;</li> <li>→ la surveillance des couples temps / T°C de cuisson (en théorie, température supérieure ou égale à +63°C à cœur du produit).</li> <li>→ la validation des DLC ;</li> <li>→ la prise en compte dans le plan d'échantillonnage à DLC.</li> </ul> </li> <li>➤ Maîtrise du couple temps / T°C lors des cuissons basse température : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ surveillance ;</li> <li>→ réactivité du personnel après des résultats non satisfaisants.</li> </ul> </li> <li>➤ Enregistrements des contrôles des couples temps/température et des actions correctives / corrections classés par ordre chronologique.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vérifier que les modalités de contrôle du traitement thermique font l'objet d'instructions définies et appliquées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mise en place d'un contrôle objectif : métrologique ou sensoriel, visuel (changement d'état du produit).</li> </ul> <p>→ Les modalités de contrôle font l'objet d'instructions définies (procédures internes ou GBPH) aux points prévus par le texte ou le plan de maîtrise, connues des personnels chargés de les exécuter.</p> <p>→ Le matériel de mesure est présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur) et fonctionnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Enregistrement ou étiquette accompagnant les produits ou moyens d'identifier les produits.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas de l'utilisation d'huiles de friture, vérifier l'état des huiles (mousse, odeur suspecte, résidus, etc.) et le respect de la procédure de cuisson le cas échéant.</li> <li>➤ Interroger le professionnel sur les mesures de maîtrise du danger acrylamide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il est recommandé de filtrer les huiles de friture fréquemment, et de ne pas les chauffer à des températures trop élevées (. Tous les résidus carbonés seront éliminés.</li> <li>➤ Recommandation : Cuisson à une température inférieure à 175°C, moins de 10min, la couleur des frites doit être jaune or.</li> <li>➤ Le professionnel devra apporter la preuve de la</li> </ul>

	<p>qualité régulièrement testée de ces huiles par la technique qu'il convient (bandelettes et test colorimétrique, testeur électronique, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les établissements de remise directe réalisant des cuissons de denrées au barbecue, interroger le professionnel sur l'utilisation de bois traité, ainsi que sur les mesures de maîtrise du danger Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), le benzo(a)pyrène notamment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois ou autre combustible dans l'analyse des dangers.</li> <li>➤ Les aliments doivent être cuits à la chaleur des braises et non pas au contact direct des flammes (qui atteignent des températures d'environ 500°C)</li> <li>➤ Prise en compte des recommandations de l'Anses : afin d'éviter la formation massive Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), le benzo(a)pyrène notamment, et de dérivés pyrolytiques des acides aminés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas dépasser une température de cuisson de l'ordre de 220°C, ce qui dans le cas du barbecue revient en général à placer la grille à au moins 10 cm des braises dans le cas d'un barbecue à cuisson horizontale ou, mieux encore, d'opter pour un modèle de barbecue à cuisson verticale ;</li> <li>• Privilégier l'usage de charbon de bois épuré (&gt; 85% de carbone ou de catégorie A) plutôt que de charbon de bois ordinaire ;</li> <li>• Les allume-feu doivent avoir brûlé complètement avant de placer la viande à griller ;</li> <li>• Éviter la chute de graisse dans les flammes. Plus la viande est maigre, plus le risque de formation d'HAP est faible. Mais si les pratiques de cuisson sont mal maîtrisées, le risque augmente. En effet, la chute de gouttes de graisse provenant de la viande sur les braises peut provoquer des flammes et des fumées qui, au contact de la pièce de viande, contribuent à former des HAP. Il est donc recommandé de recouvrir le foyer d'un léger tapis de cendre, ou de retirer le gras apparent des viandes.</li> </ul> </li> </ul>

## Pour information

Les cuissons traditionnelles en cuisine permettent de garantir des valeurs pasteurisatrices à l'exception de certains produits sans cuisson à cœur : viandes rouges rôties. Ce n'est pas le cas pour les cuissons sous vide ou les cuissons longues à basse température, ou les conserves : il faut obligatoirement des fiches techniques établies sur barèmes établissant les VP ou les VS.

