



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Version 2.4 – Octobre 2024

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments

VADE-MECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE

Points de vigilance :

Les modifications apportées à la version précédente V2.3 de juin 2023 sont surlignées de gris pour les ajouts.

Cette nouvelle version apporte d'importantes modifications pour l'item C7L02.

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL

REMISE DIRECTE

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

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

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

Un item non listé comme incontournable, et identifié comme tel conformément aux indications de ce vade-mecum sectoriel, peut ne pas être évalué. Toutefois, cette sélection *a priori* ne doit pas empêcher de constater une non-conformité majeure flagrante relative à un item non sélectionné : elle devra alors faire **l'objet d'une évaluation et figurer dans le rapport d'inspection.**

En particulier, des items ou lignes ont été identifiés « non exigibles » pour certaines catégories d'établissements comme les stands de marchés, foires ou salons n'effectuant pas d'opération de transformation de denrées alimentaires.

Afin de s'assurer du respect de la portée de l'investigation de la complétude du champ du contrôle et de l'observation effective des différents points de contrôle relevant du même item :

-- dans le cas des items évalués conformes, l'inspecteur indiquera : « Les points de contrôle de cet item sont évalués conformes au vu des observations ».

-- dans le cas des items évalués non-conformes pour lesquels l'inspecteur se limite au relevé des points non-conformes, l'inspecteur indiquera : « Les autres points de contrôle de cet item sont évalués conformes au vu des observations ».

Fait exception à cette règle générale de bon sens, si l'indication de points conformes permet d'aider à l'objectivation de l'évaluation de l'item, et qu'ils sont utiles au rapport.

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, Immunodéficient => 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 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 ans à 15 ans (Cf Avis Anses Saisine 2016-SA-0121) : écoles primaires, accueils de loisirs, centres de vacances, collèges.

Comme précisé par le vade-mecum général :

- l'utilisation d'un GBPH validé peut remplacer le système documentaire ;
- Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité :
 - les procédures ne sont pas forcément écrites, elles peuvent être orales ;
 - 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 ;
- 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).

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

Par ailleurs, des points de flexibilité sont évoqués pour les items concernés, et reprennent les attendus de l'instruction technique DGAL/SDSSA/~~2018-924~~ 2024-528 qui définit les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire. Cette nouvelle version d'instruction n'apporte pas de modification par rapport à la précédente version pour les établissements concernés par ce vade-mecum sectoriel. Elle est complétée par des fiches sectorielles téléchargeables dont celle relative à la restauration commerciale : **Flexibilité**

Le vade-mecum manipulation et transformation de grenouilles et escargots s'applique aux établissements de remise directe (établissements de restauration commerciale, métiers de bouche, producteurs fermiers, etc.), y compris dérogatoires pour ces activités énoncées.

Table des matières

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	7
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	7
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	7
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	8
CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	10
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	10
Ligne B1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	10
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	10
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	11
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	11
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	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
Ligne B2L04 : Métrologie.....	14
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	15
Ligne B3L02 : Gestion des produits de lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	15
Ligne B3L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	15
Item B4 : Maintenance des locaux et des équipements.....	16
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	16
Ligne B4L02 : Gestion des produits de maintenance.....	16
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	16
Ligne B4L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	17
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	18
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	18
Ligne B5L02 : Gestion des produits de nettoyage et désinfection.....	18
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 C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	20
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	20
Item C2 : Identification des points déterminants.....	25
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	26
Ligne C3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	26

Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	26
Ligne C3L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés.....	31
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	31
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	33
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	33
Ligne C401L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	33
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	33
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement.....	34
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	34
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	37
Ligne C402L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	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.....	40
Ligne C403L05 : Hachage et mixage.....	41
Ligne C403L06 : Appertisation.....	42
Ligne C403L07 : Mise sous vide.....	43
Ligne C403L08 : Cuissons spécifiques.....	44
Ligne C403L09 : Refroidissement rapide.....	46
Ligne C403L10 : Remise en température.....	47
Ligne C403L11 : Fumage.....	48
Ligne C403L12 : Autres mesures de maîtrise des dangers biologiques.....	49
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	53
Ligne C5L02 : Eau potable : Autorisation, utilisation.....	53
Ligne C5L06 : Vérification des eaux et actions correctives.....	54
Item C6 : Conformité des produits finis.....	55
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	55
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	55
Ligne C6L04 : Validation de la durée de vie.....	55
Item C7 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis.....	56
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	56
Ligne C7L03 : Marque d'identification / salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps.....	60
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	60
Ligne C7L05 : Vérification et actions correctives.....	61
CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....	62
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	62
Ligne D1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	62

Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	62
Ligne D1L03 : Définition d'un lot et traçabilité interne.....	62
Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	62
Item D2 : Réactivité.....	62
CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	63
Item E1 : Gestion des déchets.....	63
Ligne E1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	63
Ligne E1L02 : Gestion des déchets au sein des locaux de production.....	63
Ligne E1L03 : Évacuation des déchets vers des dispositifs de stockage et traitement par une structure habilitée.....	63
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	64
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux (SPAN).....	64
Flexibilité.....	65
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	67
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	67
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	67
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	67
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	67
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	67
Ligne F1L07 : Vérification et actions correctives.....	67
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	68
Ligne F2L01 : Lignes directrices de l'item.....	68
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	68
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	69
Ligne F2L04 : Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel.....	69

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

L'évaluation de ce chapitre est incontournable.

