



Version 2.6 – Mars 2026

**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments

VADE-MECUM

SECTORIEL

Restauration collective

Les modifications apportées à la version précédente V2.5 d'octobre 2024 apparaissent surlignées de gris pour les ajouts. Cette version :

- attire l'attention des exploitants sur le fait que la liste de dangers évoqués à l'item C1 ne saurait être exhaustive et ne se substitue pas à l'analyse des dangers de l'exploitant, et qu'il convient de se reporter à l'item C1L04 du VMG ;
- intègre des dispositions sur les boucles de réemploi des contenants/conditionnements ;
- intègre des dispositions sur l'information du niveau d'hygiène.

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL

« RESTAURATION COLLECTIVE »

Ce vade-mecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vade-mecum général sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la restauration collective. Il doit être utilisé **en complément du vade-mecum général, dont la lecture est indispensable avant l'utilisation de ce vade-mecum sectoriel.**

Ce document s'applique à tous les établissements effectuant des activités de restauration collective, y compris aux établissements agréés et aux dérogataires à l'obligation d'agrément sanitaire.

Le vade-mecum sectoriel restauration collective précise les items ou lignes qui sont "sans objet" pour les grilles « **camps sous toile** » et « **offices satellites sans transformation sur place** ». Le vade-mecum précise également les items ou lignes non exigibles pour certains établissements de restauration collective qui seront précisés.

Répondent à la définition de « petits établissements » :

- Les restaurants satellites se limitant au dressage¹ et au réchauffage des plats reçus, à l'exclusion donc de ceux disposant d'une activité de cuisine sur place ;
- Les cuisines sur place servant moins de 1 000 repas par semaine² ;
- Les cuisines centrales fonctionnant en mode pavillonnaire (plusieurs lieux de consommation sur une même emprise foncière gérée par un unique responsable, un seul et unique SIRET) et servant moins de 1000 repas par semaine, sous réserve que ces cuisines n'élaborent pas de PCEA, pour la production desquelles une analyse des dangers spécifique et détaillée est requise. A ce jour, il n'existe pas de définition réglementaire. Cette notion a été introduite par le chapitre dédié aux agréments des cuisines centrales de la note de service DGAL/SD-HA/N98-8126 du 10 août 1998, portant application de l'arrêté du 29 septembre 1997 *fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social*. Il s'agit donc d'une notion caduque depuis 2013 mais usuelle dans la profession.

De même, n'est pas couverte par la définition du petit établissement, l'activité de livraison de repas à des établissements géographiquement différents de celui du petit établissement.

La population sensible est une catégorie de consommateurs pour laquelle des dangers notamment biologiques pourraient avoir de forts impacts préjudiciables à leur santé. Généralement désignée par l'acronyme YOPI (Young => jeunes, Old => personnes âgées, Pregnant => femmes enceintes, Immunodeficient => immunodéprimés), il s'agit des personnes âgées, des femmes enceintes, des personnes immunodéprimées, des personnes hospitalisées ou séjournant dans des établissements médico-sociaux, des enfants et des jeunes enfants. La distinction entre les jeunes enfants et les enfants est établie en fonction de leurs âges :

- Les nourrissons sont des enfants âgés de moins de douze mois et les enfants en bas âge sont des enfants âgés de un à trois ans³.
- Les jeunes enfants ont moins de 6 ans (Cf Articles L.214-1 à L.214-7 du Code de l'action sociale) : crèches, écoles maternelles, accueils de loisirs, centres de vacances.
- Les enfants sont âgés de 6 à 15 ans (Cf Avis Anses Saisine 2016-SA-0121) : écoles primaires, accueils de loisirs, centres de vacances, collèges.

1 Le dressage consiste à disposer, à présenter les plats d'une manière décorative avant de les servir.

2 Sont compris dans le calcul les repas suivants : le déjeuner et le dîner.

3 Arrêté du 1 juillet 1976 *relatif aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge*, Règlement (UE) n°609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 *concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids*.

Comme précisé par le vade-mecum général :

- L'utilisation d'un GBPH validé peut remplacer le système documentaire.
 - Le GBPH validé « restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs » est un bon outil pour connaître les préconisations spécifiques d'un camp sous toile.
 - Le GBPH validé « livraison de repas à domicile » est un bon outil pour connaître les préconisations spécifiques en matière de livraison.
 - Le guide pour la mise en place d'un PMS pour les petits établissements de restauration collective constitue un élément d'aide.
- Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité (sur la base du Considérant 15 du Règlement (CE) n°852/2004, à savoir l'allègement de la charge administrative) :
 - la surveillance des PrP (BPH, BPF, etc.) peut se limiter à l'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives ;
 - les procédures ne sont pas forcément écrites, elles peuvent être orales (sauf pour les cuisines centrales agréées pour lesquelles les procédures sont rédigées et actualisées le cas échéant) ;
- Dans le cas des process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière, et/ou pour les étapes retenues comme des CCP ou des PrPO par l'établissement, un système documentaire complet est attendu (analyse des dangers, détermination des limites critiques et des niveaux des seuils de maîtrise, définition des mesures correctives et les modalités de surveillance et de vérification) ; Sont notamment considérés comme des opérations à risque, les process à risque nécessitant une surveillance particulière : la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant des produits de la pêche vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique), pour les secteurs de la restauration commerciale et collective : la qualité de la cuisson des steaks hachés destinés à une population sensible.

Toutefois, si des manquements sont constatés, et qu'ils compromettent la réalisation des objectifs fixés par la législation alimentaire, certaines mesures de flexibilité pourront être suspendues à l'issue du contrôle officiel.

Par ailleurs, des points de flexibilité « de portée générale » applicables à tous les établissements seront évoqués pour les items concernés dans des paragraphes distincts nommés « flexibilité ».

L'instruction technique DGAL/SDSSA/-2024-528 définit quant à elle les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité spécifiques et des lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire. Cette instruction est complétée par des fiches sectorielles téléchargeables dont celle relative à la restauration collective : <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments#acc3>

Cette nouvelle version de l'instruction 2024-528 n'apporte pas de modification par rapport à sa précédente version (2018-924) pour le domaine couvert par ce vade-mecum sectoriel.

Table des matières

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	7
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	7
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 B1L02 : Abords de l'établissement salubres.....	9
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	9
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	10
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	10
Ligne B1L06 : Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	10
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	11
Ligne B1L08 : Éclairage.....	12
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	13
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	13
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	13
Ligne B2L03 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	14
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	15
Item B4 : Maintenance.....	16
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	16
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	16
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	17
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	17
Ligne B5L02 : Gestion des produits de nettoyage-désinfection.....	17
Ligne B5L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	18
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	18
Ligne B5L05 : Vérification du plan et actions correctives.....	19
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	20
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	20
Ligne C1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	20
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	21
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	21
Item C2 : Identification des points déterminants.....	27
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	27
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	28
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	28
Ligne C3L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés.....	32
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	33
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	34

Sous-Item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	34
Ligne C401L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	34
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage / distribution.....	34
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	35
Sous-Item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	37
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages.....	37
Ligne C402L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	37
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	39
Ligne C403L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	39
Ligne C403L02 : Congélation.....	39
Ligne C403L03 : Décongélation.....	40
Ligne C403L04 : Décontamination des fruits/légumes.....	41
Ligne C403L05 : Hachage et/ou mixage.....	42
Ligne C403L06 : Conserves.....	43
Ligne C403L07 : Mise sous-vide.....	44
Ligne C403L08 : Cuissons spécifiques.....	45
Ligne C403L09 : Refroidissement rapide.....	49
Ligne C403L10 : Remise en température.....	50
Ligne C403L11 : Gestion des excédents.....	51
Ligne C403L12 : Mesures de maîtrise des dangers biologiques.....	52
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	55
Ligne C5L02 : Eau potable : Autorisation, utilisation.....	55
Item C6 : Conformité des produits finis.....	56
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	56
Ligne C6L04 : Validation de la durée de vie.....	56
Ligne C6L05 : Plats témoins.....	57
Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis.....	59
Ligne C7L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	59
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	59
Ligne C7L03 : Marque d'identification /salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps.....	63
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	64
CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....	65
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	65
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	65
Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	65
Item D2 : Réactivité.....	66
Ligne D2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	66
CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	67
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux (SPAn).....	67
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux (SPAn).....	67
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	70
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	70
Ligne F1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	70

Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	70
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	70
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	71
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	71
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	72
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	72

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

LIGNE AL01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'information de la DD(ec)PP/DAAF d'augmentation importante d'activité par une cuisine centrale	C
Cession de repas à au moins un restaurant satellite, par une cuisine centrale autre que pavillonnaire, sans agrément sanitaire « cuisine centrale » ou sans dérogation à l'agrément sanitaire	D
Absence de déclaration de l'entrée en fonction d'un nouveau prestataire	D
Non-respect du délai de 3 mois pour la transmission du dossier d'agrément complet actualisé, en cas de changement de prestataire, pour une cuisine centrale en gestion concédée	C

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler que les établissements soumis à l'agrément « cuisine centrale » sont bien agréés. 	<ul style="list-style-type: none"> Sont soumis à l'agrément sanitaire « cuisine centrale » les établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite. Ne sont pas soumis à agrément sanitaire « cuisine centrale » : <ul style="list-style-type: none"> → Les cuisines centrales dérogataires à l'obligation d'agrément sanitaire. → Les cuisines centrales qui livrent des offices satellites en mode pavillonnaire : SIRET identique, même responsable juridique, même lieu géographique (même adresse) et PMS commun. → Les cuisines qui fabriquent des repas en vue uniquement de portage à domicile à des particuliers (elles relèvent de la remise directe aux consommateurs). <p>Toutefois, si avant le portage à domicile il y a stockage par un intermédiaire (les opérateurs chargés du transport et/ou de la facturation des repas à domicile ne sont pas considérés comme des intermédiaires) alors la cuisine est réputée traiteur et est soumise à agrément communautaire, mais elle peut bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire, si elle remplit les conditions.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler que la déclaration de dérogation à l'obligation de l'agrément est effectuée et conforme à l'attendu (CERFA 13982). 	<ul style="list-style-type: none"> Les quantités à indiquer sont les valeurs maximales pour une semaine et non pas la moyenne hebdomadaire de l'activité annuelle. Elles sont définies dans l'annexe IV de l'arrêté du 8 juin 2006. Les quantités livrées des différentes denrées sont cumulables par catégories de produit.

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile d'accueils de mineurs de 3 nuitées consécutives au plus.

Dérogation d'agrément sanitaire :

- Extension possible du rayon des 80 km à 200 km, dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières ;
- Possibilité de dépasser le seuil des 30 % si la quantité fournie ne dépasse pas la quantité fixée réglementairement par la seconde colonne de l'annexe 4 de l'arrêté du 8 juin 2006 ;
- L'annexe 4 s'applique en cas de fourniture à des établissements de restauration de repas complets ou de préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas, destinés à être servis et consommés en l'état, éventuellement après assemblage, mise en portions et/ou remise en température ;
- Les limites de quantité et de distance ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements gérés par des associations ou par des personnes morales de droit public œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire au sens de l'article L. 266-2 du Code de l'action sociale et des familles, souvent dénommés établissements caritatifs ;
- En cas de cession à la fois à des établissements caritatifs et aussi à d'autres commerces de détail, seules seront prises en compte pour la détermination des seuils des quantités pouvant être cédées, les quantités cédées aux établissements autres que les établissements caritatifs.

INSTALLATION CLASSÉE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (ICPE)

Certaines cuisines sont soumises à déclaration ou autorisation au titre de la réglementation relative aux ICPE.

Activité 2221 : Alimentaires (Préparation ou conservation de produits) d'origine animale par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie.

La quantité de produits entrant étant :

- supérieure à 4 tonnes par jour : Enregistrement ;
- supérieure à 500 kg par jour, mais inférieure ou égale à 4 tonnes par jour : Déclaration.

https://aida.ineris.fr/consultation_document/10559 (Site MTES)

Les établissements réalisant sur place de la méthanisation (sans limite de seuil) sont des ICPE. Sont donc inclus les établissements de restauration collective qui utiliseraient un micro-méthaniseur.

Les établissements qui réaliseraient une telle méthanisation avec les déchets de cuisine et de table doivent demander et obtenir un agrément sanitaire au titre du Règlement n°1069/2009.

Dans le cas où ils compostent ces matières en faible quantité (quantité inférieure à une tonne semaine), ils dérogent à l'agrément sanitaire et à l'enregistrement au titre du Règlement 1069/2009, mais doivent respecter les règles de l'Arrêté du 9 avril 2018 et les guides relatifs à ce compostage en établissements édités par l'ADEME.

Les équipements pratiquant des traitements autres que la conversion biologique aérobie ne rentrent pas dans le champ du « compostage de proximité ».

Dans ce cas, ces notions sont à évaluer au niveau de l'item E2.

CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L02 : ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

LIGNE B1L03 : SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION, LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES DENRÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Apprécier la conformité de la superficie par l'encombrement des locaux : dans les locaux de travail en fonction du nombre de repas préparés, du type de liaison chaude ou froide (et aux possibilités d'étalement dans le temps).	<ul style="list-style-type: none">Le responsable d'une cuisine centrale portera une attention particulière aux dimensions de la zone des préparations froides, de la zone d'allotissement des conditionnements ou des conteneurs isothermes, de la zone expédition et de l'aire de lavage des équipements de transport.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">Apprécier l'emplacement.	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">Le lieu de préparation des repas, s'il s'agit d'une tente, doit permettre de travailler facilement debout (2 mètres de hauteur environ).L'installation des lieux « d'intendance » (stockage) et de « cuisine » (préparation et cuisson) se fait prioritairement dans l'endroit présentant les meilleures garanties de protection contre : les poussières, les souillures : installation à l'écart des lieux de passage (chemins, routes, etc.) et des lieux consacrés à l'hygiène (toilettes, douches, etc.).Le lieu de nettoyage « coin vaisselle » est bien séparé de la cuisine (séparation dans l'espace ou dans le temps).

Pour information

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

Une réserve dans un autre bâtiment est acceptée s'il existe un stockage tampon et des procédures de fonctionnement adaptées en conséquence.

LIGNE B1L04 :
LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)

Pour information

Cas spécifique des camps sous toile : une bâche au sol permet un meilleur nettoyage.

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la capacité des systèmes d'aération et d'extraction (par exemple en plaçant un morceau de papier essuie-tout ou une feuille de papier devant la grille). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si nécessaire, un système d'extraction au-dessus des appareils de cuisson, et dans les zones de plonge et laverie est à prévoir. ➤ Une casquette au niveau de la hotte est préconisée de façon à capter tout le flux et éviter la condensation au plafond. ➤ 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).
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le lieu de préparation des repas. 	<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le lieu de préparation des repas doit être aéré correctement et permettre de travailler à l'abri des aléas climatiques tels que la pluie, le vent et le soleil (zone ombragée si possible et mise en place d'une toile de tente ou d'une bâche de protection).