- **Cuisson au barbecue**

Le barbecue est la mode de cuisson qui engendre les plus fortes teneurs en HAP.

Les recommandations de l'Anses sur la cuisson au barbecue sont disponibles à l'adresse suivante :

<https://www.anses.fr/fr/content/cuisson-au-barbecue>

- **Acrylamide :**

Les règles de cuisson des frites à destination des professionnels élaborées par la European Potato Processors' Association sont disponibles à l'adresse suivante : <http://www.goodfries.eu/fr/rules/>

Le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) et le Syndicat Nationale de la Restauration Thématique et Commerciale (SNRTC) ont également élaboré des recommandations de gestion pour la gestion de l'acrylamide en restauration, destinées aux restaurateurs : <http://www.snarr.fr/actualite-3-comment-gerer-l-acrylamide-en-restauration-.html>

L'Ania (Association Nationale des Industries Alimentaires) et ses fédérations sectorielles ont élaboré une brochure afin de sensibiliser et accompagner les entreprises sur le sujet de l'acrylamide, disponible à l'adresse suivante : <http://www.ania.net/alimentation-sante/acrylamide>

Dans l'ensemble de ces documents, la température de cuisson des frites est de 175°C maximum et la couleur des frites doit être jaune or.

### LIGNE C403L09 : REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour le refroidissement rapide. Cette procédure peut être décrite oralement par le professionnel. Vérifier la concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Application d'une procédure pour le refroidissement rapide si réalisation dans l'établissement.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler les enregistrements. Vérifier qu'à minima des relevés des couples temps/température du refroidissement sont réalisés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Enregistrement écrit des non-conformités</li><li>➤ relevés intermédiaires pouvant s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que les matériels utilisés pour le refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés.</li></ul> <p>→ En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, vérifier la température des autres produits, l'absence de condensation, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le refroidissement est effectué immédiatement après la cuisson, en particulier pour les produits les plus sensibles.</li><li>➤ Le refroidissement assure un passage rapide de la zone de température critique des denrées pour la multiplication microbienne, située entre +63°C et +10°C.</li></ul>

### Flexibilité

Si l'étape de remise en température n'a pas été identifiée par le professionnel comme un CCP, elle doit néanmoins faire l'objet d'une surveillance particulière ; cette étape doit être gérée comme un point déterminant par le professionnel.

Pour les petites unités, l'exigence d'une cellule n'est pas fondée, dès l'instant que le dispositif choisi est efficace (denrées portionnées, peu volumineuses, enceintes froides d'un volume suffisant, etc. : à apprécier au regard des pratiques observées, des menus et des enregistrements)

Des produits peuvent ne pas subir de refroidissement rapide sous réserve d'une procédure validée par une analyse de dangers spécifiques (ex : poulets rôtis, pizzas, etc.).

## Pour information

L'arrêté du 21 décembre 2009 fixe des obligations pour le refroidissement rapide des préparations culinaires en restauration collective (passage de la température à cœur des denrées de +63°C à +10°C en moins de 2 heures). En remise directe, il n'existe pas de prescription réglementaire concernant le refroidissement rapide, mais les exigences applicables en restauration collective peuvent néanmoins faire l'objet de recommandations pour les professionnels de la remise directe. Les professionnels peuvent également se référer au GBPH de leur secteur d'activité.

### LIGNE C403L10 : REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la remise en température. Cette procédure peut être décrite oralement par le professionnel. Vérifier la concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Application d'une procédure pour la remise en température si réalisation dans l'établissement.<ul style="list-style-type: none"><li>→ Les produits sont rapidement réchauffés à une température supérieure ou égale à + 63°C, et maintenus au chaud jusqu'à la remise au consommateur.</li><li>→ Le bain-marie n'est pas utilisé pour réchauffer les denrées.</li></ul></li><li>➤ Le professionnel vérifie que les modalités de réchauffage prévues sont respectées et efficaces.<ul style="list-style-type: none"><li>→ S'il n'est pas possible de porter les produits à une température supérieure ou égale à +63°C, maintenir au froid et ne réchauffer qu'au moment de la remise au consommateur.</li></ul></li></ul>

## Pour information

La température de remise en température n'est pas la température de consommation.