LIGNE AL01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
La déclaration de l'établissement (formulaire cerfa 13984) ne correspond pas aux activités réalisées dans l'établissement	C
Détention sans autorisation dans une boucherie de carcasse de bovin contenant de l'os vertébral considéré comme MRS-	D
Production et mise sur le marché de lait cru sans autorisation	D
Production de viande hachée à l'avance sans déclaration préalable (cerfa 13984), cédée en l'état au consommateur final	C

LIGNE AL02 : DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas d'un producteur fermier de lait cru, vérifier que l'activité de production et de mise sur le marché de lait cru est correctement déclarée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas d'un producteur fermier de lait cru mettant sur le marché du lait cru livré en l'état au consommateur : <ul style="list-style-type: none"> → L'exploitant est en mesure de présenter le récépissé de la déclaration originale (cerfa n°14788). → Les éléments suivants sont repris dans la déclaration : volume de production, modes de commercialisation (vrac ou distributeurs automatiques).
<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas de la vente d'œufs de poules de l'espèce <i>gallus gallus</i> par le producteur directement au consommateur final, sans passage dans un centre d'emballage d'œufs, vérifier que cette activité est correctement déclarée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas d'un producteur d'œufs de poules de l'espèce <i>gallus gallus</i>, non classés, souhaitant les céder directement au consommateur final : <ul style="list-style-type: none"> → L'exploitant est en mesure de présenter le récépissé de la déclaration originale (cerfa n°15296). → L'élevage compte moins de 250 poules pondeuses. → L'activité de remise directe d'œufs est effectuée en complément d'une activité principale agricole.
<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas de la fabrication à l'avance de viande hachée, vérifier que cette activité est correctement déclarée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas où un établissement (boucher, producteur fermier) élabore à l'avance des viandes hachées, pour les céder en l'état au consommateur final, l'exploitant présente le récépissé de la déclaration (cerfa n°13984).

LIGNE AL03 :

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

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Pour l'établissement désossant des carcasses ou de parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS : (bovins de plus de 30 mois en provenance d'un pays à risque ESB contrôlé) <p>→ Contrôler la présence de son autorisation.</p> <p>→ En cas d'absence d'autorisation, vérifier les factures permettant de remonter au fournisseur (livraison de carcasses contenant de l'os vertébral considéré comme MRS à un établissement non autorisé à le recevoir).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas où un boucher détaillant effectue le désossage de carcasses ou de parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS (bovins de plus de 30 mois en provenance d'un pays à risque ESB contrôlé), l'exploitant est en mesure de présenter la copie de l'autorisation originale.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la fourniture de denrées d'origine animale à d'autres commerces de détail relève bien de la dérogation à l'obligation de l'agrément sanitaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas d'un commerce de détail, fournissant d'autres commerces de détail, et ne disposant pas d'un agrément sanitaire : <p>→ l'établissement est en mesure de présenter le récépissé de la déclaration pour dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (cerfa n°13982) ;</p> <p>→ les catégories de denrées d'origine animale, les volumes cédés, les destinataires, et les distances sont correctement déclarés et actualisés.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréé (EANA) est bien autorisé à commercialiser ses produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas où l'EANA cède une partie de sa production à des commerces de détail locaux : <p>→ Il est en mesure de présenter le récépissé de la déclaration (cerfa n°13984).</p> <p>→ La liste de tous les établissements fournis figure dans la déclaration. Ces établissements sont localisés dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation (sauf dérogation particulière).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas où l'EANA participe à des manifestations ayant lieu sur toute la France (salon de l'agriculture...), 3 conditions sont requises : <p>→ les manifestations sont annuelles ou bis-annuelles au plus ;</p> <p>→ l'éleveur participe lui-même à la manifestation (pas de « sous-traitance » auprès de salariés) ;</p> <p>→ seuls des produits stabilisés (conserves, produits séchés, etc.) sont exposés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La vente par correspondance (prospection active) est interdite.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'établissement qui fait germer des graines en vue de les proposer à la vente directe ou à la consommation en l'état (graines germées 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La production de graines germées nécessite un agrément sanitaire au titre du règlement (UE) n°210/2013, qu'il s'agisse d'un commerce de dé-

prêtes à être consommées) est agréé à cette fin.

tail ou d'un établissement spécialisé pour cette production.

- La production de « germes », est un produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé entier, avec la graine.

Pour information

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire :

Les limites de quantité et de distance ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires d'origine animale à des établissements gérés par des associations ou 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, ci-après dénommés établissements caritatifs.

En cas de cession à la fois à des établissements caritatifs et aussi à d'autres commerces de détail, seules sont prises en compte pour la détermination des seuils des quantités pouvant être cédées, uniquement les quantités cédées aux commerces de détail qui ne relèvent pas de la catégorie des établissements caritatifs.

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

Production de graines germées :

On entend par « graines germées » le produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé entier, avec la graine (Règlement (UE) n°208-2013).

Elles ne doivent pas être confondues avec les pousses (absence de graines et de racines) et les jeunes pousses (plante entière dans son substrat) dont la production ne nécessite pas d'agrément.