LIGNE B1L06 :
CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L’EAU

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le retour des contenants dans leur zone de lavage et de stockage lors de projet de cuisine centrale. • En cas de locaux mal agencés, contrôler qu'il existe des procédures de séparation dans le temps. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les contenants sales ne traversent pas les zones propres avant d'être lavés et réciproquement pour les cuisines qui produisent des repas non consommés sur place (satellites, pavillons, étages). ➤ Le circuit des contenants (boucles de recyclage) en retour des sites de livraison ou du prestataire de nettoyage est anticipé pour éviter les croisements de circuits.
<p style="text-align: center;"><u>CAS PARTICULIER DES CRÈCHES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les différents circuits. 	<p style="text-align: center;"><u>CAS PARTICULIER DES CRÈCHES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il est souhaitable que les différentes catégories de personnels n'aient accès qu'aux zones qui leur sont

autorisées (ex : puéricultrices qui préparent les biberons à la biberonnerie, personnel qui prépare les repas à la cuisine). Par défaut, cela peut être géré par une bonne sectorisation des locaux ou par un fonctionnement adapté selon des procédures clairement définies.

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p align="center"><u>PROPRE/SOUILLÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôler la présence de zones ou locaux adaptés à la spécificité des activités (notamment l'existence d'une zone de stockage des chariots propres en cuisine centrale, zones de conditionnement, allotissement, déconditionnement-reconditionnement, etc.). 	<p align="center"><u>PROPRE/SOUILLÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), il est préférable d'avoir une cuisine bien séparée des zones potentiellement contaminantes comme la réception, la légumerie ou la plonge vaisselle par exemple. ➤ Dans le cas d'un local unique, l'établissement définit une marche en avant dans le temps et la respecte.
<p align="center"><u>CHAUD/FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Être vigilant en particulier pour le cas des préparations froides élaborées dans la pièce de cuisson. 	<p align="center"><u>CHAUD/FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une zone froide (pas nécessairement un local spécifique séparé) doit être identifiée : il est alors important que l'exploitant repère les sources de chaleur éventuellement présentes (appareils de cuisson, exposition au soleil, radiateur, passage de canalisation chaude, moteur d'appareil frigorifique, etc.), pour en maîtriser les effets (ex : durée des manipulations courte, etc.). ➤ Un local à température dirigée pour l'élaboration des préparations froides n'est pas une obligation réglementaire, même en cuisine centrale : <ul style="list-style-type: none"> → la situation s'apprécie, en fonction de l'analyse des dangers, des moyens mis en œuvre, pour assurer la maîtrise des températures des denrées (à évaluer à l'item C401), prenant en compte les temps d'attente notamment (à évaluer à l'item C1) ; → les bonnes pratiques organisationnelles sont établies, et respectées (la température des denrées sera à évaluer à l'item C401) ; → ce local sous température dirigée n'est pas confondu avec des enceintes de stockage, si l'objectif de température d'ambiance est élevé (12°C environ) ; il n'est pas alors utilisé à des fins de conservation.

Pour information

La plonge batterie est considérée comme une zone propre, alors que la laverie des assiettes est considérée comme zone sale (toutefois, ces deux activités peuvent être regroupées dans une même pièce si elles sont séparées dans le temps, sous réserve que le fonctionnement n'engendre pas de risque de contamination croisée).

Pour les crèches, la création d'un local séparé pour la préparation des biberons n'est pas imposée réglementairement. Rapport de l'ANSES « Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons » – juillet 2005 (MIC-Ra-BIB), lien d'accès : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC-Ra-BIB.pdf>

LIGNE B1L08 : ÉCLAIRAGE

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

ITEM B2 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION ET ENGIN DE TRANSPORT

LIGNE B2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Véhicule de transport réfrigéré pour les tournées en liaison froide, sans conformité technique ou périmée	D

LIGNE B2L02 :

ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler le bon état de la vaisselle, des plateaux, des planches à découper, des cloches, etc.	<ul style="list-style-type: none">➤ Absence de plateaux, de planches à découper, de cloches ou de vaisselles en mauvais état (assiettes ébréchées, verres et cruches entartrés, vaisselle en plastique rayée, etc.).
<ul style="list-style-type: none">Contrôler que la vaisselle est bien protégée des sources de contaminations lors du stockage.	<ul style="list-style-type: none">➤ 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 propre, adapté et en bon état.
<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">Contrôler les plans de travail.	<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Les plans de travail sont lisses (une table en bois vernie ou recouverte d'une toile cirée en bon état est tolérée).

Pour information

Il est recommandé pour les cuisines centrales de pratiquer un re-nettoyage des récipients, conteneurs et chariots qui reviennent des restaurants satellites.

De nouveaux types de vaisselle composée de plastiques et de fibres de bambou sont disponibles mais ne répondent pas aux exigences de la réglementation relative aux matériaux au contact des aliments. Pour aller plus loin : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/materiaux-organiques-a-base-fibres-vegetales>

LIGNE B2L03 :
APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que des conteneurs isothermes et des plaques eutectiques sont disponibles et utilisés pour les achats et le transport de produits frais, congelés ou surgelés. 	<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les plaques eutectiques utilisées sont : <ul style="list-style-type: none"> → régulièrement renouvelées dans les glacières, → présentes en nombre suffisant pour permettre ce renouvellement, → bien rechargées.

Pour information

Un contenant peut être un chariot isotherme de transport, le bac gastro-norme, la vaisselle, etc.

Les engins (véhicules ou conteneurs) utilisés pour le transport de denrées périssables sous température dirigée doivent être conformes aux normes techniques définies par l'accord ATP (attestation ATP + marquages), sauf dans les situations prévues par l'article 4 de l'arrêté ministériel du 27 novembre 2020.

La principale dérogation concerne le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km, sans rupture de charge.

Pour le transport des denrées périssables en liaison chaude, l'article R.231-45 du Code rural et de la pêche maritime prévoit l'utilisation d'engins de transport (conteneurs, glacières, voire véhicules) isothermes ou dotés d'un équipement calorifique.

Il n'existe pas à ce jour de protocole de tests réglementaire pour les « équipement[s] spéciaux calorifique[s] » pour vérifier leur performance. La norme EN 12571 définit des standards auxquels les conteneurs chauffants peuvent répondre. Elle définit notamment un protocole de test de la performance du conteneur, au cours duquel celui-ci doit maintenir une température intérieure au moins égale à + 65 °C pendant 3 heures, sans ouverture des portes. La certification du conteneur selon cette norme est volontaire, de même que l'utilisation ou non de conteneurs certifiés pour ce type de transport.

Dans tous les cas, chaque engin (véhicule, conteneur ou glacières) doit permettre le respect des objectifs du Règlement n°852/2004, des arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 en matière de conception, d'hygiène et de température de conservation.

En pratique, le fait de transporter dans une camionnette des conteneurs isothermes dédiés à chaque satellite livré est conforme sans qu'ils soient certifiés ATP.

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B3L03 :

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">• Contrôler la prévention des infestations par des nuisibles.	<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Le lieu de stockage des aliments et des matériels est protégé contre les nuisibles, et les animaux domestiques, les animaux et sauvages (abri en « dur » sec et aéré ou tente ayant la possibilité d'être fermée, provisions enfermées dans des conteneurs surélevés).

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Risque majoré pour les locaux disposant d'une cave, etc.

Risque potentiellement majoré si l'établissement dispose d'un compostage de proximité utilisant des déchets de cuisine et de table situé trop près ou géré de manière inappropriée.

Risque potentiellement majoré si l'établissement dispose d'un poulailler.

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

LIGNE B4L03 :

LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler la maintenance des systèmes d'aération et d'extraction : <p>– Demander le certificat d'entretien du conduit de la hotte.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Le ramonage du conduit et des grilles de la hotte d'extraction est réalisé périodiquement.
<ul style="list-style-type: none">Contrôler la maintenance des équipements de distribution et, le cas échéant, des équipements spécifiques.	<ul style="list-style-type: none">➤ Un suivi périodique des appareils de production de froid ou de chaud doit être réalisé. La maintenance des équipements de distribution (vitrines réfrigérées, bain-marie, tunnels de lavage, etc.) ne doit pas être négligée, de même que la maintenance des équipements spécifiques comme la cellule de refroidissement ou l'étuve par exemple.➤ Le cas échéant, la maintenance de l'autoclave ou de la machine de mise sous-vide, ou de tout autre équipement spécifique est prévue.
<ul style="list-style-type: none">Contrôler l'état de maintenance des fontaines à eau, machines à glaçons et adoucisseurs.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les fontaines à eau et machines à glaçons, les équipements de traitement de l'eau du type adoucisseurs et filtres divers doivent faire l'objet d'une maintenance spécifique, selon les directives du fabricant.

Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

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

LIGNE B5L02 :

GESTION DES PRODUITS DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer que les produits d'entretien, et produits pharmaceutiques sont stockés à l'écart des produits de nettoyage-désinfection et des denrées alimentaires.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le stockage de médicaments (dans les crèches, hôpitaux, camps sous toile, etc.) peut être accepté dans les zones de production ou de distribution sous réserve qu'ils soient placés dans des contenants fermés et identifiés (se reporter à l'item C401).
<ul style="list-style-type: none">Dans les établissements médicaux (hôpitaux, cliniques etc.), contrôler l'innocuité de la désinfection des biberons et des tétines.	<ul style="list-style-type: none">➤ L'oxyde d'éthylène n'est pas utilisé pour la désinfection des biberons ni des tétines. Il n'est pas autorisé comme biocide TP4 (Classification TP4 <i>désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires</i>).

Pour information

Avis de l'Anses 2011-SA-0314 du 16 décembre 2011 relatif à l'utilisation de biberons stérilisés à l'oxyde d'éthylène : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MCDA2011sa0314.pdf>

Avis de l'AFSSA MIC-Ra-BIB de juillet 2005 « Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons » : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC-Ra-BIB.pdf>

**LIGNE B5L03 :
SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le matériel dédié. 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le matériel utilisé pour le nettoyage et la désinfection est correctement identifié : les bassines (ex d'usages : lavage des fruits et légumes, de la vaisselle, etc.) et les éponges (ex d'usages : lavage de la vaisselle, des tables de repas ou des plans de travail, etc.) utilisées sont dédiées à un usage spécifique et bien défini pendant toute la durée de l'accueil. Selon leur usage, elles peuvent être identifiées par un code couleur (ex : bassines bleue pour la vaisselle et verte pour le lavage des légumes).

**LIGNE B5L04 :
PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que le matériel au contact des denrées et les plans de travail sont propres et correctement nettoyés et, au besoin, désinfectés. 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le matériel au contact des denrées et les plans de travail sont propres et correctement nettoyés et, au besoin, désinfectés : <ul style="list-style-type: none"> → les jerricans contenant l'eau sont régulièrement nettoyés (extérieur et intérieur) et désinfectés à l'eau chlorée, → les ustensiles et les matériels de cuisine sont conservés à l'abri des poussières, des souillures, des intempéries.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information :

Concernant les structures collectives (crèches, jardins d'enfants, etc.), et en l'absence de GBPH d'application HACCP dédié, il est possible de se référer à l'Avis de l'AFSSA MIC-Ra-BIB de juillet 2005 « Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons » : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC-Ra-BIB.pdf>

LIGNE B5L05 :
VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Pour les établissements qui externalisent le nettoyage des différents conditionnements (collectifs ou individuels : bacs gastronormes, vaisselle, etc.), contrôler l'existence d'une procédure de vérification spécifique et l'intégration de ce suivi dans le plan de vérification global de la cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La procédure définit les modalités de suivi en interne au sein de la cuisine, les éventuelles exigences analytiques si elles sont imposées au prestataire, etc. ➤ Les autocontrôles sont exploités. ➤ Les non-conformités sont enregistrées, exploitées pour définir des actions correctives elles aussi enregistrées.

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Cet item est noté A quand l'exploitant applique le contenu du GBPH d'application HACCP compatible avec les process ou activité(s) qu'il met en œuvre. Il est attendu de l'inspecteur de mentionner l'intitulé du ou des GBPH d'application HACCP concernés :

- Pour les camps sous toile qui appliquent le GBPH «restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs» ;
- Pour les petits établissements de restauration collective qui appliquent le guide spécifique d'aide à l'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire ;
- Pour les établissements qui livrent des repas à domicile et qui appliquent pour cette activité le GBPH "Livraison de repas à domicile".

L'établissement peut s'appuyer sur le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01).

Flexibilité

Les diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers qui en découle ne sont pas requis pour :

- les offices satellites et les petits établissements de restauration collective qui utilisent le guide pour les petits établissements de restauration collective ;
- les camps sous toile qui utilisent le GBPH «restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs» ;

Cependant l'item est noté A par l'inspecteur qui mentionnera le nom du guide auquel se réfère l'établissement.

Toutefois pour ces établissements, il leur est fortement conseillé de prendre en compte les dangers mentionnés à la ligne C1L04. Cependant, cette liste de dangers ne saurait être exhaustive et ne se substitue pas à l'analyse des dangers de l'exploitant (se reporter à l'item C1L04 du VMG).

LIGNE C1L03 :
DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Pour les process spécifiques précédemment énoncés (Cf. introduction en ce début de VMS), nécessitant une surveillance particulière, contrôler la présence de diagrammes de fabrication prenant en compte notamment certaines informations (ex : barèmes de cuisson, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour ces process spécifiques à risque, un diagramme élaboré par l'exploitant est indispensable. ➤ Pour les familles de produits courantes, les GBPH proposent des diagrammes sous forme de fiches de fabrication.

Flexibilité

Pour tous les établissements, s'ils utilisent un GBPH d'application HACCP, ils n'ont pas besoin de formaliser par écrit les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces GBPH.

LIGNE C1L04 :
ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

La liste de dangers ci-dessous ne saurait être exhaustive et ne se substitue pas à l'analyse des dangers de l'exploitant (se reporter à l'item C1L04 du VMG).