L'arrêté du 21 décembre 2009 fixe des obligations en restauration collective pour la remise en température des préparations culinaires à servir chaudes. En remise directe, il n'existe pas de prescription réglementaire concernant la remise en température, mais les exigences applicables en restauration collective peuvent néanmoins faire l'objet de recommandations pour les professionnels de la remise directe. Les professionnels peuvent également se référer au GBPH de leur secteur d'activité.

### LIGNE C403L11 : FUMAISON

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la fumaison. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement.</li><li>Interroger le professionnel sur les mesures de maîtrise du danger HAP.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Présence et application d'une procédure pour la fumaison si réalisation dans l'établissement.<ul style="list-style-type: none"><li>• Les paramètres de fumage doivent être définis (température, durée de fumage)</li><li>• Descriptif de la mise en oeuvre de la fumaison au sein de l'établissement (étapes suivies, denrées et matériels utilisés pour la fumaison...)</li><li>• Enregistrement systématique des non-</li></ul></li></ul>

	conformités et actions correctives.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'état de propreté du matériel utilisé pour la fumaison et interroger le professionnel sur le type de bois utilisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nettoyage régulier des équipements utilisés pour la fumaison</li> <li>➤ Utilisation de bois ou sciure naturel (chêne, hêtre) et non traité (type bois peint ou contreplagué)</li> </ul>

### Pour information

Des informations complémentaires sur la fumaison des viandes pourront être consultées dans la fiche process « éléments de maîtrise : fumage » : <http://dgal.qualite.national.agri/SSA-Sectoriel> ,et dans le GBPH charcuterie artisanale



## Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas de l'utilisation d'eau issue du réseau public de distribution d'eau potable. Une attention particulière est en revanche requise lors du contrôle de la ligne C5L02 (utilisation d'eau potable) pour un établissement provisoire (étal de marché, véhicule boutique...)

<b>LIGNE C5L02 : EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION</b>	
<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public, vérifier la potabilité de l'eau utilisée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sur les bateaux de croisière offrant une prestation de restauration, l'eau des citernes est potable (mise à disposition d'analyses bactériologiques).</li><li>➤ Dans le cas où l'eau potable est stockée dans des jerricans (marchés foires, salons...) : → l'eau propre et l'eau sale sont stockées dans des conteneurs distincts et identifiés ;</li></ul>

### **LIGNE C5L06 : VÉRIFICATION DES EAUX ET ACTIONS CORRECTIVES**

Non exigible pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

## Item C6 : Conformité des produits finis

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe n'effectuant pas de transformation sur place.

### LIGNE C6L02 :

#### PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LE PRODUIT FINI ET ACTIONS CORRECTIVES

##### Flexibilité

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit que les établissements qui produisent de la viande hachée et des préparations de viandes en petites quantités puissent appliquer des fréquences d'échantillonnages allégées.

### LIGNE C6L04 : VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
→ Vérifier que la détermination de la DLC des produits conditionnés sous vide s'appuie sur une fiche technique validée, ou est justifiée par le professionnel.	La durée de vie des produits conditionnés sous vide est validée (par exemple analyse microbiologique à DLC en prenant une marge de sécurité suffisante et référence à l'historique de l'atelier). La durée de vie des produits ainsi conditionnés est liée à la qualité initiale des produits, à la maîtrise technique et aux performances du matériel.

## Item C7 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis

L'évaluation de cet item est incontournable. L'évaluation du contrôle à expédition est incontournable dans le cas d'un établissement bénéficiant d'une dérogation à l'agrément ou effectuant de la vente à distance. Dans les autres cas, le contrôle de cet item peut se limiter à la ligne C7L02.