Le pôle « inspection » du service régional de l'alimentation en D(R)-(I)-AAF est en charge du suivi et de la délivrance de l'agrément au titre du règlement (UE) n°210/2013, de tout établissement produisant des graines germées, qu'il soit spécialisé dans ce domaine ou qu'il s'agisse d'une activité annexe (pour un commerce de détail par exemple).

La liste des établissements agréés pour cette production est consultable sur le portail internet du Ministère en charge de l'agriculture :

<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved>

MRS :

Statut officiel des Membres de l'OMSA vis-à-vis du risque ESB : <https://www.woah.org/fr/maladie/encephalopathie-spongiforme-bovine/#ui-id-2> et Décision de la Commission du 29 juin 2007 (2007/453/CE) modifiée.

CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

ITEM B1 : CONCEPTION ET CIRCUITS DE L'ÉTABLISSEMENT

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

LIGNE B1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

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

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

Flexibilité

Un local ou une enceinte unique peuvent être acceptés, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection des denrées.

Un local réservé aux légumes terreaux n'est pas obligatoire, il est préconisé pour éviter les risques de contamination croisée, mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs distincts, adaptés et non ajourés.

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

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la capacité des systèmes d'aération et d'extraction : <p>→ Vérifier la capacité d'extraction de la hotte en plaçant un morceau de papier essuie-tout devant la grille.</p> <p>→ Vérifier l'entrée d'air en partie basse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le ramonage du conduit de la hotte d'extraction est réalisé périodiquement. ➤ 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).
<ul style="list-style-type: none"> • Dans les plonges, vérifier la prévention des contaminations aéroportées des ustensiles de cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En cas de stockage des ustensiles de cuisine dans les plonges, les ustensiles propres sont isolés de préférence dans des contenants fermés afin d'éviter les risques de contaminations.

Pour information :

Le GBPH des fruits et légumes non transformés recommande d'installer une bâche pour isoler les présentoirs des pots d'échappement lorsqu'ils sont dos à la rue.

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

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

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

Flexibilité

En restauration commerciale, les toilettes peuvent donner directement sur la salle du restaurant.

LIGNE B1L09 :
GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

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

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

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

L'évaluation de cet item est incontournable.

LIGNE B2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation conduisant à une note C ou D de l'item	
Les matériaux des conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires ne sont ni nettoyables ni désinfectables	C

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la qualité et le bon état de la vaisselle, des plateaux, des planches à découper, et des cloches.	<ul style="list-style-type: none">➤ Absence de plateaux, de billots, 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">Vérifier que la vaisselle est bien protégée des sources contaminations lors du stockage.	<ul style="list-style-type: none">➤ La vaisselle, les petits ustensiles 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 dans les fentes des billots et des meubles est à éviter.

Flexibilité

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

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

Pour information

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

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

Pour information

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.

Dans tous les cas, chaque engin (véhicule, conteneur ou glacières) doit permettre le respect des objectifs du Règlement n°852/2004, des arrêtés du 21/12/2009 et du 8/10/2013 en matière de conception, d'hygiène et de température de conservation.

LIGNE B2L04 :
MÉTROLOGIE

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

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

ITEM B3 : LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

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

LIGNE B3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE B3L02 : GESTION DES PRODUITS DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

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

LIGNE B3L03 : ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX

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

LIGNE B3L04 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

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

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

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, l'existence d'une procédure formalisée par écrit de lutte contre les nuisibles n'est pas obligatoire. Mais sont attendus *a minima* :

- les fiches techniques (notices, étiquettes) des produits biocides utilisés ;
- en cas de présence constatée de nuisibles, l'enregistrement de la non-conformité et des mesures correctives : nature exacte, dates des traitements.

ITEM B4 : MAINTENANCE DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS

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

LIGNE B4L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE B4L02 : GESTION DES PRODUITS DE MAINTENANCE

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

LIGNE B4L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier en particulier les attestations de maintenance :<ul style="list-style-type: none">→ du matériel utilisé pour la mise sous vide,→ des systèmes d'humidification (brumisation, nébulisation),→ des tunnels de lavage.	<ul style="list-style-type: none">➤ Maintenance régulière des membranes de filtration des systèmes d'humidification (brumisation, nébulisation).➤ Le réglage des dispositifs d'humidification (brumisation, nébulisation) tient compte des conditions climatiques, du taux d'humidité de l'air ambiant.➤ L'apport d'humidité ne doit pas être trop important, afin d'éviter le risque élevé d'accumulation d'eau et de développement de pourritures sur les produits humidifiés, et de de dégradation du mobilier.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier le certificat d'entretien du conduit de la hotte d'extraction et des VMC.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le défaut de leur entretien est une source de contamination et favorise des phénomènes de condensation.

Flexibilité

La formalisation par écrit de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité. Les fiches d'intervention, leurs factures sont considérées comme des éléments d'enregistrement de la surveillance et/ou de la vérification.

LIGNE B4L04 :
VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

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

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

Flexibilité

La formalisation par écrit de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité. Les fiches d'intervention, leurs factures sont considérées comme des éléments d'enregistrement de la surveillance et/ou de la vérification.

ITEM B5 : NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

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

LIGNE B5L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE B5L02 : GESTION DES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

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

Flexibilité

Des lingettes destinées à la désinfection des surfaces et des matériels en milieu alimentaire, avec la mention « sans rinçage », peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), sous réserve du respect de leurs modalités d'utilisation (validité d'utilisation, temps de contact).