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que l'établissement a identifié toutes les étapes dans les diagrammes de fabrication, et qu'il a pris en compte, le cas échéant, la sensibilité des consommateurs. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En raison de la contrainte spécifique de la diversité des produits finis et des schémas de production en restauration, l'analyse des dangers se fera en général par groupe de dangers générique et famille de produits, sauf population particulière nécessitant une analyse d'un danger spécifique (par exemple, dangers listeria et E.Coli productrices de shigatoxines liés à la consommation de fromages au lait cru par une population sensible). ➤ L'analyse des dangers intègre le schéma et les conditions de vie réelles du produit jusqu'au stade de la consommation. Le lien entre la cuisine centrale et le restaurant satellite doit y être intégré. ➤ L'analyse des dangers doit prendre en compte toutes les étapes d'un process (la décongélation pendant le transport en est une) en tenant compte des avis scientifiques disponibles.
<p style="text-align: center;"><u>DANGER « ACRYLAMIDE » (friture, etc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et perti- 	<p style="text-align: center;"><u>DANGER « ACRYLAMIDE » (friture, etc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La formation de l'acrylamide dans les aliments est principalement liée à la réaction de l'asparagine (un acide aminé) avec les sucres réducteurs (notam-

<p>nelles vis à vis du danger.</p>	<p>ment le glucose et le fructose) dans le cadre de la réaction de Maillard. Lorsque les aliments prennent en cours de cuisson une couleur brune pouvant aller jusqu'au noircissement, ce changement de couleur s'accompagne d'une production d'acrylamide.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'acrylamide est présent plus particulièrement dans les pommes de terre, le café et les produits à base de céréales comme le pain ou les biscuits, etc., grillés, torréfiés ou frits trop longtemps et/ou à trop haute température. ➤ Cette molécule augmente potentiellement le risque de développement d'un cancer et peut provoquer des lésions aux tissus nerveux.
<p><u>DANGER « BOTULISME » : miel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER « BOTULISME » : miel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque de symptômes cliniques plus ou moins sévères pouvant aller jusqu'à la mort du nourrisson par arrêt cardio-respiratoire, en cas d'ingestion de miel par des enfants de moins de 12 mois, en raison de l'immaturation de la flore intestinale du nourrisson incapable d'inhiber la colonisation par <i>Clostridium botulinum</i> qui développe alors des toxines.
<p><u>DANGER « COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS » (huile de friture)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER « COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS » (huile de friture)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.
<p><u>DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS » (Végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS » (Végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion d'œufs du parasite, soit de façon directe par contact avec les animaux infectés (renards principalement mais aussi chiens et chats ayant consommé des rongeurs contaminés), soit de façon indirecte par la consommation de végétaux souillés. ➤ Tous les aliments récoltés près du sol dans les zones d'endémie de la maladie sont une source possible de contamination (salades, pissenlits, légumes du potager, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies). ➤ Les œufs survivent dans l'environnement (au moins trois mois l'été et plus de huit mois dans les conditions hivernales et automnales). ➤ La congélation domestique ne permet pas l'inactivation des œufs de parasite. ➤ Le lavage des végétaux même intensif ne peut garantir l'élimination complète des œufs de parasite déposés en surface. ➤ L'utilisation de vinaigre, alcool ou eau de Javel diluée ne permet pas de réduire la contamination des

	<p>aliments.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les principaux cas humains se situent principalement dans la partie Est de la France (Alsace, Lorraine, Franche-Comté, Rhône-Alpes), zone de présence historique du parasite, mais aussi en Auvergne. ➤ Précautions préalables à prendre : <ul style="list-style-type: none"> → Éviter de cueillir des végétaux qui ne soient situés à moins de 50 cm du sol (pissenlits, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies sauvages, etc.) et qui pourraient être contaminés par des déjections. → Pour les jardins potagers, vérifier avant la cueillette que les fruits et légumes sont protégés des déjections par la mise en place par exemple d'une barrière dissuasive. → Pour les aliments collectés près du sol (salades, pissenlits, légumes du potager, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies) dans les zones de forte endémie, il est recommandé dans la mesure du possible de les consommer cuits (70 °C, 5 min). ➤ Cf. Fiche ANSES - Saisine n°2016-SA-0274.
<p><u>DANGER « Escherichia Coli Entérohémorragiques » (EHEC)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER « Escherichia Coli Entérohémorragiques » (EHEC)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'établissement a connaissance du contenu de la fiche de l'Anses spécifique à ce danger. ➤ Le respect des mesures de maîtrise est observé à l'item C403.
<p><u>DANGER « HAP » (cuisson barbecue, fumage, etc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER « HAP » (cuisson barbecue, fumage, etc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) se forment au cours des processus de pyrolyse (décomposition chimique des matières organiques à température élevée et en l'absence d'oxygène) et de combustion incomplète de matières organiques. ➤ La contamination des denrées alimentaires par les HAP peut être liée à la mise en œuvre de procédés qui permettent aux produits de combustion d'entrer en contact direct avec l'aliment lors de sa préparation tels que le séchage, le fumage, le grillage et la cuisson à haute température. ➤ Certains HAP ont des propriétés cancérogènes et génotoxiques (pouvant provoquer l'altération de l'<u>ADN</u>).
<p><u>DANGER « HISTAMINE »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER « HISTAMINE »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tout produit, frais ou transformé, à base de poissons riches en histidine : liste des familles concernées citées dans le Règlement (CE) n°2073/2005 (annexe I, chapitre 1, point 1.26) : <i>Scombridae</i> (thons, bonites, maquereaux, thazards), <i>Clupeidae</i> (sardines, harengs, aloses), <i>engraulidae</i> (anchois),

	<p><i>Coryfenidae</i> (dorade, coryphène ou mahi-mahi), <i>Pomatomidae</i> (tassergal ou pomatome), <i>Scombresosidae</i> (balaous ou sauris), auxquelles il faut ajouter les <i>Istiophoridae</i> (voilier, marlin, makaire), les <i>Xiphiidae</i> (espadon) et les <i>Carangidae</i> (sérioles) (Cf. Avis de l'Anses n°2008-SA-0310).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les catégories d'aliments à considérer en terme de risque sanitaire au regard de l'histamine peuvent être hiérarchisées selon l'ordre décroissant suivant, se basant sur la teneur moyenne en histamine : les anchois salés, les sauces de poissons, les légumes fermentés (ex. choucroute), les fromages, les autres poissons et produits de la pêche (poissons frais, congelés ou en conserve non fermentés) et les saucisses fermentées (Cf. Avis de l'Anses n°2016-SA-0270). ➤ L'histamine est une molécule thermostable. ➤ La maîtrise du danger histamine repose principalement sur le respect des températures de conservation.
<p><u>DANGER «mycotoxines» (fruits/légumes/jus)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer, le cas échéant, pour les établissements, élaborant des jus, ou des découpes de denrées d'origine végétale, conditionnées, que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes (<i>a minima</i> est attendue une sélection rigoureuse de la matière première (absence de moisissures ou de pourriture). 	<p><u>DANGER «mycotoxines» (fruits/légumes/jus)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les mycotoxines sont des contaminants naturels de nombreuses denrées d'origine végétale. ➤ Les mycotoxines sont produites par certaines moisissures (ou champignons) sur les végétaux (fruits, légumes) au champ ou en cours de stockage. ➤ Sont concernés les céréales mais aussi les fruits, noix, amandes, pommes et les produits manufacturés issus de ces filières destinés à l'alimentation humaine. Elles sont également présentes dans les grains, fourrages et aliments composés destinés à l'alimentation animale et peuvent être retrouvées dans le lait, les œufs, les viandes ou les abats, si les animaux ont été exposés à une alimentation contaminée. ➤ Certaines mycotoxines, comme la patuline, les aflatoxines, l'alternariol, l'acide ténuazonique ou l'ochratoxine sont connues sur les fruits. ➤ Leur présence n'est constatée qu'exceptionnellement soit sur des fruits pourris (patuline, ochratoxine, alternariol, acide ténuazonique) ou moisissures (aflatoxines). ➤ Généralement thermostables, elles ne sont pas détruites par les procédés habituels de cuisson et de stérilisation. ➤ Ces substances peuvent se rencontrer dans les jus de fruits, les compotes, les purées, des lots de fruits secs mal conservés.

<p><u>DANGER « Parasitisme : ANISAKIS etc. »</u> <u>(poissons à nageoires, mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER « Parasitisme : ANISAKIS etc. »</u> <u>(poissons à nageoires, mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de chairs crues ou insuffisamment transformées. Les symptômes les plus courants sont d'ordres : <ul style="list-style-type: none"> → gastro-intestinaux : douleurs abdominales violentes, ai-guës, vomissements, malaise qui surviennent de quelques minutes à plusieurs heures après ingestion. Cela peut toute-fois nécessiter une hospitalisation, → allergique (choc anaphylactique, œdème de Quincke, etc.) dû à des molécules libérées par les parasites (morts ou vifs) dans la chair du poisson. A ce jour, 14 allergènes provenant de larves d'<i>Anisakis</i> ont été décrits (cf. fiche dangers Anses 2017 <i>Anisakis spp</i> et <i>Pseudoterranova spp</i>). ➤ Les produits les moins sensibles sont issus de l'éle-vage.
<p><u>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et pertinentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de haricots secs ou frais (blancs ou rouges) insuffisamment hydratés ou in-suffisamment cuits (hydratation puis cuisson à 100 °C pendant 30 minutes).
<p><u>DANGER «TRICHINE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et perti-nentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER «TRICHINE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas des établissements recevant à titre gra-cieux ou onéreux, ou manipulant des espèces de gi-bier sensibles à la trichine : sangliers. ➤ Risque après ingestion de viandes crues ou mal pré-parées, par ce parasite présent dans la chair du sanglier.
<p><u>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes et perti-nentes vis à vis du danger. 	<p><u>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion des produits à base de foie de porc cru, consommés crus ou insuffisamment cuits.

Pour information

En cas de cuisine ouverte, le risque de contamination aéroportée doit être pris en compte dans l'analyse des dangers.

On entend par famille de produits l'ensemble des produits analogues issus d'un même process. Quelques exemples : crudités, cuisinés, produits subissant une cuisson courte, produits cuits à basse température, viandes sautées, viandes blanches rôties, viandes rouges rôties, légumes vapeur, mixés, féculents, préparations à base d'œufs, produits assem-blés, produits de transfert ou de négoce, etc.

L'analyse des dangers doit être adaptée aux besoins de chaque catégorie d'établissement, aux contraintes spécifiques des installations et de l'activité (cuisine centrale, cuisine sur place) et du public cible.

DANGER suite à la consommation de BETTERAVE CRUE :

Suite à plusieurs épisodes de TIAC impliquant la consommation de betteraves crues râpées, l'ANSES a précisé dans son avis du 27 novembre 2014 (référence n°2014-SA-0174) que plusieurs hypothèses sont aujourd'hui envisagées (forte concentration par des souches de *Pseudomonas* présentant un pouvoir pathogène élevé, présence de toxines produites par d'autres micro-organismes, d'origine bactérienne ou fongique, présence de substances toxiques chimiques), mais la cause exacte des symptômes observés suite à la consommation de betteraves crues râpées reste inconnue. L'ANSES

indique que des investigations complémentaires sont nécessaires, et recommande de ne plus servir de betteraves crues râpées dans les restaurants collectifs des établissements d'enseignement et des maisons de retraite.

Plusieurs espèces de *Pseudomonas* (*P.fluorescens*, *P.putida*, *P. chlorophis*) ont été étudiées [...] pour leur utilisation comme agents de protection des plantes. [...] Les *Pseudomonas* sont utilisés en biotechnologie avec la bioremédiation, la biodégradation, le traitement des effluents, etc., et en agriculture avec la stimulation de la croissance des plantes (bio-stimulation) ou la lutte contre les ravageurs et les maladies fongiques (bioprotection) (par enrobage des semences ou enrichissement de la rhizosphère). [...] Par ailleurs, l'hypothèse de production d'amines biogènes par les *Pseudomonas* au cours de leur multiplication sur les betteraves crues ne peut être rejetée.

DANGER suite à la consommation de PRODUITS LAITIERS AU LAIT CRU :

Des épidémies d'infections à EHEC (*Escherichia Coli* entérohémorragiques) en lien avec la consommation de fromages au lait cru ont été rapportées en France à plusieurs reprises, notamment en mai 2018 (11 enfants atteints de SHU (syndrome hémolytique et urémique) dont l'un est décédé) et en avril 2019 (13 enfants atteints de SHU, dont plusieurs ont développé des complications neurologiques – bilan provisoire au 30 avril 2019).

Les ministères de la santé et de l'agriculture ont convenu d'un message de prévention qui est le suivant :

- le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;
- les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques ;
- ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque (*listeria*) : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées.

Les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRAE, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.

Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le Gruyère, le Comté, l'Emmental ou le Beaufort, dont le processus de production comporte un traitement thermique, ne sont pas concernés par ces recommandations d'éviction à la consommation.

DANGER suite à la consommation de CHAMPIGNONS :

Des mésusages liés à la consommation de champignons comestibles, peuvent entraîner des intoxications :

- Avis de l'Anses Saisine n°2015-SA-0180_Projet d'arrêté relatif aux variétés comestibles de champignons de culture et sauvage
- [Anses Production scientifique Champignon Shiitake](#), qui sont à consommer cuits.

Il est préconisé de consommer le champignon en parfait état de fraîcheur, et en quantité raisonnable (de 150 à 200 grammes de champignons frais par adulte et par semaine).

Pour ces champignons (toxiques en cas de consommation crue), une cuisson à l'eau bouillante à 100°C pendant 15 minutes avec rejet de l'eau de cuisson, ou une cuisson prolongée à la poêle pendant 20 à 30 minutes de manière à atteindre une température à cœur de 70°C est préconisée.

Il est aussi conseillé pour les champignons commercialisés à l'état séché, de les consommer bien cuits après réhydratation (se référer à l'étiquetage du fabricant).

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L02 : IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Pour information

Sans objet pour les offices satellites sans transformation sur place, se limitant au dressage et au réchauffage.

Cet item est noté A quand l'exploitant applique le contenu du GBPH d'application HACCP compatible avec les process ou activité(s) qu'il met en œuvre. Il est attendu de l'inspecteur de mentionner l'intitulé du ou des GBPH d'application HACCP concernés :

- Pour les camps sous toile qui appliquent le GBPH «restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs» ;
- Pour les petits établissements de restauration collective qui appliquent le guide spécifique d'aide à l'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire ;
- Pour les établissements qui livrent des repas à domicile et qui appliquent pour cette activité le GBPH "Livraison de repas à domicile".

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L02 : CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Contrôler que les approvisionnements proviennent de fournisseurs autorisés.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les dispositions applicables à l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaires (produits de la pêche, œufs, miel et gibiers sauvages) par le producteur ou le chasseur sont définies dans les annexes I à III de l'arrêté du 18 décembre 2009.➤ L'approvisionnement en volailles et lagomorphes (carcasses, produits découpés ou transformés, à l'exclusion des viandes hachées, des préparations de viandes, des VSM et des saucisses crues) abattus au sein d'un EANA est possible uniquement pour les cuisines sur place ou pavillonnaires (l'approvisionnement est impossible en cuisine centrale agréée ou dérogetaire).➤ Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation de la DD(ec)PP ou DAAF, en vue d'une consommation après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72 °C/15 s ou 63 °C/30mn) ou en vue de l'utilisation dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.➤ Par contre, les coquillages vivants doivent provenir directement ou indirectement de centres d'expédition et les œufs coquille directement ou indirectement de centres d'emballage.➤ L'approvisionnement en produits primaires de la pêche auprès du pêcheur est possible en restauration collective pour l'activité de consommation sur place.➤ Les denrées d'une cuisine centrale en cours de décongélation pendant le transport, livrées à un restaurant satellite, comportent la mention « décongelé » et une durée de vie de 24 h, voire 36 h si le satellite est en capacité d'assurer la surveillance permanente des températures de stockage.