### LIGNE C7L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Affichage origine viande bovine absent ou non conforme	C

### LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier l'affichage de l'origine de la viande bovine.</li> <li>Pour l'affichage de l'origine des viandes bovines, effectuer le contrôle de traçabilité sur la base des étiquettes conservées (une étiquette pour chaque lot) ainsi que des contenus des chambres froides. Les factures, les bons de livraison et éventuellement la comptabilité matière peuvent, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, apporter un support au contrôle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'étiquetage de la viande bovine est conforme aux prescriptions des règlements (CE) n°1760/2000 et n°1825/2000 La distinction entre les viandes de différentes origines vendues simultanément doit être claire. La traçabilité doit toujours permettre de remonter de la viande distribuée à l'animal ou aux animaux dont elle provient.</li> <li>L'affichage de la viande bovine en <u>restauration</u> est conforme aux prescriptions du décret n°2002-1465.  Mise à disposition de l'origine des viandes bovines aux consommateurs, pour les produits suivants : les plats contenant des viandes bovines sous forme de viandes en morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon, etc.), ainsi que les steaks hachés purs bœuf et le veau.  → Les préparations de viande et les plats élaborés avec des préparations de viande (raviolis, hachis Parmentier, sauces bolognaises, pizzas, etc.), ainsi que les abats, ne sont pas concernés.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'étiquetage des produits issus de volailles et lagomorphes abattus dans un établissement d'abattage non agréé (EANA).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les carcasses de volailles ou lagomorphes abattus dans un EANA, ainsi que les produits découpés ou transformés qui en sont issus, en établissement non agréé sont identifiés conformément aux exigences de l'arrêté du 10 octobre 2008</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'étiquetage et l'affichage lors de la commercialisation de fromages.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas des fromages, l'étiquetage porte les mentions requises par le Décret n°2007-628.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'étiquetage et l'affichage lors de la commercialisation de produits de la pêche ou coquillages.</li> </ul> <p>→ Vérifier la concordance entre cet affichage et les éléments de traçabilité disponibles (étiquetage, bons de livraison, etc.).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les produits de la pêche et de l'aquaculture vendus au détail font l'objet d'un affichage ou d'un étiquetage indiquant les mentions requises par l'article 35 du règlement (UE) n°1379/2013</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la cohérence et la lisibilité du marquage des œufs vendus par l'établissement de remise directe.</li> <li>• Contrôler les mentions présentes sur les emballages d'œufs, et leur concordance avec le marquage de la coquille des œufs.</li> <li>• L'inspecteur vérifie la concordance entre le marquage sur la coquille et l'affichage dans le cadre de la vente en vrac.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Marquage des œufs</b> → Les œufs en provenance d'un centre d'emballage d'œufs portent sur la coquille un marquage de forme « n FR AAA 01 » (cf Ligne C301L02) délivré par l'EDE suite au passage en centre d'emballage.</li> <li>➤ <b>Délais de commercialisation</b> → Les œufs ne peuvent être remis au consommateur que dans les 21 jours suivant la ponte (cf. section X annexe III du Reg (CE) n°853/2004).</li> <li>➤ <b>Mentions sur les emballages d'œufs</b> Dans le cas de la vente d'œufs placés dans un emballage, cet emballage porte les mentions prévues par l'article 12 du Reg (CE) n°589/2008. Les mentions « extra » ou « extra frais » peuvent être utilisées sur l'emballage, dans le respect des dispositions prévues par l'article 14 du Reg (CE) n°589/2008</li> <li>➤ <b>Vente d'œufs en vrac</b> Lorsque les œufs sont vendus en vrac, les informations listées à l'article 16 du Reg (CE) n°589/2008 sont fournies aux consommateurs, de manière facilement visible et parfaitement lisible.</li> <li>➤ <b>Mention « œufs fermiers »</b> Les conditions d'utilisation des mentions valorisantes «fermier», «produit de la ferme» ou «produit à la ferme» pour les œufs de poules sont précisées par décret</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Contrôler la cohérence et la lisibilité du marquage des œufs vendus au consommateur final par un producteur (élevage de moins de 250 poules), sans passage des œufs par un centre d'emballage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présence sur les œufs du « code œuf local » délivré par la DD(CS)PP/DAAF (cf point B 1 de l'IT DGAL/SDSSA/2015-365) pour les ventes sur un marché local ou par colportage, dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation.</li> <li>➤ Lors de la vente, les œufs sont accompagnés des informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ date ou période de ponte</li> <li>○ mode d'élevage</li> </ul> </li> </ul>

## Flexibilité

Viandes de volailles ou lagomorphes issus d'établissements d'abattage non agréés : Lors de la vente sur les marchés de produits non conditionnés, les mentions peuvent être portées à la connaissance des clients par le biais d'une affichette reprenant le nom de l'éleveur, les coordonnées de la « tuerie » ainsi que le numéro d'identification de cette dernière. Ces dispositions sont inutiles en cas de vente sur le lieu de l'exploitation.