LIGNE B5L03 : SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

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

LIGNE B5L04 : PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">En boucherie, interroger l'opérateur sur le protocole de nettoyage-désinfection du matériel utilisé pour le retrait de la colonne vertébrale de bovins classée MRS.	<ul style="list-style-type: none">➤ Respect du protocole de désinfection « boucher MRS », avec utilisation de produits autorisés et homologués pour la désinfection du matériel dédié au retrait des parties de la colonne vertébrale de bovins considérées comme MRS (Cf. Chapitre II de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 et note de service relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie).
<ul style="list-style-type: none">En boucherie, interroger l'opérateur sur le protocole de nettoyage désinfection du matériel utilisé pour le retrait des éventuels restes de moelle épinière classée comme MRS pour les	<ul style="list-style-type: none">➤ Respect du protocole de désinfection avec utilisation de produits autorisés et homologués pour la désinfection du matériel dédié au retrait des éventuels re-

petits ruminants âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive.	liquats de moelle épinière considérée comme MRS (Cf. paragraphe B du chapitre II de la note de service relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie).
--	---

Flexibilité

Pour les itinérants, ces documents afférents aux opérations de nettoyage et de désinfection peuvent rester au siège (lieu de nettoyage-désinfection).

LIGNE B5L05 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

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

Flexibilité

Une vérification visuelle du nettoyage est acceptée pour les établissements n'élaborant pas des denrées prêtes à manger. Les non-conformités et les mesures correctives sont systématiquement enregistrées.

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

ITEM C1 : DIAGRAMME DE FABRICATION ET ANALYSE DES DANGERS

Cet item est noté A quand l'établissement 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.

LIGNE C1L03 :

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière, vérifier la présence de diagrammes de fabrication prenant en compte certaines informations (ex : barèmes de cuissons, etc.).	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière (par exemple : appertisation, pasteurisation, cuisson sous vide, cuisson basse température, etc.), un diagramme élaboré par le professionnel est indispensable requis.➤ Pour les familles de produits courantes, les GBPH proposent des diagrammes sous forme de fiches de fabrication.

Pour information

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

Flexibilité

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou 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), 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 documents.

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>DANGER «ACRYLAMIDE» (friture, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none">Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.	<p>DANGER «ACRYLAMIDE» (friture, etc.)</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 (notamment 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.

	<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, les produits grillés, torréfiés ou frits trop longtemps et/ou à trop haute température.
<p><u>DANGER «COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS»</u> <u>(huile de friture)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS»</u> <u>(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.
<p><u>DANGER «ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS»</u> <u>(végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS»</u> <u>(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 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 aliments. ➤ Les principaux cas humains se situent principalement dans la partie Est de la France (Grand-Est, Franche-Comté, Auvergne Rhône-Alpes). ➤ Précautions préalables à prendre : <ul style="list-style-type: none"> → Éviter de cueillir des végétaux 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).
<p><u>DANGER « HAP » (cuisson, barbecue, fumage, etc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<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'ADN).
<p><u>DANGER «HISTAMINE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<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), <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). ➤ La formation d'histamine peut également intervenir lors de la fabrication d'aliments fermentés (fromages, boissons alcoolisées, charcuterie et végétaux) (Cf. Avis de l'Anses n°2016-SA-0270). ➤ Les catégories d'aliments à considérer en termes 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). ➤ La maîtrise du danger histamine en remise directe repose principalement sur le respect des températures de conservation (sous glace ou entre 0 °C et +2 °C). Dans le cas des espèces suscitées, il y a peu de tolérance du fait de leur sensibilité et de la possibilité de développement de l'histamine à faible température (certaines bactéries psychrotrophes naturellement présentes dans le poisson sont capables de produire de l'histamine à +5 °C). ➤ La formation d'histamine peut également intervenir lors de la fabrication d'aliments fermentés (fro-

	<p>mages, boissons alcoolisées, charcuterie et végétaux). A contrario, certains micro-organismes des produits fermentés peuvent consommer/dégrader l'histamine (<i>Lactobacillus casei</i>, <i>Arthrobacter</i>, <i>Brevibacterium</i>).</p>
<p><u>DANGER «mycotoxines» (fruits/légumes/jus)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler, le cas échéant, pour les commerces de détail, 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 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 moisiss (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.» (poissons à nageoires ou mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS etc.» (poissons à nageoires ou 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, aigües, vomissements, malaise qui surviennent de quelques minutes à plusieurs heures après ingestion. Cela peut toutefois nécessiter une hospitalisation, → allergiques (choc anaphylactique, œdème de Quincke, etc.) dus 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>).
<p><u>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise 	<p><u>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de haricots secs (blancs ou rouges) insuffisamment hydratés ou insuffisamment

choisie est pertinente.	cuits (hydratation puis cuisson à 100 °C pendant 30 minutes).
<p><u>DANGER «PRION (ESST)»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «PRION (ESST)»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de matériels à risque spécifié (MRS).
<p><u>DANGER «TRICHINE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «TRICHINE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas des établissements cédant à titre gracieux ou onéreux, ou manipulant des espèces de gibier sensibles à la trichine : sangliers. ➤ Risque après ingestion de viandes crues ou mal préparées, par ce parasite présent dans la chair du sanglier.
<p><u>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de saucisses à base de foie de porc non cuites.