<p align="center"><u>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que les denrées fournies par l'EANA sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<p align="center"><u>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les établissements de restauration collective locaux fournissant directement le consommateur final (cuisine sur place, cuisine pavillonnaire) peuvent s'approvisionner auprès d'un EANA en viandes de volailles et/ou de lagomorphes (distance inférieure à 80 km, pouvant s'étendre jusqu'à 200 km sous conditions). ➤ Les carcasses portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage d'origine. ➤ Le conditionnement des denrées découpées ou transformées portent le numéro d'enregistrement de l'EANA. ➤ L'approvisionnement en viandes hachées, en préparations de viandes, en saucisses crues et en viandes séparées mécaniquement issues d'un EANA est interdit. ➤ L'approvisionnement en denrées congelées provenant d'un EANA est interdit.
<p align="center"><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que le gibier d'élevage et/ou le gibier sauvage traités dans un établissement agréé (abattoir et/ou traitement du gibier, etc.), est conforme à la réglementation en vigueur. 	<p align="center"><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ La marque de salubrité ou d'identification, est présente sur les viandes. ➤ Le gibier est accompagné du document justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, facture, etc.) sur lequel doivent être précisés le pays d'origine, l'espèce, la quantité, le numéro d'agrément de l'abattoir où ont été inspectées les carcasses, etc. ➤ Les viandes de gibier (abats inclus) peuvent être commercialisées toute l'année après inspection (recherche trichine pour le sanglier) et estampillage par les services officiels dans un abattoir ou un établissement agréé.
<p align="center"><u>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR À L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur à l'établissement de restauration collective fournissant directement le consommateur final (cuisine sur place, cuisine pavillonnaire), est conforme à la réglementation. 	<p align="center"><u>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR À L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La cession de grand gibier, tué accidentellement à la suite d'une collision par un véhicule automobile, à un établissement de restauration collective est interdite (Article L.424-9 du Code de l'environnement). ➤ Respect des exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement par le chasseur, établies par l'annexe IV, section IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 et par l'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ Le gibier sauvage cédé localement par le chasseur

	<p>ou le premier détenteur, correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse dans un rayon de 80 kilomètres depuis le lieu de chasse (sauf exception des zones soumises à des contraintes géographiques particulières : 200 km).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le petit gibier sauvage doit rester entier, en poils ou en plumes, et non éviscéré. ➤ Le grand gibier sauvage doit être éviscéré, non dépouillé et non découpé, sauf cas particulier des contraintes de transport en montagne. ➤ La cession d'abats de grand gibier sauvage est interdite. ➤ La cession de gibier congelé est interdite. ➤ Le grand gibier est identifié individuellement, le petit gibier est identifié par lot de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse. Les documents suivants sont présents : <ul style="list-style-type: none"> → compte-rendu d'examen initial, complété par un chasseur formé, dans lequel sont précisées les identifications individuelles ou par lot, → compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif. ➤ Afin de pouvoir traiter les carcasses des grands gibiers, des équipements appropriés au sein de l'établissement de restauration collective seront nécessaires.
<p><u>ŒUFS DE POULE (espèce gallus gallus)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que les œufs sont conformes au règlement 2023/2465. Contrôler qu'ils proviennent bien d'un centre d'emballage agréé. 	<p><u>ŒUFS DE POULE (espèce gallus gallus)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les œufs sont marqués d'un code du producteur. Ce code est composé d'un 1er chiffre représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code ISO du pays de production (FR pour la France) et suivi de 3 lettres correspondant au code élevage et de 2 chiffres correspondant au numéro du bâtiment d'élevage. ➤ Les œufs, obligatoirement de catégorie A (« œufs frais » ou « œufs de consommation »), livrés à un établissement de restauration collective, doivent provenir d'un centre d'emballage d'œufs agréé et : <ul style="list-style-type: none"> → produits par des troupeaux de poules pondeuses négatifs vis-à-vis du dépistage salmonelles, → classés, marqués et emballés dans un emballage identifié par des mentions réglementaires (le numéro d'agrément du centre d'emballage, la catégorie de qualité (A)), → avec une date de durabilité minimale, → accompagnés d'un bon de livraison. ➤ Une tolérance de 20 % d'œufs portant des marques illisibles est admise conformément à l'article 20 du Règlement n°2023/2465.
<p><u>PRODUITS DE LA PÊCHE (MOLLUSQUES CÉPHALOPODES POISSONS D'ÉLEVAGE ET/OU SAUVAGES FRAIS)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que les poissons sont conformes à 	<p><u>PRODUITS DE LA PÊCHE (MOLLUSQUES CÉPHALOPODES POISSONS D'ÉLEVAGE ET/OU SAUVAGES FRAIS)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quelle que soit la nature du produit (sauvage ou élevage, eau de mer ou eau douce) et le mode at-

<p>la réglementation en vigueur.</p>	<p>tendu de consommation (cuit ou non), l'établissement doit réaliser un contrôle visuel efficace pour garantir une absence de parasite visible. Il doit donc contrôler l'absence de parasites dans les chairs. En cas de présence, l'établissement doit être en capacité de gérer ce danger et de l'avoir anticipé : refus ou mises en œuvre d'actions correctives (cf item C403).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour que les chairs des mollusques céphalopodes, et des poissons d'élevage (y compris l'espèce <i>Salmo Salvar</i>) destinées à un fumage ou à une consommation crue, ne nécessitent pas un assainissement par congélation, il est attendu la présence d'une attestation garantissant la maîtrise du danger parasitaire. Cette attestation garantit que les conditions d'élevage permettent de maîtriser le risque parasitaire. Elle garantit la qualité de la nourriture. Elle atteste en outre que les poissons, et les mollusques céphalopodes proviennent de piscicultures, sont élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire.
<p style="text-align: center;"><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que la viande hachée est conforme à la réglementation en vigueur. • Contrôler la conformité des matières premières soumises au hachage. • Contrôler la température de conservation de la matière première. • Contrôler la provenance des viandes hachées (étiquetage). 	<p style="text-align: center;"><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, solipèdes domestiques, volailles ou lagomorphes. ➤ La viande hachée ne provient pas d'un EANA. ➤ Le producteur-fournisseur de viande hachée (matière première) est agréé. ➤ Par contre le producteur-fournisseur de préparations de viande (matière première) peut détenir une dérogation à l'agrément sanitaire. ➤ Les matières premières choisies sont fraîches. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée.
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que les approvisionnements se font par le biais de filières autorisées. 	<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Approvisionnement à la ferme possible si : <ul style="list-style-type: none"> → Lait cru : présence d'une autorisation, → Fromage et viande : auprès d'établissements agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément, → Volaille : auprès des EANA recensés ou salles d'abattage (à la ferme) agréées. Les carcasses de lagomorphes ne sont pas autorisées par le GBPH restauration collective de plein air des accueils de mineurs. ➤ Approvisionnement en GMS et épicerie possible en produits conditionnés avec marque d'identification. Les denrées alimentaires animales ou d'origine animale (exemples : œufs, lait, viande) doivent provenir d'un atelier agréé ou d'un atelier bénéficiant de la dérogation à l'obligation d'agrément. Le GBPH recommande l'achat de la viande conditionnée dans

	<p>les magasins d'alimentation, l'achat de lait UHT et d'œufs en boîte.</p> <p>➤ Approvisionnement en produits issus de la cueillette et de la pêche possible si :</p> <p>→ Cueillette (baies et champignons) : conseil à recueillir auprès de personnes ou services compétents (pharmacien par exemple) ; prendre en compte le danger <i>echinococcus multilocularis</i> (cf. ligne C1L04).</p> <p>→ Pêche* de loisir (pêche de poissons, récolte de coquillages ou de crustacés) :</p> <p>*la pêche en mer ainsi que sur la partie des fleuves, rivières ou canaux où les eaux sont salées, est interdite pour les établissements de restauration collective (Article R.931-83 du CRPM).</p> <p>*la pêche de rivière : aucune réglementation spécifique n'existe hormis le permis de pêche. Les organisateurs se sont renseignés sur l'autorisation de pêcher et sur les conditions sanitaires locales auprès des préfectures avant d'entreprendre de telles activités (exemple des restrictions de pêche sur le Rhône à la suite de la contamination des poissons au PCB ou en raison de la présence de bactériochlorophylles).</p>
--	--

Pour information

On considère que les denrées entrant dans un établissement sont des matières premières (ex : les produits finis d'une cuisine centrale deviennent les matières premières d'un restaurant satellite).

Pour être reconnue comme pêcheur professionnel, la personne doit prouver son adhésion à l'association agréée départementale ou interdépartementale de pêcheurs professionnels en eau douce (Art. R434-39 du code de l'environnement). Cette adhésion est en effet le seul document prouvant le statut de pêcheur professionnel.

De nombreux établissements de restauration collective ont émis le souhait, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et du développement des circuits courts, d'avoir un poulailler pour utiliser leurs œufs en cuisine conformément à l'instruction technique relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles. **Cette note ne s'applique pas au secteur de la restauration collective mais uniquement aux petits producteurs-fermiers d'œufs qui commercialisent leurs œufs (activité principale).**

L'alimentation d'animaux producteurs de denrées alimentaires (œuf issu du poulailler) avec des déchets de cuisine et de table est interdite (article 11 du Règlement 1069/2009).

LIGNE C3L03 :
AMÉLIORANTS : ADDITIFS (ADD), AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) ET ARÔMES (ARM)
CONFORMES ET BIEN UTILISÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les auxiliaires technologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> Le ou les agents utilisés pour la décontamination des fruits et légumes (cf Ligne C403L04) sont autorisés au titre de l'arrêté du 19 octobre 2006 sur les auxiliaires technologiques.

LIGNE C3L04 :
CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Contrôler que l'établissement est attentif à la maîtrise de la chaîne du froid et du chaud à réception en effectuant le cas échéant des prises de température sur les denrées les plus sensibles et en identifiant la denrée sondée.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les restaurants satellites, en l'absence de réceptionnaire à l'arrivée des denrées, l'existence d'une procédure de contrôle permet d'assurer une maîtrise continue de la température des denrées (existence de fiches navette cuisine centrale/ restaurant satellite, modalités de dépose en enceinte froide par le livreur, échanges d'infos entre restaurants satellites et cuisine centrale, etc.).

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

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

LIGNE C401L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence de respect de la température de la liaison chaude/froide, pouvant avoir une incidence préjudiciable sur la qualité sanitaire des denrées (confirmé par le contrôle de température d'une denrée)	D
Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport en l'absence d'étude de dangers validée	D
Volume de stockage ou équipements insuffisant pour assurer le maintien au chaud ou au froid des produits intermédiaires ou finis	D

LIGNE C401L02 :

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les températures des denrées.	<ul style="list-style-type: none">Les températures de stockage et de distribution sont conformes aux annexes des arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.Les lignes de self et les scrambles (flots) sont approvisionnés en quantité limitée au fur et à mesure des besoins. Les denrées ne sont pas disposées sur les tables à l'avance.
	<p style="text-align: center;"><u>FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none">Les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation et dans un délai maximum de deux heures avant consommation (transport et distribution inclus) sous réserve que la denrée produite soit maintenue à une température inférieure ou égale à +10 °C (destruction des denrées au bout de deux heures).
	<p style="text-align: center;"><u>CHAUD</u></p> <ul style="list-style-type: none">Des équipements de maintien en chaud sont en nombre et en capacités suffisants (étuves, bains-marie, chariots, thermoports, etc.), si le fonctionnement le nécessite.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Certains produits n'atteignent jamais les +63 °C du produit à cœur au stade de la cuisson : les gigots d'agneau, rôtis de bœuf, etc. Ce point est à analyser en regard du PMS. Cette étape ne doit pas être confondue avec l'étape de maintien en température.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le cas échéant, contrôler des conditions de préparation et de transport des plats à base de produits crus. 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Si possible, les piques-niques et repas à partager sont majoritairement constitués de produits stables. ➤ Les denrées qui ne sont pas constituées de produits stables doivent être préparées au dernier moment et réfrigérées préalablement à leur transport, puis transportées dans des sacs isothermes pour être consommées dans la demi-journée. ➤ Les plats à base de viande crue (steak tartare, carpaccio), de poisson ou de fruits de mer crus et les préparations à base d'œufs crus (mousse au chocolat, mayonnaise maison, etc.), sont des préparations déconseillées (mais non interdites), car extrêmement sensibles.

Pour information

La décongélation de matières premières d'origine animale ou végétale surgelées en cours de transport d'une cuisine centrale vers un restaurant satellite au sein d'un véhicule frigorifique à une température comprise entre 0 et +3 °C, est tout à fait acceptable, à condition que cette pratique soit bien respectueuse de l'avis de l'Anses n°2006-SA-0048 du 25 juillet 2006. Ce point est évalué dans l'item C403L03.

LIGNE C401L04 : CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler que les produits pharmaceutiques sont stockés à l'écart des denrées alimentaires. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le stockage de médicaments (dans les crèches, hôpitaux, camps sous toile, etc.), de la trousse de secours peut être accepté dans les zones de production ou de distribution sous réserve qu'ils soient placés dans des contenants fermés et identifiés.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler les conditions de conservation des denrées 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En cas d'utilisation d'une enceinte froide unique : <ul style="list-style-type: none"> → les risques de contaminations croisées sont maîtrisés ; → le rangement intérieur est organisé : séparation des denrées crues/cuites, conditionnées/nues, denrées rangées en fonction des gradients de température ; → les emballages sont ôtés le cas échéant ; → les denrées sensibles (produits cuits ou préparations culinaires par exemple) sont protégées de toute contamination ; → les différentes denrées sont stockées par zones (étagères), sans contact direct entre elles : fruits et légumes non lavés, viande crue, produits cuits ou préparations culinaires, etc. ; → et la température de l'enceinte froide respecte la tempéra-

	ture réglementaire de la denrée la plus sensible.
<p><u>PAI (Projet d'Accueil Individualisé)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les repas fournis par les parents, contrôler les modalités de conservation. 	<p><u>PAI (Projet d'Accueil Individualisé)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les repas élaborés ou fournis par les parents dans le cadre d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) pour cause d'allergies ne doivent pas être en contact avec d'autres aliments, ni d'autres ustensiles (couverts, vaisselle, etc.) communs à tous en raison du risque de pollution par des allergènes lors de contaminations croisées.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que les denrées stables à température ambiante sont stockées à l'abri des contaminations. • Contrôler que les produits réfrigérés, congelés et surgelés sont conservés dans un équipement adapté (réfrigérateur, congélateur) s'il y en a un sur le lieu du camp ou dans des conteneurs isothermes. 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lorsque le camp ne dispose pas de moyen de conservation basse température : <ul style="list-style-type: none"> → des produits stables à température ambiante sont utilisés de manière préférentielle, → l'approvisionnement est biquotidien en produits frais, au plus près de la consommation, et ces produits sont stockés dans des conteneurs isothermes. ➤ Les denrées stables à température ambiante sont stockées à l'abri des contaminations et, au besoin, conservées dans des récipients solides et hermétiques, en bon état et en quantité suffisante, surélevés si nécessaire.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de stockage et de gestion des PAI peuvent ne pas être formalisées par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

La circulaire ci-dessous décrit les éléments attendus dans la gestion des allergies d'origine alimentaire couvertes par des PAI :

Circulaire du 10 février 2021 de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports « Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période », ayant abrogé la circulaire précédente n°2003-135 du 8 septembre 2003.

Sous-Item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L02 :

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'absence d'alvéoles d'œufs en zone de production. 	<ul style="list-style-type: none"> Retrait des emballages connus comme vecteurs de pathogènes en amont des zones de production / transformation (palettes, alvéoles d'œufs, cartons, etc.).

LIGNE C402L03 :

CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements, les matériaux en plastique (bacs, cagettes, sacs, jerricans) et tout type de matériau entrant en contact avec les denrées alimentaires, incluant les bacs gastro-normes, assiettes « ardoise », sets de table, les couvercles, bâches ou housses de transport, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Présence de la déclaration de conformité de ces matériels attestant qu'ils peuvent être utilisés au contact des aliments. Les conditionnements et les films d'opercule sont choisis selon l'usage attendu : typologie du milieu (corps gras, milieu acide, aliments chauds, etc.) et modalités d'utilisation (conservation au froid, réchauffage au four, réchauffage au four micro-ondes, avec ou sans film, température de chauffe et type de biocide supportés pendant le cycle de lavage, taux de rotation en relation avec les boucles de réemploi pour les conditionnements, la vaisselle, les couvercles ou housses de protection, etc.). L'établissement assure un emploi sûr et approprié des conditionnements. Il dispose des informations prévues à l'alinéa 1 point (b) de l'article 15 du Règlement (CE) n°1935/2004, à savoir les instructions nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée. Il respecte les instructions particulières qui figurent sur les documents d'accompagnement, ou sur les étiquettes ou emballages, ou sur les matériaux et objets eux-mêmes. Les conditionnements demeurent en bon état ; les bacs, les couvercles cabossés, les joints déformés, etc. sont remplacés, dès lors qu'il n'assurent plus une correcte étanchéité. Les conditionnements (par exemple boîtes de

conserves) peuvent, au besoin, être lavés et désinfectés avant ouverture (en particulier si l'ouverture a lieu en zone propre).