### Oufs :

Une tolérance de 20% d'œufs dont le marquage est illisible est admise.

Dans le cas d'une vente directement sur le site de l'exploitation, l'absence de marquage sur la coquille peut être tolérée.

## Pour information

La liste des dénominations commerciales des produits de la mer et d'eau douce admises en France est disponible sur le site de la DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Listes-des-denominations-commerciales>

### **LIGNE C7L03 : MARQUE D'IDENTIFICATION / SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS**

Non exigible pour le secteur de la remise directe.

### **LIGNE C7L04 : CONTRÔLE À EXPÉDITION**

Non exigible pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

### **LIGNE C7L05 : VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES**

Non exigible pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

## CHAPITRE D: TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

### Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

L'évaluation de cet item est incontournable.

#### LIGNE D1L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence d'archivage des bons de livraison des matières premières	C

#### LIGNE D1L02 : SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

##### Flexibilité

Dans le cas des étals de marchés, foires et salons, un délai de 48 heures pourra être donné à l'exploitant pour fournir les éléments concernant l'origine et le circuit d'une denrée alimentaire.

#### LIGNE D1L03 : DÉFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITÉ INTERNE

Non exigible pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

#### LIGNE D1L04 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none"><li>En ce qui concerne les coquillages, les étiquettes doivent être conservées 2 mois.</li></ul>

### Item D2 : Réactivité

Cet item peut ne pas être évalué en l'absence récente de contrôle officiel, TIAC, ou alerte au sein de l'établissement.

# CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

## Item E1 : Gestion des déchets

L'évaluation de cet item est incontournable. Le contrôle de cet item peut néanmoins se limiter à la gestion des déchets au sein des locaux de production (ligne E1L02) , en cas d'évaluation conforme de ce point.

### LIGNE E1L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Les équipements dédiés à la collecte des déchets en zone de production ne sont pas à manipulation hygiénique	D
Fréquence d'enlèvement des déchets non adaptée à l'activité ou au dispositif de stockage des déchets (entassement de déchets hors des dispositifs de stockage, mauvaises odeurs en lien avec l'accumulation de déchets...)	D

### LIGNE E1L02 :

#### GESTION DES DÉCHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Non exigible pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

#### Flexibilité

Il sera toléré en plonge, une poubelle sans couvercle afin de faciliter le déversement des déchets en retour de salle.

Si la conception des locaux ne permet pas l'évacuation des déchets sans passer par une zone de manipulation de denrées, leur sortie pourra se faire en dehors des périodes de production.

### LIGNE E1L03 :

#### ÉVACUATION DES DÉCHETS VERS DES DISPOSITIFS DE STOCKAGE ET TRAITEMENT PAR UNE STRUCTURE HABITÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<p><u>Huiles alimentaires usagées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier les modalités d'enlèvement des huiles alimentaires usagées : quoi, qui, quand, comment...</li> <li>Vérifier les contrats éventuels, autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur).</li> </ul>	<p><u>Huiles alimentaires usagées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les huiles alimentaires usagées ne sont ni éliminées avec les ordures ménagères ou dans les canalisations, ni déversées dans un bac à graisse ou dans l'environnement.</li> <li>➤ Les huiles alimentaires usagées font l'objet d'un enlèvement spécifique par un ramasseur agréé, en vue de leur valorisation (articles R543-3 à 7 du Code de l'environnement).</li> </ul>

## **Flexibilité**

Les déchets de cuisine triés et uniquement végétaux, tels que des épluchures, peuvent faire l'objet d'un compostage dans un système adapté.