Flexibilité :

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou 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), 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 documents.

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/>

Les informations relatives à la prévention de la trichinellose, peuvent être communiquées des exploitants :

- <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-viande-de-sanglier-cru-ou-peu-cuite-attention-au-risque-de-trichinellose>
- <https://www.anses.fr/fr/content/la-trichinellose>
- <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/trichinellose>

ITEM C2 : IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Cet item est noté A quand l'établissement applique un 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.

Flexibilité :

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou 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), 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 documents.

ITEM C3 : CONTRÔLE À RÉCEPTION ET CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

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

LIGNE C3L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives en lien avec la réception des matières premières	C
Denrées réceptionnées et acceptées en l'absence de bon de livraison ou de tout autre document d'accompagnement	C

LIGNE C3L02 :

CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que l'établissement s'approvisionne auprès 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, 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.➤ Les pêcheurs professionnels exerçant à temps plein ou partiel sont seuls autorisés à vendre le produit de leur pêche (article L.436-13 du Code de l'Environnement).➤ Les autres denrées animales ou d'origine animale proviennent de fournisseurs agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément.➤ Les graines germées, sont des germes destinés à être consommés entiers avec la graine (à savoir avant le développement de la feuille). Elles proviennent d'un établissement titulaire d'un agrément conformément aux dispositions du règlement (UE) n°210/2013.
<ul style="list-style-type: none">S'assurer du respect des températures réglementaires.	<ul style="list-style-type: none">➤ L'établissement est attentif à la maîtrise des températures à réception en effectuant le cas échéant des prises de température sur les denrées les plus sensibles et en identifiant la denrée sondée.➤ Le respect de la température des produits de la pêche frais entre 0 °C et +2 °C est fondamental pour maîtriser le risque lié au développement d'histamine.

<p><u>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les denrées fournies par l'EANA sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<p><u>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, peut 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, sauf pour les denrées consommées au sein de la ferme-auberge de l'éleveur gestionnaire de l'EANA (Article D.654-4 CRPM).
<p><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le gibier d'élevage et/ou le gibier sauvage traités dans un établissement agréé (abattoir et/ou établissement de traitement du gibier) sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<p><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 (après recherche négative de trichine pour le sanglier) et apposition de la marque de salubrité sur les carcasses par les services officiels dans un abattoir ou atelier de traitement agréé. ➤ Les marques de salubrité et/ou d'identification, sont présentes sur les viandes et/ou sur les conditionnements. ➤ Le gibier est accompagné d'un document justifiant de sa provenance (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.
<p><u>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR AU COMMERCE DE DÉTAIL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail (sans passage par un établissement agréé) est conforme à la réglementation en vigueur. 	<p><u>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR AU COMMERCE DE DÉTAIL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement par le chasseur à un commerce de détail local, établies par l'annexe IV, section IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 et par l'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ Le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur, correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse dans un rayon de 80 km depuis le lieu de chasse (sauf exception des zones soumises à des contraintes géographiques particulières : 200 km). ➤ Le petit gibier sauvage doit rester entier, en poils ou en plumes, et non éviscéré.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le grand gibier sauvage doit être éviscéré, non dépouillé et non découpé, sauf cas particulier des contraintes de transport en montagne. ➤ 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. ➤ La cession d'abats de grand gibier sauvage est interdite. ➤ La cession de gibier congelé est interdite. ➤ 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 lots ; → compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif. ➤ La cession de grand gibier, tué accidentellement à la suite d'une collision par un véhicule automobile, à un commerce de détail est interdite (Article L.424-9 du Code de l'environnement).
<p style="text-align: center;"><u>LAIT CRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans le cas d'un établissement de remise directe mettant sur le marché du lait cru, contrôler l'autorisation au titre de l'arrêté du 13 juillet 2012 du producteur approvisionnant l'établissement. 	<p style="text-align: center;"><u>LAIT CRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un établissement de remise directe mettant sur le marché du lait cru doit s'approvisionner auprès d'un producteur disposant d'une autorisation au titre de l'arrêté du 13 juillet 2012. ➤ Dans ce cas, le lait cru a été conditionné par le producteur sur le site de son exploitation.
<p style="text-align: center;"><u>ŒUFS (espèce <i>gallus gallus</i>)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les œufs utilisés par l'établissement de remise directe sont conformes à la réglementation en vigueur. • Vérifier le marquage des œufs et l'étiquetage de leur emballage dans le but de s'assurer que les œufs ont été traités par un centre d'emballage agréé, et s'assurer de la cohérence du mode d'élevage porté par les deux supports. 	<p style="text-align: center;"><u>ŒUFS (espèce <i>gallus gallus</i>)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les œufs doivent provenir d'un centre d'emballage d'œufs agréé : <ul style="list-style-type: none"> → produits par des troupeaux de poules pondeuses dépistées et négatif vis-à-vis des salmonelles de santé publique ; → classés, marqués et emballés dans un emballage identifié par des mentions réglementaires ; → accompagnés d'un bon de livraison (cf. vade-mecum sectoriel centre d'emballages d'œufs). ➤ Les œufs sont obligatoirement de catégorie A. ➤ <u>Marquage des œufs</u> Les œufs français sont marqués du code du producteur délivré par l'EDE du type « nFRAAA01 ». Ce code est composé d'un 1er chiffre (n) représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code ISO du pays de production, suivi de 3 lettres correspondant au code élevage et de 2 chiffres correspondant au numéro de bâtiment. ➤ L'emballage des œufs porte les mentions prévues par le Règlement n° 2023/2465 :