- Aucune denrée alimentaire ne doit être stockée dans :

→ des contenants en plastique adaptés à d'autres denrées alimentaires (exemple : sauce ou vinaigrette dans des bouteilles d'eau minérale récupérées). Le plastique, instable pour d'autres denrées qu'initialement prévues, peut permettre une migration de polymères toxiques.

→ des sacs poubelles ne doivent pas servir au stockage des denrées (exemple : pain), car ils sont traités à l'aide d'insecticides et de répulsif contre les rongeurs.

CAMPS SOUS TOILE

- Les jerricans dédiés à la conservation de l'eau potable sont constitués de matériaux adaptés et autorisés à cette fin.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de gestion des conditionnements peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Le logo d'aptitude au contact alimentaire n'est pas obligatoire pour les matériaux manifestement destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Dans le cas, d'utilisation entre intermédiaires, le fournisseur peut en apporter la preuve soit par un étiquetage apposé sur l'emballage, soit au moyen d'une fiche technique.

Des nouveaux matériaux sont mis sur le marché comportant des fibres végétales combinées à des matières plastiques : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/materiaux-organiques-base-de-fibres-vegetales>

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

LIGNE C403L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
En l'absence d'analyse des dangers validée, non-respect du couple temps/température du refroidissement rapide	C
En l'absence d'analyse des dangers validée, non-respect du couple temps/température de la remise en température	C

LIGNE C403L02 : CONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>DON ALIMENTAIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôler la catégorie des viandes et leurs conditions de congélation en vue de leur redistribution aux fins de dons alimentaires. 	<p style="text-align: center;"><u>DON ALIMENTAIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les viandes autorisées à être congelées en vue de la redistribution aux fins de dons alimentaires sont uniquement les viandes d'ongulés domestiques, les viandes de volailles et de lagomorphes. ➤ Dans le cas des viandes auxquelles une date limite de consommation s'applique conformément à l'article 24 du Règlement (UE) n°1169/2011, les viandes sont congelées avant cette date. ➤ Ces viandes sont congelées sans retard indu, à une température inférieure ou égale à - 18 °C. ➤ La date de congélation est documentée et indiquée soit sur l'étiquette, soit par d'autres moyens. ➤ Sont exclues les viandes qui ont déjà été congelées, décongelées pour une utilisation ultérieure en tant que denrée alimentaire.
<ul style="list-style-type: none"> Au sein des établissements de restauration collective fournissant directement le consommateur final (cuisine sur place, cuisine pavillonnaire, satellite), contrôler les modalités de congélation du gibier sauvage fourni directement et localement par le chasseur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le gibier sauvage cédé directement et localement par le chasseur ne peut pas être congelé en l'état, étant donné que le gibier est cédé en plumes et en poils (Cf Item C03L03).

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de congélation à d'autres fins que des usages d'assainissement (destruction des parasites) peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

**LIGNE C403L03 :
DÉCONGÉLATION**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>DÉCONGÉLATION EN COURS DE TRANSPORT (de la cuisine centrale vers ses restaurants satellites)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les conditions de ce process 	<p><u>DÉCONGÉLATION EN COURS DE TRANSPORT (de la cuisine centrale vers ses restaurants satellites)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cette tolérance fait suite à deux avis de l'ANSES (saisines n°2006-SA-0048 et n°2003-SA-0277). ➤ Les produits consommés à l'état surgelé sont exclus. ➤ La décongélation pendant le transport ne s'applique pas aux produits comportant la mention « ne pas décongeler avant cuisson ». ➤ La décongélation pendant le transport de « matières premières » est acceptable, sous certaines conditions : <ul style="list-style-type: none"> → Au sein d'un véhicule frigorifique, à une température comprise entre 0 °C et +3 °C (exception pour les produits de la pêche crus pour lesquels la température maximale tolérée est +2 °C). → Les produits en décongélation doivent être identifiés, soit par une étiquette, soit à l'aide du document d'accompagnement, mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> x En toutes lettres : EN COURS DE DÉCONGÉLATION, x La température à laquelle la décongélation doit être opérée (0 °C à +3 °C), x La date de mise en décongélation : jour (J) + heure, x La DLC : 24 heures entre le délai de mise en décongélation et la mise en cuisson ou la consommation sans cuisson préalable. ➤ Sur ce dernier point, l'ANSES préconisait une durée de vie de 24 heures maximum (entre le début de la décongélation et la consommation), portée à 36 heures s'il était avéré, par des procédures de traçabilité, que les températures des enceintes réfrigérées du satellite ne dépassaient pas +3 °C.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • En l'absence de moyen de conservation basse température, l'inspecteur contrôle la gestion des produits congelés. 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • En l'absence de moyen de conservation basse température, les produits congelés sont cuits directement.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de décongélation peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

LIGNE C403L04 :
DÉCONTAMINATION DES FRUITS/LÉGUMES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la décontamination des fruits/légumes, et sa concordance avec le fonctionnement de l'établissement. • Contrôler que les végétaux sont lavés dans un local ou un emplacement dédié (légumerie). À défaut contrôler que l'établissement dispose d'un matériel spécifique (cuvette dédiée au lavage des légumes par exemple afin d'éviter la contamination par d'éventuels résidus lessiviels). • Contrôler l'utilisation d'un dispositif doseur pour les auxiliaires technologiques, le cas échéant. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour le lavage/décontamination des fruits et légumes si réalisation de cette opération dans l'établissement. ➤ Le lavage des légumes peut être effectué dans la zone de plonge pourvu que les opérations soient séparées dans le temps et que l'établissement 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). ➤ Avant trempage et/ou cuisson, les légumineuses sèches (pois cassés, lentilles, etc.) sont lavées dans le respect des indications de leur fiche technique. ➤ 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.). ➤ Les modalités d'utilisation mentionnées par le fabricant du produit utilisé sont prises en compte et respectées : dilution, rinçage, date d'utilisation, etc.
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler des modalités mises en œuvre pour les produits issus de la cueillette. 	<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits issus de la cueillette sont lavés après ramassage, y compris ceux destinés à être consommés cuits. ➤ Le camp dispose d'un matériel dédié (ex : cuvette vouée au lavage des légumes et des fruits). ➤ Le camp utilise de l'eau potable.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de décontamination peut ne pas être formalisée par écrit. Les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Le ou les agents de décontamination utilisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques sont évalués à l'item C3L03.

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.

Les pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne sont pas utilisées. En effet, lors de sa décomposition dans l'eau, le cyanurate de sodium se décompose pour partie en acide cyanurique. Le vinaigre n'a pas ou peu d'effet sur les pathogènes et les parasites (cf. page 40 de l'Avis ANSES du 9 mai 2014 relatif à l'information des consommateurs en matière de prévention des dangers biologiques) : <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2012sa0118Ra-01.pdf>

LIGNE C403L05 :
HACHAGE ET/OU MIXAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'existence d'une procédure spécifique pour le hachage et/ou le mixage, et sa concordance avec le fonctionnement de l'établissement. • Contrôler les conditions d'hygiène et de température du hachage et/ou du mixage : faire démonter le hachoir, et contrôler qu'il est correctement et régulièrement nettoyé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour le hachage et/ou le mixage, si réalisation dans l'établissement. ➤ Les équipements utilisés lors du hachage sont nettoyés et désinfectés. Leur stockage permet d'éviter les souillures. ➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage. ➤ Strict maintien de la chaîne du froid.
<p><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les modalités de fabrication. • Contrôler les conditions d'hygiène et de température du hachage : faire démonter le hachoir, et contrôler qu'il est correctement et régulièrement nettoyé. 	<p><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les viandes hachées sont des viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel (règlement (CE) n°853/2004). Ces dispositions ne concernent que les viandes hachées crues (tartares non assaisonnés en restauration). ➤ La fabrication de viandes hachées n'est pas interdite en restauration collective. Les muscles de viande peuvent être hachés dans une cuisine. ➤ La viande hachée ne doit pas être issue de carcasses ayant fait l'objet de dérogation aux carcasses chaudes en sortie d'abattoir. ➤ Le hachage doit être réalisé au dernier moment, au plus proche : <ul style="list-style-type: none"> → de la phase assainissante par cuisson, → ou de la consommation, en cas d'une consommation crue (steak tartare). ➤ Les équipements utilisés lors du hachage sont nettoyés et désinfectés. Leur stockage permet d'éviter les souillures. ➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage. ➤ Strict maintien de la chaîne du froid.
<p><u>MIXÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les conditions d'hygiène : faire démonter le mixeur, et contrôler qu'il est correctement et régulièrement nettoyé. • Contrôler la conformité des denrées soumises au mixage. 	<p><u>MIXÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sous l'appellation générique « mixés », on entend les préparations culinaires mixées, moulignées ou hachées à destination d'un public sensible ayant des difficultés de mastication ou de déglutition. ➤ Les denrées alimentaires choisies doivent être

	<p>fraîches.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le mixage doit être effectué le plus près possible de la consommation avec des précautions d'hygiène très strictes, car les risques de contamination et de développement microbien sont importants. Une vérification par des contrôles microbiologiques est prévue en fonction de l'analyse des dangers de l'établissement prenant en compte le mode de consommation (délai avant consommation, type de liaison, type de consommateur, etc.). ➤ L'établissement apporte une attention particulière aux températures des denrées mixées, de sorte qu'elles ne soient pas préjudiciables : <ul style="list-style-type: none"> → pour les plats mixés à froid, la vitesse du rotor du mixeur entraîne généralement une remontée en température ; → pour les plats mixés à chaud et conservés chauds, le process et sa durée sont maîtrisés pour éviter une baisse en température trop importante.
--	---

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de hachage/mixage peut ne pas être formalisée par écrit. Les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Pour les cuisines centrales agréées élaborant des viandes hachées crues mises sur le marché en l'état, se reporter au vade-mecum sectoriel « Viande hachée, préparation de viande et Viande séparée mécaniquement ». Les cuisines centrales mettant sur le marché des viandes hachées crues doivent être agréées spécifiquement (agrément viande hachée).

Les dispositions de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009, relative à la cession de viande hachée, ne sont pas applicables à l'établissement de Restauration collective quand :

- la viande hachée est préparée et cuite par l'établissement de restauration collective, elle devient un produit à base de viande (PABV) remis au consommateur ;
- la viande hachée est préparée par l'établissement de restauration collective pour l'élaboration de tartare, par ajout de condiments (sel, épices, câpres, moutarde, oignons, etc.), d'assaisonnement (huile, etc.), elle devient une préparation de viande (PV) remise au consommateur.

LIGNE C403L06 : CONSERVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la conception de conserves. Contrôler la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la conception de conserves. ➤ Ou présence et application d'un GBPH développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'application d'un barème de traitement thermique validé (PMS) ou reconnu (normes internationales). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en application des fiches techniques établies, avec barèmes établissant les valeurs pasteurisa-

<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la qualité des sertis (hermétique). 	<p>trices (VP) et/ou les valeurs stérilisatrices (VS).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ En ce qui concerne les produits traités thermiquement et mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés, l'établissement vérifie à chaque lot les principaux paramètres : température, temps, pression, scellement, étanchéité, etc. (présence d'enregistrements réguliers) et procède à des tests de stabilité. ➤ Si l'établissement se réfère à un GBPH d'application HACCP, il doit le respecter en intégralité.
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les enregistrements des contrôles de température et des actions correctives classées par ordre chronologique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réactivité du personnel en cas d'enregistrements non satisfaisants.

Pour information

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 (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise sous-vide. Contrôler la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la mise sous-vide si réalisation dans l'établissement. ➤ Respect de la technique : concordance entre la procédure décrite dans le GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process, concordance avec les préconisations d'utilisation du fabricant de la machine de mise sous vide et le fonctionnement. ➤ Le process ne sert pas à prolonger la DLC de denrées préemballées.
<ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur la technique appliquée. • Contrôler le process : contrôler la qualité des thermo-soudures/sertis pour les produits finis ou semi-finis conservés sous vide ou en 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les conditionnements (poches, barquettes, etc.) doivent être adaptés aux techniques culinaires de l'établissement et conformes aux spécifications techniques.

barquette.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les conditionnements des produits conservés sous-vide doivent être étanches et ne pas présenter de défaut apparent.
------------	---

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de mise sous vide peut ne pas être formalisée par écrit. Les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

LIGNE C403L08 : CUISSONS SPÉCIFIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le cas échéant l'existence d'une procédure spécifique pour chaque cuisson spécifique. • Contrôler la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure reconnue (existence de fiches techniques, recettes, codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent)) pour chaque cuisson spécifique si réalisation dans l'établissement. ➤ Respect de la technique : concordance entre la procédure décrite dans le GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process, concordance avec les préconisations d'utilisation du fabricant du matériel dédié et le fonctionnement.
<p style="text-align: center;"><u>TRAITEMENT THERMIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le respect des prescriptions d'utilisation du fabricant et que les modalités de contrôle font l'objet d'instructions définies et appliquées. 	<p style="text-align: center;"><u>TRAITEMENT THERMIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les cuissons traditionnelles en cuisine permettent de garantir des valeurs pasteurisatrices à l'exception de certains produits sans cuisson à cœur : chairs de produits de la pêche (parasitisme). ➤ Pour les cuissons sous-vide ou les cuissons à basse température, des fiches techniques sont établies relatives aux barèmes établissant les valeurs pasteurisatrices (VP) ou les valeurs stérilisatrices (VS). ➤ Le matériel de mesure doit être présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur) et fonctionnel. ➤ Enregistrements <i>a minima</i> des contrôles de température et des actions correctives / corrections (lorsque ces cuissons (sous-vide ou basse température) ne sont pas traitées comme points déterminants).
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON SOUS-VIDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'existence d'une procédure écrite spécifique. • Contrôler la méthode, en comparant le 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON SOUS-VIDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des prescriptions d'utilisation du matériel de cuisson. ➤ Respect de la procédure ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée,

<p>fonctionnement avec les documents.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la qualité des thermosoudures. 	<p>développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process ; concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement :</p> <p>→ Existence de fiches techniques, recettes, se référant aux codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent reconnu), ou aux GBPH d'application HACCP.</p> <p>→ Le matériel de mesure fonctionnel est présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>A minima</i> sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> → la validation des barèmes de cuisson (couple temps/température) ; → la surveillance des couples temps/température de cuisson (en théorie, la température est généralement supérieure ou égale à +63 °C à cœur du produit) ; → la réactivité du personnel après des résultats non satisfaisants ; → la validation des DLC ; → la prise en compte dans le plan d'échantillonnage à DLC. ➤ Enregistrements des contrôles des couples temps/température, des non-conformités et des mesures correctives. ➤ Cas de la cuisson en récipients hermétiquement fermés (cuisson sous vide) : <ul style="list-style-type: none"> → le conditionnement est adapté à l'usage qui en est fait (l'établissement doit s'assurer d'un usage conforme aux spécifications techniques) (évalué à l'item C402L02) ; → l'eau utilisée est potable (évaluée à l'item C5L02) ; → l'étanchéité des dispositifs de fermeture est contrôlée (thermosoudures).
<p><u>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'existence d'une procédure écrite spécifique. • Contrôler la méthode, en comparant le fonctionnement avec les documents. 	<p><u>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des prescriptions d'utilisation du matériel de cuisson. ➤ Respect de la procédure ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process ; concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement : <p>→ Existence de fiches techniques, recettes, se référant aux codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent reconnu), ou aux GBPH d'application HACCP.</p> <p>→ Le matériel de mesure fonctionnel est présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>A minima</i> sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> → la validation des barèmes de cuisson (couple temps/température) ; → la surveillance des couples temps/température de cuisson (en théorie, température supérieure ou égale à +63 °C à cœur du produit) ; → la validation de la durée de vie microbiologique ; → la prise en compte dans le plan d'échantillonnage à DLC. ➤ Enregistrements des contrôles des couples temps/température, des non-conformités et des mesures correctives.