## **Pour information**

Ne concerne pas les équipements relatifs aux déchets mis à disposition des professionnels réalisant les marchés. Ne concerne que l'équipement de l'atelier ou de l'étal.



## Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

Le contrôle de cet item est incontournable dans le cas d'une boucherie disposant d'une autorisation pour le stockage et le désossage de colonnes MRS, ou d'un établissement d'abattage non agréé.

### LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (SPAN)

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>MRS en boucherie</u></li> </ul> <p>→ Contrôler les conditions de stockage des sous-produits animaux issus du désossage des colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois, en provenance de pays à statut ESB contrôlé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans le cas où la boucherie pratique le désossage de colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois issus de pays à risque ESB contrôlé, les déchets générés sont des sous-produits animaux de catégorie 1. Les opérations de stockage, collecte et élimination des ces sous-produits sont effectuées dans le respect des dispositions du Règlement (CE) n°1069/2009.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><u>DCT de catégorie 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier les conditions de stockage des déchets de cuisine et de table (DCT) de catégorie 3.</li> <li>Vérifier les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires de SPAN de catégorie 3 (collecteur et transformateur/utilisateur).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>DCT de catégorie 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les DCT doivent être transportés et transformés par des établissements autorisés à cet effet.</li> <li>➤ L'alimentation d'animaux d'élevage, autres que les animaux à fourrure, au moyen de DCT est interdite.</li> <li>➤ Par dérogation et sous conditions, il est possible de destiner les DCT à des utilisateurs finaux au sens de l'AM du 28/02/2008 (chiens de meute, carnivores domestiques en refuge déclaré comme tel, animaux à fourrure en élevage, animaux de zoo, animaux de cirque...).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><u>DCT de catégorie 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport (avion, bateau, bus...) opérant au niveau international (de ou vers des pays tiers, hors UE) sont des SPAN de catégorie 1.</li> <li>Vérifier les conditions de stockage des SPAN de catégorie 1.</li> <li>Vérifier les documents d'accompagnement commercial (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>DCT de catégorie 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les SPAN de catégorie 1 ne peuvent en aucun cas être destinés à l'alimentation animale.</li> </ul>

### Pour information

Tous les restes de préparations et de services de repas issus d'une cuisine (restauration commerciale notamment) sont des déchets de cuisine et de table (DCT), qu'ils soient d'origine animale ou végétale, qu'ils soient crus ou cuits. Tous les

DCT, y compris les huiles de cuisson usagées, sont soumis à la réglementation afférente aux sous-produits animaux dans les cas suivants :

- DCT destinés à la valorisation en alimentation animale (sous-produits animaux de catégorie 3)
- DCT destinés à un usage technique, de type biogaz, compost, transformation en biodiesel ou engrais, etc. (sous-produits animaux de catégorie 3)
- DCT provenant d'un moyen de transport international (sous-produits animaux de catégorie 1)

Les DCT classifiés comme SPAN de catégorie 3 peuvent, si le système est adapté et maîtrisé, être valorisés dans un process de compostage autonome. Dans ce cas le compostage est effectué sur le site ayant produit les DCT, et le compost est exclusivement utilisé sur ce même site. Sous ces conditions, il est possible de mélanger des déchets verts et oragniques dans le process de compostage autonome.

## CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

### Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

L'évaluation de cet item est incontournable.

#### LIGNE F1L02 : ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

##### Flexibilité

En restauration commerciale, les toilettes peuvent être communes à la clientèle, sous réserve que le lave-mains soit présent et équipé de manière à permettre le lavage et le séchage hygiénique des mains.

#### LIGNE F1L03 :

#### LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

##### Flexibilité

Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), à condition que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage et que la date limite d'utilisation soit respectée.

En zone de réception et en laverie, compte-tenu de ce qui est manipulé, le lave-mains est utile mais son absence ne constitue pas un point de non conformité.

Dans les locaux exigus, une commande hygiénique pourra être placée sur le bac plonge afin d'éviter la multiplication des points d'eau.