	<p>→ le numéro d'agrément du centre d'emballage ; → la catégorie de qualité (A) ; → la catégorie de poids (S, M, L, XL) ; → le mode d'élevage des poules pondeuses ; → la date de durabilité minimale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une tolérance de 20 % d'œufs portant des marques illisibles est admise conformément à l'article 20 du Règlement n°2023/2465. ➤ Ne peuvent pas être cédés à un commerce de détail, les œufs de poule (espèce <i>gallus gallus</i>) issus d'un producteur fermier, ne passant pas par un centre d'emballage d'œuf agréé. ➤ Les œufs des espèces mineures (cailles, autruche, canes, oies) ne sont pas soumis aux obligations de passer par un centre d'emballage d'œufs mais proviennent d'un établissement agréé selon les dispositions du Règlement (CE) n°853/2004.
<p><u>PRODUITS DE LA PÊCHE (MOLLUSQUES CÉPHALOPODES POISSONS D'ÉLEVAGE ET/OU SAUVAGES FRAIS)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les produits de la pêche sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<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 attendu 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 mise en œuvre d'actions correctives (cf item C403). ➤ Pour que les chairs des mollusques céphalopodes, 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, les mollusques céphalopodes proviennent de piscicultures, élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire.
<p><u>VIANDE HACHÉE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier 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. • Vérifier la provenance des viandes hachées (étiquetage). 	<p><u>VIANDE HACHÉE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement. ➤ La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, et solipèdes domestiques, volailles, lagomorphes. Les matières premières choisies sont fraîches. La viande hachée est élaborée à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus gras y attenants. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée. Ces matières premières sont conformes au point 2 de chapitre II

	<p>de la section V de l'annexe III du Règlement n°853/2004.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La viande hachée ne doit pas être issue de carcasses ayant fait l'objet de dérogation aux carcasses chaudes en sortie d'abattoir et ne provient pas d'établissements d'abattage et de transport dérogeant aux obligations de température, comme détaillé dans l'instruction technique relative à la dérogation à l'obligation de réfrigération des viandes en abattoir avant le transport à une température inférieure ou égale à +7 °C à cœur. ➤ Si l'établissement élabore des viandes hachées à l'avance, les délais depuis la date d'abattage à respecter, sont : <ul style="list-style-type: none"> → 3 jours pour la volaille ; → 6 jours pour les autres animaux ; → 15 jours pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide. ➤ La fabrication de viande hachée et de préparation de viande élaborée à partir des carcasses d'un EANA est interdite.
--	--

Flexibilité

La note de service relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles, donne une certaine flexibilité aux fermes (ayant moins de 250 poules pondeuses) et par conséquent aux auberges liées à celles-ci. L'utilisation par le producteur-fermier de ses œufs est possible pour l'élaboration de denrées destinées à la consommation sur place. Dans ce cas, les denrées ainsi fabriquées doivent être soumises à un traitement thermique assainissant. Cette possibilité est également accordée pour la fabrication de produits à base d'œufs fabriqués sur place tels que les pâtisseries, ou les charcuteries, sous réserve d'associer des BPH lors de la manipulation des œufs (stockage, cassage, évacuation des coquilles, etc.) pour éviter les contaminations croisées avec d'autres denrées, les équipements et les surfaces.

Pour information

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

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

La viande hachée préparée et cuite par l'établissement de restauration est un produit à base de viande remis au consommateur.

La viande hachée préparée pour l'élaboration de tartare, est une préparation de viande remise au consommateur.

Dans ces deux cas, les dispositions de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009 ne sont pas imposables à l'établissement.

On entend par « graines germées » le produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé entier, avec la graine (Règlement (UE) n°208-2013).

Elles ne doivent pas être confondues avec les pousses (absence de graines et de racines) et les jeunes pousses (plante entière dans son substrat) dont la production ne nécessite pas d'agrément.

Le pôle « inspection » du service régional de l'alimentation en D(R)-(I)-AAF est en charge du suivi et de la délivrance de l'agrément au titre du règlement (UE) n°210/2013, de tout établissement produisant des graines germées, qu'il soit spécialisé dans ce domaine ou qu'il s'agisse d'une activité annexe (pour un commerce de détail par exemple). La liste des établissements agréés pour cette production est consultable sur le portail internet du Ministère en charge de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved>

LIGNE C3L03 :

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier 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 la réglementation sur les auxiliaires technologiques.