<p align="center"><u>CUISSON des STEAKS HACHÉS</u> (Populations sensibles)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que la méthode de surveillance de la cuisson des steaks hachés destinés à des populations sensibles est satisfaisante. 	<p align="center"><u>CUISSON des STEAKS HACHÉS</u> (Populations sensibles)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process. ➤ Cuisson recommandée des steaks hachés destinés aux populations sensibles (enfants en crèche / maternelle / primaire / collège, femmes enceintes, personnes malades et immunodéprimées) à plus de +65 °C à cœur (Cf. note 2007-8001 du 13/02/2007). ➤ La surveillance est effective (temps de cuisson, température ou couleur non rosée à cœur).
<p><u>CUISSON AU BARBECUE (maîtrise du danger HAP)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur l'utilisation de bois traité, ainsi que sur les mesures de maîtrise du danger HAP choisies afin de contrôler qu'elles sont correctement connues et appliquées. 	<p><u>CUISSON AU BARBECUE (maîtrise du danger HAP)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois (y compris les ceps de vigne) en raison de leur essence (non résineux) ou des traitements phytosanitaires, ou par tout autre combustible. ➤ 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). ➤ Prise en compte des recommandations de l'Anses afin d'éviter la formation massive d'Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) le benzo(a)pyrène notamment, et de dérivés pyrolytiques des acides aminés (cf ligne C1L04) : <p>→ la température de cuisson de l'ordre de 220 °C ne doit pas être dépassée, ce qui revient à placer la grille à au moins 10 cm des braises dans le cas d'un barbecue à cuisson horizontale ; un modèle de barbecue à cuisson verticale est optimal ;</p> <p>→ le bois utilisé est garanti non traité ;</p> <p>→ l'usage de charbon de bois épuré est privilégié (supérieur à 85 % de carbone ou de catégorie A) au lieu du charbon de bois ordinaire ;</p> <p>→ les allume-feu sont consommés avant de placer la viande à griller ;</p> <p>→ la chute de graisse dans les flammes est évitée. 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.</p>
<p align="center"><u>HUILES DE FRITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que l'huile de friture est adaptée aux hautes températures. • Contrôler l'état des huiles (mousse, odeur 	<p align="center"><u>HUILES DE FRITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les conditions d'utilisation de l'huile sont respectées (étiquetage, fiche technique). ➤ Il est recommandé de filtrer les huiles de friture fré-

<p>suspecte, résidus, etc.) et le respect de la technique le cas échéant.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger acrylamide, des composés polaires et du danger allergènes (« arachides »). 	<p>quement, et de ne pas les chauffer à des températures trop élevées (au-delà de +175 °C, l'acrylamide et les composés polaires augmentent fortement).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tous les résidus carbonés sont éliminés. ➤ L'établissement apporte la preuve de la qualité régulièrement testée de ces huiles de friture par la technique qu'il convient (bandelettes et test colorimétrique, testeur électronique, etc.). Toutefois, un changement complet et très régulier de l'huile peut assouplir cette procédure de surveillance. ➤ Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184. Les huiles de friture ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires (supérieur à 25 %) ou en polymères de triglycérides (supérieur à 14 %). Les huiles ne satisfaisant pas à ces dispositions sont réputées impropres à la consommation humaine et deviennent par conséquent des huiles alimentaires usagées (HAU).
<p><u>CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE (maîtrise du danger « ACRYLAMIDE »)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger Acrylamide choisies, afin de contrôler qu'elles sont correctement connues et appliquées. 	<p><u>CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE (maîtrise du danger « ACRYLAMIDE »)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La couleur idéale des aliments frits (pomme de terre) ou grillés (pain, biscuit) est jaune dorée et non brune dorée voire noire (présence d'acrylamide). ➤ En fonction du type d'aliments, une ou plusieurs mesures de maîtrise peuvent être mises en œuvre pour limiter la formation d'acrylamide (cf ligne C1L04) : <ul style="list-style-type: none"> → la sélection des produits ; → la modification de la recette (ex : lavage/trempage préalable des frites fraîches avant cuisson) ; → l'ajustement du couple temps/température de cuisson.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de cuisson au barbecue, la procédure de gestion des huiles de friture, peuvent ne pas être formalisées par écrit et les enregistrements peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Le pré-traitement n'étant pas une transformation, il n'atteint pas nécessairement 63°C à cœur. Ne pas confondre pré-traitement et cuisson à l'avance (PCEA = réchauffage et/ou assemblage).

Le traitement thermique impacte la DLC utilisable par les cuisines centrales. En l'absence de transformation, la DLC du plat livré est obligatoirement inférieure ou égale à celle des produits entrant dans sa composition.

MESURE DE MAÎTRISE DU DANGER « 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>

MESURE DE MAÎTRISE DU DANGER « ACRYLAMIDE » :

L'AESA a créé une infographie pour maîtriser ce danger : https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/acrylamide_en.png

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/>

L'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et ses fédérations sectorielles ont élaboré une brochure afin de sensibiliser et d'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 (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Contrôler le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour le refroidissement rapide.• Contrôler la concordance entre les documents et le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">➤ Présence et application d'une procédure pour le refroidissement rapide si réalisation dans l'établissement.➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.➤ Le refroidissement rapide doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et à l'annexe II, alinéa 1 de l'arrêté du 8 octobre 2013.➤ Des adaptations sont possibles lorsqu'elles sont prévues soit réglementairement, soit définies et justifiées dans le plan de maîtrise sanitaire ou soit définies et établies et validées dans un GBPH (ou équivalent).➤ Dans le cas où une enceinte unique sert aussi au refroidissement, cette organisation ne doit pas générer la remontée des températures des denrées stockées au-delà des valeurs réglementaires ou définies par le fabricant.
<ul style="list-style-type: none">• Contrôler les enregistrements-des relevés des couples temps/température.	<ul style="list-style-type: none">➤ Enregistrement de la surveillance, des non-conformités et des mesures correctives.➤ Enregistrement temps/T° sortie cuisson-sortie cellule.➤ Des relevés intermédiaires peuvent s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre afin de s'assurer que le refroidissement se passe correctement. Le cas échéant, prendre des mesures correctives avant la fin des 2 heures. Cette situation est anticipée au stade de la validation du process.
<ul style="list-style-type: none">• Contrôler que les matériels utilisés pour le refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les produits ayant été refroidis sont entreposés, à la fin du refroidissement, dans une enceinte dont la

	<p>température maximale est fixée à +3 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Possibilité d'une phase intermédiaire courte au cours de laquelle la température des produits refroidis mis en chambre froide est comprise entre +3 °C et +10 °C. ➤ En cas de refroidissement en chambre froide de stockage : <ul style="list-style-type: none"> → l'exigence d'une cellule de refroidissement n'est pas fondée réglementairement ; → cette pratique ne génère pas de la condensation, ni une remontée en température des autres denrées préalablement stockées ; → cette pratique est adaptée et compatible au regard des quantités à refroidir (denrées portionnées, peu volumineuses, etc.). ➤ Les préparations culinaires (produits finis) ne peuvent subir qu'un seul refroidissement rapide.
--	---

LIGNE C403L10 :
REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le cas échéant l'existence d'une procédure spécifique pour la remise en température. • Contrôler la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la remise en température si réalisation dans l'établissement. ➤ Respect de la technique : concordance entre la procédure décrite dans le GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process, concordance avec les préconisations d'utilisation du fabricant des équipements utilisés et le fonctionnement. ➤ La remise en température doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 3 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et au point 3 de l'annexe II de l'arrêté du 8 octobre 2013. ➤ S'il n'est pas possible de porter les produits à une température supérieure ou égale à +63 °C, ils sont maintenus au froid et puis réchauffés au moment de la remise au consommateur. Dans ce cas la durée d'une heure maximum avant consommation est un impératif absolu. ➤ L'établissement vérifie que les modalités de réchauffage sont respectées et efficaces. ➤ Les étuves chauffantes et les bains-marie utilisés en distribution sont des équipements de maintien en température. Une utilisation détournée de ces équipements pour des opérations de remise en tempéra-

	<p>ture ne serait envisageable qu'après une validation du mode opératoire apportant les garanties sanitaires adaptées.</p> <p>➤ Les produits après réchauffage sont maintenus à une température supérieure ou égale à +63 °C jusqu'à la remise au consommateur, selon le point 3 de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009 et le point 3 de l'annexe II de l'arrêté du 8 octobre 2013.</p>
--	---

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de remise en température peut ne pas être formalisée par écrit. Les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Les préparations culinaires refroidies, mais destinées à être consommées chaudes, doivent être consommées le jour de leur première remise en température ; dans le cas contraire, elles sont éliminées. Il ne peut en aucun cas y avoir un second refroidissement rapide. Ainsi, pour le cas des cuisines où il y a deux services, un plat remis en température pour le service du midi ne pourra pas être refroidi ni remis en température pour le service du soir.

LIGNE C403L11 : GESTION DES EXCÉDENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'existence d'une procédure spécifique pour la gestion des excédents. • Contrôler la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la gestion des excédents. ➤ La gestion des excédents doit être conforme au point i de l'article 2 et à l'annexe IV, alinéa 7 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et au point 7 de l'annexe II de l'arrêté du 8 octobre 2013.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que tous les aliments ayant été servis au repas et qui n'ont pas été consommés ont été jetés. 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Toute boîte de conserve ouverte est immédiatement utilisée. Le contenu de la boîte qui n'a pas été consommé est jeté ou conservé jusqu'au repas suivant s'il peut être transféré dans un contenant hermétique et conservé au froid.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure des excédents peut ne pas être formalisée par écrit. Les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Les PCEA n'ayant subi qu'un stockage et pas de manipulation ne sont pas des excédents.

**LIGNE C403L12 :
MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS BIOLOGIQUES**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>DANGER PARASITISME : ANISAKIS, ...»</u> <u>(mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler : <p>→ l'existence et le choix des mesures de maîtrise du parasitisme : contrôle visuel quel que soit la nature et le mode de consommation du produit // l'existence d'une procédure écrite le cas échéant dans le but d'assainir (congélation pour les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés) ou de garantir que les parasites qui auraient échappés au contrôle visuel soient tués (cuisson suffisante, salage fort, etc.) ; → la concordance entre les documents et le fonctionnement.</p>	<p style="text-align: center;"><u>DANGER PARASITISME : ANISAKIS, ...» (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process. ➤ Si le traitement de congélation assainissant pour les produits destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés, a été réalisé en amont, le fournisseur l'indique par écrit au professionnel (bon de livraison, étiquetage, attestation, etc.). ➤ 1/ Contrôles visuels <p>Quelle que soit la destination du produit remis au consommateur (produits de la pêche – sauvages ou d'élevage - destinés à être consommés cuits, crus, plus ou moins transformés), l'exploitant est tenu de réaliser un contrôle visuel pour éliminer les parasites visibles (cf Règlement (CE) n°2074/2005 pour les modalités des contrôles + formation du personnel).</p> <p>Il y a interdiction de mettre sur le marché un produit fini destiné au consommateur manifestement parasité, c'est-à-dire dans lequel la présence d'un ou plusieurs parasites, vivants ou morts, est raisonnablement détectable à l'œil nu.</p> <p>Des contrôles visuels doivent ainsi être menés, en tout lieu de la chaîne de production y compris en restauration collective – dernier lieu de contrôle – pour détecter la présence de parasites.</p> <p>Ces contrôles peuvent être faits en continu (lors de l'éviscération ou du filetage notamment) ou par sondage (plan d'échantillonnage sur les matières premières ou les produits finis). Le Règlement (CE) n°2074/2005, annexe II chapitre II, définit les modalités de contrôle visuel à mettre en œuvre.</p> <p>La destination des produits finis peut être également un critère influant sur les plans d'échantillonnage (poissons destinés à être consommés crus par exemple).</p> <p>Le mirage des filets ou tranches n'est pas une obligation mais peut découler du fait que les contrôles visuels sans table ne donnent pas de bons résultats (du fait des cadences par exemple).</p> <p>Principales actions correctives :</p> <ul style="list-style-type: none"> – refus ou destruction (lot massivement parasité) ; – tri et parage pour éliminer les parties parasitées. Sur les espèces connues pour être parasitées (peut être variable selon les régions, la saison ...), cela peut aboutir par

exemple à du paragage systématique des flancs pour certains lots, à des contrôles renforcés sur les filets.s, etc.

À noter que les poissons ou parties de poissons parasités sont des sous-produits de catégorie 2 (point à évaluer en E2).

- 2/ Traitement par congélation ou autre traitement permettant de tuer les parasites :

Pour certains produits finis dont le mode de consommation présente un risque élevé lié aux parasites, les contrôles visuels doivent obligatoirement être complétés par un traitement par congélation visant à détruire les parasites qui pourraient être encore présents mais non détectés :

- produits destinés à être consommés crus ;
- produits ayant subi un traitement insuffisant pour détruire les parasites (marinage, salage, fumage).

Pour rappel, il n'est pas attendu que l'exploitant mette en œuvre le traitement par congélation s'il utilise des matières premières congelées ou qu'il utilise des poissons d'élevage dont il est attesté que les conditions respectent le Règlement (CE) n°853/2004 annexe III, section VIII, chapitre III, point D.3(d) : élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire, et qui satisfont à une des exigences suivantes :

- i) ils ont été élevés exclusivement dans un milieu exempt de parasites viables ; ou
- ii) l'exploitant du secteur alimentaire vérifie, au moyen de procédures approuvées par les autorités compétentes, que les produits de la pêche ne présentent pas de risque sanitaire au regard de la présence de parasites viables.

La forme de ce document d'attestation est laissée à l'appréciation de l'exploitant.

- Le Règlement (CE) n°853/2004 (annexe III, section VIII, Chapitre III.D, point 2) définit des barèmes réglementaires pour détruire les parasites autres que trématodes : 24h à -20°C ou 15h à -35°C. D'après l'EFSA, une congélation à -18°C à cœur pendant 96 h peut être reconnue équivalente. L'Afssa considère qu'une durée de 7 jours dans un congélateur domestique (min 3*) permet de tuer les parasites.

- Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas procéder au traitement de congélation dans les cas suivants :

→ Cuisson à cœur (1 minute à +60 °C ou pour une cuisson au micro-ondes, à pleine puissance, 1 minute à +70 °C) => la chair ne doit pas être rose à l'arête ;

→ Fumage à chaud (50 °C pendant 5 heures ou +70 °C pendant 30 minutes) ;

→ Marinage et/ou salage suivant des produits traditionnels (salage au sel sec pendant 21 jours minimum, pour les

	marinades se reporter à l'annexe III de l'IT 2022-307 Maîtrise du risque parasitaire dans les produits de la mer et d'eau douce).
<p><u>DANGER «<i>Echinococcus multilocularis</i>» (Végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger <i>Echinococcus multilocularis</i> choisies afin de contrôler qu'elles sont correctement connues et appliquées. 	<p><u>DANGER «<i>Echinococcus multilocularis</i>» (Végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un nettoyage systématique (et si possible une décontamination) des fruits et légumes ramassés (cf ligne C1L04) avant de les cuire est réalisé. Seule la cuisson tue les œufs d'échinocoques.