#### LIGNE F1L05 :

#### TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

##### Flexibilité

Dans les zones peu sensibles (espaces de vente, magasins, étals sur marché), le port d'une tenue complète n'est pas requis, à minima le port du tablier est nécessaire, sauf si vente exclusive de produits conditionnés.

#### LIGNE F1L06 :

#### CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier que les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les viandes d'espèces différentes ne sont pas travaillées sur les mêmes tables sans nettoyage et désinfection entre les séquences de travail.</li><li>Séparation entre table de filetage et d'éviscération pour les poissons.</li></ul>

## **Flexibilité**

Les informations peuvent être fournies oralement.

L'usage de torchons propres (= maniques) est éventuellement toléré en sortie de lave-vaisselle et de four.

### **LIGNE F1L07 : VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES**

**Non exigible pour les marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.**

## Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

L'évaluation de cet item est incontournable.

### LIGNE F2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence au sein du personnel d'un restaurant commercial d'une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité	D

### LIGNE F2L02 : FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><b>Formation hygiène restaurateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la présence au sein du personnel d'au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité, pour les établissements suivants :</li> </ul> <p>→ Restauration traditionnelle (y compris « mobile ») → Cafétérias et autres Libres-services → Restauration rapide (y compris « mobile »)</p>	<p><b>Formation hygiène restaurateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le professionnel dispose des justificatifs (ex : attestations de stages ou de participation à des séminaires, etc.) sur place ou rapidement disponibles.</li> <li>➤ Exigence minimum : formation aux bonnes pratiques d'hygiène du chef de cuisine et/ou de son adjoint et/ou du responsable de zone, qui formera le reste du personnel sur place : mise en place des instructions appropriées sur chaque poste.</li> </ul>
<p>Dans le cas de la réalisation d'opérations à risque, vérifier la formation du personnel sur la réalisation de ces opérations.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La formation spécialisée au(x) process spécifique(s) réalisé(s) dans l'établissement est fortement recommandée (mise sous-vide, cuisson sous-vide, conduite d'autoclave, etc.).</li> </ul>
<p><b>Qualification professionnelle des bouchers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Vérifier le respect des obligations afférentes à la qualification professionnelle dans les ateliers de boucherie, tels que définis dans l'arrêté du 21/12/2009. Une vigilance particulière sera apportée aux ateliers de boucherie disposant d'une autorisation de désossage MRS.</li> <li>• En cas de suspicion d'infraction dans ce domaine, se rapprocher des agents de la CCRF.</li> </ul>	<p><b>Qualification professionnelle des bouchers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le professionnel (qui peut être l'entrepreneur lui-même, son conjoint collaborateur ou l'un de ses salariés) respecte les dispositions prévues par l'article 1 du décret 98-246 :</li> <li>• Une personne non qualifiée peut exercer l'activité, mais à la condition que cet exercice se fasse sous le contrôle effectif et permanent d'une personne justifiant d'une qualification professionnelle pour le métier exercé.</li> </ul>

### Pour information

L'article 16 de la Loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat précise que les activités suivantes ne peuvent être exercées que par une personne qualifiée professionnellement, ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci : la préparation ou la fabrication de produits

frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et poissonnerie, ainsi que la préparation ou la fabrication de glaces alimentaires artisanales. La qualification professionnelle exigée est précisée dans le décret n°98-246, article 1<sup>er</sup>. Seuls les officiers et agents de police judiciaire ainsi que les agents de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont habilités pour rechercher et constater les infractions dans ce domaine. Les personnes ayant acquis une expérience professionnelle sur le territoire de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'Espace économique européen peuvent demander une attestation de qualification professionnelle auprès de la chambre de métiers et de l'artisanat du département dans lequel elles souhaitent exercer l'activité.

Le répertoire national des certifications professionnelles peut être consulté sur : <http://www.cncp.gouv.fr/>

### **LIGNE F2L03 : INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE**

#### **Flexibilité**

Les instructions données au personnel ne sont pas obligatoirement formalisées par écrit.

### **LIGNE F2L04 : SENSIBILISATION ET INSTRUCTIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL**

#### **Pour information :**

Par « personnel », il faut entendre toute personne participant à la manipulation des denrées