LIGNE C3L04 :

CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• S'assurer 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">➤ Une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de ± 2 °C peut être réalisée dans un premier temps. Si cet écart est dépassé, la température à cœur du produit sera mesurée (nécessité dans ce cas d'endommager le conditionnement et/ou l'emballage) avec un écart maximum toléré de ± 1 °C. Ainsi, si le thermomètre indique +4,9 °C à cœur d'une denrée à conserver à +4 °C, la contrainte réglementaire sera considérée comme conforme et la denrée sera réceptionnée.
<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôle à réception des œufs → Questionner l'établissement sur les conditions de livraison des œufs et sur son fournisseur ; → Demander à l'établissement les bons de livraison des œufs reçus et s'assurer qu'ils sont <i>a minima</i> rassemblés de sorte qu'il soit aisé de les retrouver et de vérifier leur contenu.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le commerce de détail ne peut en aucune manière s'approvisionner directement auprès du producteur, sauf si les œufs ont été mirés et classés dans un centre d'emballage d'œufs agréé préalablement.➤ À leur livraison, les œufs sont accompagnés d'un document permettant d'en établir :<ul style="list-style-type: none">→ le fournisseur ;→ la date de livraison ;→ la qualité livrée ;→ un numéro de lot codant pour le mode d'élevage de poules pondeuses, la date de durabilité et leur catégorie de qualité et de poids.

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

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 de la surveillance 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

Œufs de l'espèce *gallus gallus*

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

Absence de marquage des œufs : Aucune tolérance.

Absence de lisibilité du marquage : Une tolérance de 20 % d'œufs portant des marques illisibles est admise conformément à l'article 20 du Règlement 2023/2465.

ITEM C4 : MESURES DE MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

SOUS-ITEM C401 : MAÎTRISE DES CONDITIONS ET DES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

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

LIGNE C401L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'enregistrement des non-conformités et mesures correctives en lien avec la maîtrise de la chaîne du froid	C
Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport : l'écart constaté est compris entre [+2 °C ; +3 °C]	C
Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport : l'écart constaté est supérieur à + 3 °C	D

LIGNE C401L02 :

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier les températures de conservation.	<ul style="list-style-type: none">➤ Respect des températures de conservation des denrées congelées et réfrigérées, fixées réglementairement (Règlement (CE) n°853/2004, Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013), ou sous la responsabilité du fabricant pour les denrées conditionnées :<ul style="list-style-type: none">→ œufs : les œufs sont conservés dans le respect des mentions d'étiquetage. Ils ne doivent pas subir de variations de températures ;→ Lait pasteurisé et fromages affinés : température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur ;→ Semi-conserves : à conserver sous température dirigée.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la bonne utilisation des vitrines réfrigérées d'exposition à la vente.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ce matériel est dédié à la conservation au stade de la vente, il ne doit pas servir à refroidir les denrées.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la présence, l'utilisation et le fonctionnement du matériel utilisé pour le maintien au chaud (bain marie, étuve, etc.).	<ul style="list-style-type: none">➤ Réglementairement les plats cuisinés doivent être maintenus au chaud à une température supérieure ou égale à +63°C.➤ Les équipements sont utilisés dans le respect des préconisations de leurs fabricants.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de maintien au chaud peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance 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.

LIGNE C401L03 :

PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

Flexibilité

Durant le stockage des denrées alimentaires surgelées dans les meubles de vente au détail, la température de l'air est seulement mesurée au moyen d'au moins un thermomètre aisément visible, placé au retour d'air (article 3 du règlement n°37/2005).

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de surveillance des températures peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance 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.

LIGNE C401L04 :

CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les conditions de stockage des œufs.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les activités de transformation (restauration commerciale, métiers de bouche, etc.), les œufs doivent être conservés dans le respect des mentions d'étiquetage.
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les conditions de stockage des filets de poisson, des coquillages et des crustacés.	<ul style="list-style-type: none">➤ Il est recommandé de protéger les filets de poisson, les coquillages cuits et les crustacés cuits (film protecteur apte au contact alimentaire), pour éviter toute contamination, toute détérioration néfaste, lors du contact avec l'eau de fusion de la glace.➤ Les coquillages non cuits doivent être vivants au moment de l'achat par le consommateur (Chapitre VIII Section VII de l'annexe III du Règlement n°853/2004). Aucune température de conservation n'est définie réglementairement.➤ Les produits de la pêche (poissons, crustacés, céphalopodes) ainsi que les coquillages et crustacés cuits sont conservés sous glace ou entre 0 et +2 °C. Les produits de la pêche sont réfrigérés et conservés :<ul style="list-style-type: none">→ sous glace pour les produits de pêche frais, y compris après décongélation, non conditionnés (poissons entiers, filets en vrac) et régulièrement réglacés avec un dispositif permettant l'écoulement de l'eau de fusion de la glace ;→ à la température approchant celle de la glace fondante (entre 0 et +2°C) pour les produits de pêche frais conditionnés (ex en barquettes), ainsi que les mollusques cuits, les crustacés cuits, entiers ou décortiqués-décoquillés (ex. bulots, tourteau entier, demi-tourteau, pincés, crevettes...);→ entre 0°C et +4°C (ou selon les indications du fabricant ou, si le produit est préparé sur place, sous réserve de sa valida-