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 exploitants:

- <https://agriculture.gouv.fr/le-parasitisme-des-produits-de-la-peche-quest-ce-que-cest>
- <https://www.cgad.fr/dossiers/alimentation-sante/anisakis-traitement-produits-de-peche-destines-a-etre-consommés-crus-partiellement-crus/>

Concernant la particularité de la confection des biberons dans les structures collectives (crèches, jardins d'enfants, etc.), et en l'absence de GBPH d'application HACCP dédié, il est possible de se référer à l'Avis de l'AFSSA MIC-Ra-BIB de juillet 2005 « Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons » : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC-Ra-BIB.pdf>

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

LIGNE C5L02 :

EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">• Pour le stockage de l'eau potable, contrôler que les récipients prévus (jerricans) sont aptes au contact alimentaire, strictement réservés à cet usage et correctement identifiés.	<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Dans le cas où l'eau potable est stockée dans des jerricans, l'eau propre et l'eau sale sont stockées dans des conteneurs distincts et identifiés (puisque l'eau sale ne doit pas être déversée dans l'environnement).

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure relative à la gestion de l'eau peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Code de la santé publique Art. R.1321-46 : « La personne responsable de la distribution intérieure de locaux ou établissements où de l'eau est fournie au public, tels que les écoles, les hôpitaux et les restaurants, doit répondre aux exigences de l'article L.1321-1, notamment en respectant les règles d'hygiène fixées par la présente sous-section. »

Le Centre Scientifique et Technique du Bâtiment (CSTB) donne des préconisations sur la construction de réseaux d'eau en restauration collective, les codes couleurs à utiliser sur plan et *in situ* pour différencier les cinq types de réseaux identifiés. Il précise que les cinq réseaux doivent être indépendants :

- Réseau Type 1, RT1 : eau destinée à un usage alimentaire ou sanitaire ;
- Réseau Type 2, RT2 : eau destinée spécifiquement à un usage technique pour notamment le remplissage des circuits de chauffage, de refroidissement, d'humidification ou de climatisation ainsi que pour le lavage et l'arrosage lorsqu'il est fait appel à des robinets de puisage ;
- Réseau Type 3, RT3 : eau destinée à la défense contre les incendies ;
- Réseau Type 4, RT4 : eau destinée à l'arrosage par hydratant sur le sol ou enterré ;
- Réseau Type 5, RT5 : eau destinée à tout usage autre que les RT 1 à 4 et notamment ceux liés à une activité industrielle ou agricole.

[HTTPS://BOUTIQUE.CSTB.FR/RESEAUX-D-EAU-ET-ASSAINISSEMENT/265-RESEAUX-DEAU-DESTINEE-A-LA-CONSOMMATION-HUMAINE-A-LINTERIEUR-DES-BATIMENTS-PARTIE-1-9782868913197.HTML](https://boutique.cstb.fr/reseaux-d-eau-et-assainissement/265-reseaux-deau-destinee-a-la-consommation-humaine-a-linterieur-des-batiments-partie-1-9782868913197.html)

Arrêté du 10 septembre 2021 relatif à la protection des réseaux d'adduction et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine contre les pollutions par retours d'eau

Item C6 : Conformité des produits finis

ON CONSIDÈRE QUE TOUS LES PRODUITS SORTANT D'UN ÉTABLISSEMENT OU MIS EN CONSOMMATION SONT DES PRODUITS FINIS.

LIGNE C6L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Grammage des plats témoins insuffisant	C
Conservation des plats témoins à une température non conforme	C
Difficultés ou impossibilité de faire le lien entre plats témoins et menus/repas consommés : absence de plats témoins, absence ou mauvaise identification, mélanges, etc.	D
Analyse des échantillons témoins par le laboratoire de l'établissement dans la période des 5 jours après la consommation ou la DLC alors qu'ils sont réservés aux services des contrôles officiels	D
Service de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites) ou de steaks hachés insuffisamment cuits à des enfants de moins de 5 ans	D
Attribution à une préparation culinaire d'une DLC supérieure à J+3 sans validation préalable de sa durée de vie	D
Absence de vérification périodique de la DLC inférieure à J+3, attribuée à une préparation particulièrement sensible	C

LIGNE C6L04 : VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler que la détermination de la DLC au-delà de J+3 s'appuie sur une étude validée, ou est justifiée par l'établissement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La détermination de la durée de vie des PCEA doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 4 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et à l'arrêté du 8 octobre 2013. ➤ La durée de vie (supérieure à J+3) des produits conditionnés est validée et justifiée. ➤ Pour les préparations culinaires composées de produits déconditionnés puis reconditionnés sans transformation, la date limite de consommation ne peut pas excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et les offices sans transformation sur place, se limitant au dressage ou au réchauffage.

Il n'est pas opportun de demander aux établissements des études de vieillissement et/ou des autocontrôles microbiologiques pour valider des DLC ne dépassant pas J+3, étant donné qu'il s'agit d'une disposition réglementaire.

Cependant une vérification périodique de la DLC (inférieure ou égale à J+3) est attendue pour les préparations particulièrement sensibles (décongelées, mixées).

Les ITAI (instituts techniques agricoles ou agro-industriels) membres experts du réseau RMT Qualima sont : AÉRIAL, ACTALIA, ADIV, ADRIA, CTCPA, IFIP. Ils disposent des compétences techniques (procédé/aliment/micro-organisme) et

scientifiques concernant la mise en œuvre et l'articulation des différents outils de validation et/ou vérification de la DVM. De plus, l'article D. 823-1 du CRPM prévoit des missions d'intérêt général pour les ITAI, avec pour objectif d'éclairer les décisions des entreprises et des administrations.

L'exploitant du secteur alimentaire peut faire appel à un ITAI du réseau RMT ACTIA Qualima. Dans ce cas, l'avis rendu par l'ITAI, sera reconnu comme la position officielle de la DGAL.

**LIGNE C6L05 :
PLATS TÉMOINS**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>PLATS TÉMOINS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que tous les plats distribués font l'objet d'un plat témoin et que les prélèvements ont été correctement effectués (poids, identification, moment du prélèvement, température de conservation, à disposition exclusive des services officiels de contrôle, etc.). 	<p style="text-align: center;"><u>PLATS TÉMOINS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La gestion des plats témoins est conforme à l'annexe IV, alinéa 5 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et à l'arrêté du 8 octobre 2013. ➤ Un plat témoin est attendu pour chacun des différents plats distribués aux consommateurs, hormis les denrées proposées pré-emballées en UVC comme les yaourts par exemple. ➤ La quantité prélevée par denrée est comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon est clairement identifié et conservé individuellement au minimum 5 jours (période pendant laquelle le repas reste un prélèvement officiel) après la dernière date de consommation, au froid positif (0 à +3°C). ➤ Les prélèvements de plats témoins sont réalisés pendant le service, sur les denrées mises à la distribution. ➤ Dans la mesure du possible, il convient en cuisine centrale de faire conserver comme plat témoin, ou en plus du repas conservé sur site, un repas qui aura fait l'objet du circuit de distribution le plus long. ➤ Un plat servi à deux repas (midi et soir par exemple) doit faire l'objet de deux prélèvements différents, correctement identifiés. ➤ En restaurants satellites, les plats témoins sont réalisés pour les produits fabriqués sur place ou pour les produits livrés subissant des manipulations (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage) au niveau du satellite. ➤ Si les cuisines satellites ne sont pas gérées par la cuisine centrale, il est recommandé de réaliser les plats témoins pour toutes les denrées, même en l'absence de manipulation (problème de responsabilité).
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les plats témoins le cas échéant. 	<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les plats témoins sont réalisés lorsque les moyens de stockage le permettent (présence d'un réfrigéra-

	teur), conformément aux conditions définies ci-dessus.
--	--

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de gestion des plats témoins peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information :

Pour les établissements qui n'ont pas d'activité pendant les vacances scolaires, le plan de maîtrise sanitaire doit comporter des éléments relatifs à la conservation des plats témoins réalisés avant sa fermeture. Cependant, malgré l'absence de consommateurs (élèves par exemple), ces établissements fonctionnent généralement quelques jours de plus, pour effectuer des opérations de nettoyage des locaux et des équipements.

Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

LIGNE C7L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence de respect de la température de la liaison chaude ou froide pour la cuisine centrale, pouvant avoir une incidence préjudiciable sur la qualité sanitaire des denrées (confirmé par le contrôle de température d'une denrée)	D
Indication partielle ou erronée des allergènes à déclaration obligatoire	D
Absence d'indication des allergènes à déclaration obligatoire	D

LIGNE C7L02 :

ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

Méthodologie	Situation attendue
<p><u>ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôler par sondage la cohérence entre les mentions affichées, apposées sur les étiquetages ou sur les documents d'accompagnement avec les informations sur les matières premières utilisées. 	<p><u>ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les étiquettes, les fiches de fabrication, les factures et éventuellement les bons de livraison, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, peuvent apporter un support au contrôle. ➤ Sont portées à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible : <ul style="list-style-type: none"> → la liste des allergènes présents dans chaque plat ou denrée proposés, y compris pour les denrées conditionnées dont les mentions d'étiquetage sont seulement mentionnées sur l'emballage ; ou → les modalités selon lesquelles cette information est tenue à disposition. Dans ce cas, le consommateur peut y accéder directement et librement. ➤ L'affichage écrit est obligatoire quel que soit le public cible. ➤ Pour la vente à distance, l'information est fournie avant la conclusion de l'achat. Elle figure sur le support de la vente à distance et est aussi fournie au moment de la livraison. ➤ Exonération de l'obligation de l'affichage si respect de l'article R.412-15 du Code de la consommation. ➤ Les PAI ne se substituent pas à l'obligation d'affichage. ➤ Le cas échéant, ces informations écrites sont transmises à destination des restaurants satellites, des clients du portage à domicile et dans le cadre du don. ➤ La présence éventuelle et non intentionnelle dans les denrées alimentaires de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances, sous des appellations du type « traces éventuelles » ou « traces de » est une information facultative (ar-

	<p>article 36 Règlement (UE) n° 1169/2011) ;</p> <p>→ L'établissement de restauration collective n'a pas l'obligation de les retranscrire et d'en informer le consommateur ;</p> <p>→ Si cette information est retranscrite au consommateur, elle ne doit pas l'induire en erreur, ni être ambiguë ou déroutante : une distinction est nécessaire entre allergènes à déclaration obligatoire (ADO) volontairement utilisés (en tant qu'ingrédients ou auxiliaires technologiques) et les « traces éventuelles ».</p>
<p><u>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que les viandes de volaille et de lagomorphes provenant d'un EANA, et les produits transformés qui en sont issus, sont cédées directement au consommateur final. 	<p><u>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les viandes de volailles ou de lagomorphes, les produits découpés ou transformés qui en sont issus, sont remis directement au consommateur final. ➤ La cession par l'établissement de restauration collective à un autre commerce de détail est interdite.
<p><u>DENRÉES LIVRÉES PAR UNE CUISINE CENTRALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que l'étiquetage et l'affichage des produits préparés par la cuisine centrale et prêts à partir en livraison sont corrects. • Si des informations sont reportées sur différents supports, contrôler qu'elles sont bien identiques. 	<p><u>DENRÉES LIVRÉES PAR UNE CUISINE CENTRALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Concernant les modalités d'apposition de la marque d'identification, se reporter à l'item C7L03. ➤ Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires (bacs gastronomes, barquettes, etc.) en liaisons froide ou chaude, est <i>a minima</i> indiquée la DLC qui fait office de numéro de lot. ➤ La DLC figure dans tous les cas de manière à être facilement visible, clairement lisible et indélébile (article R.412-5 du Code de la consommation). ➤ Dans le cas des PCEA livrées avec une température de départ à cœur supérieure à +3 °C et inférieure ou égale à +10 °C, la DLC mentionnée sur chaque conditionnement devra indiquer l'heure limite de consommation (soit 2 heures à partir du retrait de l'enceinte de stockage initiale). ➤ Les autres informations (la dénomination du produit, la mention « décongelé » le cas échéant, les nom et adresse du fournisseur, les nom et adresse du client, la date de livraison, le lot identifiant le chargement, la quantité, les allergènes à déclaration obligatoire, les modalités d'utilisation de conservation et/ou de réchauffage) peuvent être mentionnées sur un document d'accompagnement. ➤ Les produits en décongélation pendant le transport sont identifiés, soit par une étiquette, soit à l'aide du document d'accompagnement, mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> → en toutes lettres : EN COURS DE DÉCONGÉLATION ; → la date de mise en décongélation : jour (J) + heure ; → la DLC : 24 heures. Sur ce dernier point, l'ANSES préconise une durée de vie de 24 heures maximum (entre le début de la décongélation et la consommation), portée à 36 heures s'il est avéré, par des procédures de traçabilité, les températures des enceintes réfrigérées du satellite ne dépassent pas +3 °C.

<p><u>DENRÉES FAISANT L'OBJET D'UN DON dans le cadre de l'aide alimentaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'étiquetage des denrées. • Si des informations sont reportées sur différents supports, contrôler qu'elles sont bien identiques. 	<p><u>DENRÉES FAISANT L'OBJET D'UN DON dans le cadre de l'aide alimentaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cadre du don, l'étiquetage porte les mentions requises par l'arrêté du 7 janvier 2021. ➤ Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires (bac gastro-norme, barquette, etc.) en liaisons froide ou chaude, est indiquée <i>a minima</i> la DLC, qui fait office de numéro de lot. ➤ Dans le cadre d'un don en liaison chaude, la mention d'une éventuelle première remise en température est indiquée sur chaque conditionnement. ➤ La DLC figure dans tous les cas de manière à être facilement visible, clairement lisible et indélébile (article R.412-5 du Code de la consommation). ➤ Les autres informations (la dénomination du produit, la mention « décongelé » le cas échéant, les nom et adresse du fournisseur, les nom et adresse du client, la date de livraison, le lot identifiant le chargement, la quantité, les allergènes à déclaration obligatoire, les modalités d'utilisation de conservation et/ou de réchauffage) peuvent être mentionnées sur un document d'accompagnement. ➤ L'office satellite ne donne pas ses excédents chauds de denrées d'origine animale ou en contenant (Point 7 de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009).
<p><u>Mention « DÉCONGELÉ »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'étiquetage (y compris en cas de don, y compris dans le cadre du portage à domicile) (Règlement (UE) n°1169/2011 – Annexe VI, Partie A, Point 2). 	<p><u>Mention « DÉCONGELÉ »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le consommateur est informé que la denrée, y compris celle livrée (portage à domicile ou en cas de don), préemballée ou non, est décongelée. ➤ L'information est mentionnée en toutes lettres. ➤ La dénomination de la denrée est accompagnée de cette mention. ➤ La mention « décongelé » ne s'applique pas : <ul style="list-style-type: none"> → aux denrées décongelées puis transformées, par exemple les plats proposés en restauration, → aux ingrédients présents dans le produit fini, → dans les cas où la congélation est une étape technique nécessaire au processus de production (Cf. C403L12 Parasitisme), → aux denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation ne nuit ni à la santé ou à la qualité de l'aliment (beurre, chocolat).
<p><u>INFORMATION DU NIVEAU D'HYGIÈNE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'information du consommateur relative à l'attribution du niveau d'hygiène à l'issue du précédent contrôle. 	<p><u>INFORMATION DU NIVEAU D'HYGIÈNE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Si l'exploitant a fait le choix d'informer le consommateur en affichant au sein de son établissement son niveau d'hygiène, l'affichette relative au niveau d'hygiène : <ul style="list-style-type: none"> → est placée de façon à être aisément visible par le consommateur ;

→ n'est pas falsifiée ;
→ correspond à l'établissement contrôlé ;
→ correspond au niveau d'hygiène obtenu lors du dernier contrôle de l'établissement ;
→ est affichée pendant une durée d'un an décomptée à partir de la date de réalisation du contrôle de l'établissement ; au-delà elle est retirée.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de gestion des produits finis peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Étiquetage nutritionnel :

Sont exonérées de l'obligation en matière d'étiquetage nutritionnel :

- les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final (point 19 de l'annexe V du Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 INCO).
- les denrées non pré-emballées (cf. Document méthodologique DGCCRF Mise en œuvre du Règlement INCO DM/4A/ENQ/004) ;
- peuvent être prises en compte au titre de la définition de « faibles quantités », les *quantités de denrées fabriquées par des opérateurs répondant à la définition de la microentreprise,* (au niveau national, fournie à l'article 3 du Décret n°2008-1354 du 18 décembre 2008 relatif aux critères permettant de déterminer la catégorie d'appartenance d'une entreprise pour les besoins de l'analyse statistique et économique) ; *à savoir une entreprise qui d'une part occupe moins de 10 personnes et d'autre part a un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros.

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les modalités d'apposition de la marque d'identification par la cuisine centrale agréée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La marque d'identification indique le numéro d'agrément de la cuisine centrale. ➤ La marque d'identification est apposée dans les temps avant le départ des denrées. ➤ En cas de fabrication ou de manipulation de denrées autres que d'origine animale, la cuisine centrale peut apposer sa marque d'identification aux différents types de denrées. ➤ La marque d'identification est : <ul style="list-style-type: none"> → apposée directement sur le conditionnement ; → ou imprimée sur une étiquette apposée sur le conditionnement ; → ou appliquée sur la surface externe du conteneur de transport. Pour ce dernier cas : <ul style="list-style-type: none"> ✓ La cuisine centrale agréée s'assure que les denrées sont destinées uniquement aux restaurants satellites qu'elle livre, uniquement pour leur consommation sur place et les informe de cet usage restreint. ✓ En dehors de la consommation sur place, les satellites : <ul style="list-style-type: none"> x ne cèdent pas ces denrées que ce soit à titre gratuit ou onéreux ; x ne distribuent pas ces denrées à des particuliers dans le cadre du portage à domicile ; <p>En cas de non-respect de ces dispositions, la cuisine centrale agréée devra apposer sa marque d'identification directement sur le conditionnement des PCEA, ou imprimer sa marque d'identification sur une étiquette apposée sur leur conditionnement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ En cas de cession directe au consommateur final (cas du portage à domicile), la marque d'identification peut n'être apposée qu'à l'extérieur de l'emballage contenant les différentes composantes du menu : par exemple sur les caissons isothermes individuels (type mallettes ou glacières individuelles). ➤ La marque d'identification n'est pas uniquement imprimée sur les documents d'accompagnement.

Pour information

Non exigible pour les établissements de restauration collective non agréés.

LIGNE C7L04 : CONTRÔLE À EXPÉDITION

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de contrôle à expédition peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

Non exigible pour les établissements de restauration collective avec uniquement de la consommation sur place.

CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L02 : SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Contrôler qu'une traçabilité de toutes les denrées consommées au cours de l'ensemble du séjour est conservée.	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ La traçabilité de tous les produits consommés au cours de l'ensemble du séjour doit être conservée, soit :<ul style="list-style-type: none">→ le détail des menus proposés à la consommation,→ les preuves d'achat comprenant le nom et l'adresse des fournisseurs ainsi que la description et le volume des denrées fournies par ces derniers (preuves d'achats, bons de livraison, étiquetage des denrées), la date de transaction / livraison,→ si possible le numéro de lot.

LIGNE D1L04 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Contrôler l'archivage	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Il est recommandé de conserver les éléments de traçabilité pendant au minimum 6 mois (ex : cahier d'intendance, cahier de comptabilité, preuves d'achats, fiche de suivi de la traçabilité, etc.).

Flexibilité

Pour les petits établissements de restauration collective, appliquant le guide d'aide à l'élaboration d'un PMS, il est recommandé de conserver les indications d'étiquetage des denrées utilisées (voire leurs étiquettes ou leurs clichés photographiques) pendant 10 à 15 jours.

Item D2 : Réactivité

LIGNE D2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Méconnaissance de l'obligation de déclarer une suspicion de TIAC par l'exploitant, conformément à l'annexe IV, alinéa 6 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et à l'annexe II, alinéa 6 de l'arrêté du 8 octobre 2013	C
Absence de déclaration d'une suspicion de TIAC à la DD(ec)PP / DAAF	D

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

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux (SPAn)

Pour information

Les déchets de cuisine et de table sont définis aux articles 8-f et 10-p du règlement (CE) n°1069/2009. Le règlement n°142/2011 définit comme déchets de cuisine et de table : « tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages ».

Les déchets de cuisine et de table sont tous les restes de préparation et de service de repas issus d'une cuisine ainsi que les denrées alimentaires à DLC dépassées, qu'ils soient d'origine animale ou végétale, qu'ils soient cuits ou crus.

Les déchets de cuisine et de table (y compris les huiles de cuisson usagées) sont des sous-produits animaux (SPAn) de catégories :

- **3** : ils peuvent être destinés à la valorisation (méthanisation, compostage, transformation en engrais, en carburants, alimentation de certaines catégories d'animaux) ;
- **1** : quand ils proviennent de moyens de transport internationaux, et dans ce cas sont éliminés ([co]-incinération, enfouissement dans une décharge autorisée, spécifiquement à ce titre).

Depuis début 2016, tout établissement produisant plus de 60 litres d'huiles de friture (d'origine animale ou végétale) usagées par an est légalement tenu de faire collecter ces huiles pour valorisation ou traitement par une société agréée (article R. 543-225 du Code de l'Environnement et arrêté du 12 juillet 2011).

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>Huiles alimentaires de friture usagées</p> <ul style="list-style-type: none">• Contrôler les modalités d'enlèvement des huiles alimentaires de friture usagées : quoi, qui, quand, comment.• Contrôler les contrats éventuels.• Contrôler l'autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur).	<p>Huiles alimentaires de friture usagées</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Elles sont désignées en huiles de cuisson usagées HCU dans la réglementation relative aux SPAN.➤ Les huiles alimentaires de friture usagées ne sont ni éliminées avec les ordures ménagères ou dans les canalisations (réseaux d'eaux usées ou pluviales), ni déversées dans un bac à graisse ou dans l'environnement (article R.1331-2 du Code de la santé publique).➤ Les huiles alimentaires de friture usagées font l'objet d'un enlèvement spécifique par une entreprise mandatée, en vue de leur valorisation, y compris comme bio-carburant.➤ L'établissement de destination des huiles usagées a fait une demande d'approbation auprès de sa DDecPP. Un arrêt de la CJUE rendu en 2024, oblige à agréer les établissements entreposant des SPAn y compris pour l'entreposage des seules huiles de cuisson usagées destinées à produire du biodiesel (catégorie 3), sans manipulation.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'établissement de restauration collective s'assure des démarches de demande d'agrément de son collecteur.
<p style="text-align: center;"><u>SPAN DE CATÉGORIE 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que les sous-produits animaux (SPAN) sont correctement identifiés. • Contrôler les conditions de stockage des SPAN. • En cas de cession à des utilisateurs finaux, contrôler l'existence d'une procédure et les enregistrements associés. • Contrôler les documents d'accompagnement commerciaux (DAC). 	<p style="text-align: center;"><u>SPAN DE CATÉGORIE 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les établissements qui produisent des déchets de cuisine et de table et/ou des produits dérivés (« point de départ ») doivent les trier (le cas échéant les classer) et les identifier en tant que sous-produits animaux (SPAN) afin de faciliter la collecte par un transporteur autorisé. ➤ Il est interdit de donner des DCT, à manger aux animaux producteurs de denrées ou élevés pour intégrer la chaîne alimentaire : poules, chevaux et globalement aux animaux de rente (porcs, moutons, chèvres...), en raison du risque sanitaire. ➤ Toutefois, par dérogation et sous conditions (article 18 du Règlement (CE) n°1069/2009), il est possible de destiner des SPAN à des utilisateurs finaux au sens de l'article 2 alinéa II de l'arrêté du 28 février 2008 (chiens provenant d'élevages ou de meutes reconnus, des chiens et des chats dans des refuges, animaux de zoo, animaux de cirque, etc.) : <ul style="list-style-type: none"> → L'établissement s'assure que l'utilisateur final est autorisé et publié sur la liste officielle sur le site grand public du Ministère en charge de l'agriculture ; → Les DCT destinés à l'alimentation des carnivores domestiques sont soumis à l'un des trois traitements thermiques ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> ○ 30 minutes à 60° C ; ○ 10 minutes à 70° C ; ○ 3 minutes à 80° C ; ○ 1 minute à 100° C. ➤ Les établissements ayant une légumerie intégrée au site de production ne font pas l'objet d'une exception. Seule une légumerie installée dans un bâtiment indépendant du site de production (traitant exclusivement du végétal et dont les flux ne croisent jamais ceux des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant, ou de leurs déchets) pourra faire l'objet d'une flexibilité.
<p style="text-align: center;"><u>SPAN DE CATÉGORIE 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les conditions de stockage des sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 1. • Contrôler les documents d'accompagnement commerciaux (DAC). 	<p style="text-align: center;"><u>SPAN DE CATÉGORIE 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport (avion, bateau, bus, etc.) opérant au niveau international (de ou vers des pays tiers, hors UE) sont des sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 1. ➤ Les SPAN de catégorie 1 ne peuvent en aucun cas être destinés à l'alimentation animale.
<p style="text-align: center;"><u>AUTORISATION DES TIERS destinataires des DCT fournis par l'établissement de restauration collective</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les approbations obligatoires des 	<p style="text-align: center;"><u>AUTORISATION DES TIERS destinataires des DCT fournis par l'établissement de restauration collective</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un collecteur et/ou un destinataire de sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 1 doit être agréé (en-

destinataires de SPAn de catégorie 3 ou de catégorie 1.	<p>trepôt) ou enregistré (transport et collecte seuls).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un établissement de destination doit être agréé pour l'entreposage des seules huiles de cuisson usagées y compris destinées à produire du biodiesel (catégorie 3). ➤ Un utilisateur final au sens de l'article 2 alinéa II de l'arrêté du 28 février 2008 doit disposer d'un arrêté préfectoral valant autorisation s'il est détenteur de certains animaux nourris avec ces matières.
---	--

Pour information

La liste officielle des utilisateurs finaux (arrêté du 28 février 2008), est publiée sur la page internet du Ministère en charge de l'Agriculture : https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5_AUTREPRAPACE.pdf

Les SPAn de catégorie 3 peuvent, si le système est adapté et maîtrisé, être valorisés dans un process de compostage sur place (ou de proximité), au titre de petites quantités à la production (dont le seuil est défini par l'arrêté du 9 avril 2018, il est fixé à 1 tonne hebdomadaire). Les conditions à respecter par l'exploitant du compost sont listées dans cet arrêté (formation, nomination d'un responsable, etc.). Par ailleurs, l'ADEME a publié un guide pour les cuisines mettant en œuvre ce type de compostage.

En matière de compostage de proximité, il existe une fiche technique basée sur l'article 17-21 de l'Arrêté du 9 avril 2018 et de l'Instruction Technique DGAL/SDSPA/2020-41 du 21 janvier 2020 relative à la Mise en œuvre de l'arrêté du 9 avril 2018 fixant les dispositions techniques nationales relatives à l'utilisation de sous-produits animaux et de produits qui en sont dérivés, dans une usine de production de biogaz, une usine de compostage ou en « compostage de proximité », et à l'utilisation du lisier : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/111851?token=4339f2eebea73da4e8832ad5e6a6b2dd>

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

LIGNE F1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation conduisant à la note C ou D de l'item	
Dans le cas des établissements médicaux, le vestiaire et/ou les toilettes du personnel de cuisine sont communs avec ceux du personnel soignant	C

LIGNE F1L02 :

ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler que le local vestiaire du personnel de cuisine des cuisines centrales et des établissements médicaux est adapté et permet de limiter les contaminations potentielles des autres personnels.	<ul style="list-style-type: none">➤ Un local vestiaire (ou une zone dédiée et séparée), est réservé au personnel de cuisine dans le cas des cuisines centrales.➤ Un local vestiaire et des toilettes, sont réservés au personnel de cuisine, dans les établissements médicaux afin de limiter la contamination potentielle par les tenues de travail du personnel soignant ; dans certains cas, un sas hygiène peut être nécessaire.

Pour information

Les toilettes du personnel peuvent être communes à des tiers autres que les malades et le personnel soignant ; la présence de lave-mains à commande hygiénique et l'existence de procédures de nettoyage et désinfection sont alors souhaitables.

Dans les établissements occupant un personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour les travailleurs masculins et féminins (article R.4228-5 du Code du travail). Cette disposition réglementaire ne relève pas de la portée du contrôle officiel du domaine "Sécurité des aliments".

LIGNE F1L03 :

LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">Contrôler la présence d'un dispositif de lavage des mains.	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le dispositif de lavage des mains est installé à proximité de la zone de préparation des repas.

- Il est correctement approvisionné (savon, torchon propre changé à chaque repas ou papier absorbant).

Flexibilité

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.

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE

Des lingettes désinfectantes aptes au contact alimentaire peuvent être acceptées, à condition que la mention « sans rinçage » soit indiquée sur l'emballage et que la date limite d'utilisation soit respectée.

LIGNE F1L05 :

TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la tenue lors du service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remarque sur la tenue au moment du service : <ul style="list-style-type: none"> → il est recommandé une tenue similaire à celle de production (mais propre) lors du service en ligne de self. → pour les personnes polyvalentes, une tenue propre sera dédiée au service (ex. : services hospitaliers, offices scolaires, etc.).

LIGNE F1L06 :

CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure relative à l'hygiène du personnel (composition de la tenue, leur modalités d'entretien et de changement lors des pauses et/ou des livraisons, organisation du vestiaire, lavage des mains, etc.) peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent se limiter aux non-conformités et aux mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information

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

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L02 : FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Contrôler les connaissances du personnel encadrant.	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le personnel encadrant possède de bonnes connaissances en hygiène et en sécurité sanitaire des aliments.➤ Le personnel encadrant est en mesure d'encadrer et d'apprendre les bons gestes aux animateurs et aux enfants qui participent à l'élaboration des repas.➤ Le personnel encadrant est capable d'effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers (essentiellement visuels) et d'effectuer des corrections simples.

Pour information

Sont de bons outils de formation :

- le GBPH validé « restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs ». Il existe également des plaquettes locales de formation ;
- le GBPH validé « livraison de repas à domicile » ;
- le guide d'aide à l'élaboration d'un PMS pour les petits établissements de restauration collective.