	<p>tion en lien avec l'étude de durée de vie) pour les produits de la pêche transformés autres que les mollusques cuits et les crustacés cuits.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'immersion et la brumisation / nébulisation d'eau sur les mollusques bivalves vivants sont interdites. ➤ Les viviers de présentation des crustacés vivants sont entretenus pour leur permettre des conditions de vie favorables (Cf. Note de Service relative à l'autorisation et à l'inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et de poissons d'eau de mer et d'eau douce).
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les fruits et légumes non transformés. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les règles d'hygiène du Décret n°55-1126 du 19 août 1955, sont respectées : <ul style="list-style-type: none"> → Sont concernés les fruits et légumes, frais, ou secs, ou séchés, ou conservés par congélation, y compris les pommes de terre ; → Ils sont de qualité saine (non moisissés, ni autres altérations, etc.), propres et en bon état ; → Les fruits et légumes d'espèces fragiles doivent être placés dans des contenants de sorte à ne pas être ni altérés, ni écrasés. ➤ Le rayon est organisé de telle sorte qu'il est évité la présence de produits terreux à côté de produits propres ou par tout autre moyen permettant d'éviter une contamination croisée. ➤ Lorsque des systèmes d'humidification (brumisation ou nébulisation) sont utilisés, les légumes fruits (courgettes, tomates, haricots verts, etc.) et les champignons, ne sont pas stockés à proximité en raison d'une détérioration qu'ils peuvent provoquer. ➤ Les fruits et légumes commercialisés sont exempts de toute humidité extérieure anormale (Règlement (UE) n°543/2011).

Pour information

Le respect des limites maximales de chargement des meubles froids est une bonne pratique afin de ne pas perturber les flux d'air froid.

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

Les différentes catégories de produits de la pêche se distinguent en fonction des définitions de l'annexe III du Règlement (CE) n°853/2004 :

3.1 "produits de la pêche": tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;

3.5 "produit frais de la pêche" : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;

3.6 "produit préparé de la pêche" : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage ;

7.4 "produit transformé de la pêche" : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

Au stade de la mise en vente, le GBPH des fruits et légumes non transformés recommande de surélever les emballages d'au moins 10 cm par rapport au sol.

Les systèmes d'humidification des fruits et légumes reposent sur deux techniques différentes :

- la brumisation génère des brumes denses diffusées par intermittence, au moyen d'une pompe. Au niveau de l'étal, l'eau sous pression passe à travers des buses dont l'orifice est de très petit diamètre, ce qui génère des microgouttelettes ;
- la nébulisation : au niveau du générateur (faisant appel à un transducteur piézoélectrique), les brumes produites sont acheminées jusqu'à l'étal grâce à un mouvement d'air provoqué par un ventilateur.

Leur mauvais réglage, notamment du fait d'une surcharge d'eau peut provoquer le développement de moisissures, le pourrissement, la dégradation du mobilier, en sus de l'aspect loyalité (augmentation de la masse).

SOUS-ITEM C402 : GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

L'évaluation de ce sous-item est incontournable.

LIGNE C402L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Réutilisation d'un conditionnement à usage unique inadapté (bouteille, seau en plastique, bac à glace, etc.)	C

LIGNE C402L02 :

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier 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.).➤ Les conditionnements (par exemple boîtes de conserve) peuvent, au besoin, être lavés et désinfectés avant ouverture.

Pour information

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

LIGNE C402L03 :

CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

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

- Vérifier la conformité des conditionnements utilisés pour les denrées conservées ou cuites sous vide.

- Utilisation d'un conditionnement adapté, et conforme aux spécifications techniques.
- Les conditionnements utilisés pour les denrées conservées sous glace doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion (bacs, caisses en polystyrène, etc.). L'eau de fusion doit être drainée et ne doit pas être en contact avec les denrées.

SOUS-ITEM C403 : AUTRES MESURES DE MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

Le contrôle de ce sous-item est incontournable dans le cas de la réalisation de l'un des process listés dans les lignes C403L02 à C403L12.

LIGNE C403L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation conduisant à une note C ou D de l'item	
Pour les produits de la pêche sauvages, en cas d'infestation massive de parasites	D

LIGNE C403L02 : CONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Dans les fermes-auberges exploitées par des EANA, vérifier l'origine des denrées congelées.	<ul style="list-style-type: none">L'EANA peut congeler ou surgeler les viandes de volailles et de lagomorphes, ainsi que leurs denrées transformées si et seulement si elles sont consommées au sein de sa ferme-auberge.
<ul style="list-style-type: none">Dans l'établissement de vente au détail, vérifier la catégorie des viandes et leurs conditions de congélation en vue de leur redistribution pour des dons alimentaires.	<ul style="list-style-type: none">Les viandes autorisées à être congelées en vue de la redistribution pour des 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, 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 du commerce de détail, vérifier les modalités de congélation du gibier sauvage fourni directement par le chasseur.	<ul style="list-style-type: none">Au sein du commerce de détail, le gibier sauvage cédé directement 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).

LIGNE C403L03 : DÉCONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la technique de décongélation appliquée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La décongélation des denrées pré-emballées doit être réalisée dans le respect des mentions d'étiquetage (conformément aux mentions de leur étiquetage, certaines denrées doivent être utilisées congelées ou dans un délai précis après décongélation). ➤ En l'absence de prescriptions sur l'étiquetage, la décongélation est réalisée dans le respect des dispositions de l'annexe VI de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ A défaut d'indication sur l'étiquetage, une nouvelle durée de vie est fixée après décongélation après validation. ➤ Pour la décongélation en enceinte réfrigérée, des bacs spécifiques avec grille ou avec un système adéquat permettent aux exsudats de ne pas rester au contact de la denrée.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les denrées et les viandes hachées mises en décongélation. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il est recommandé de mentionner la date de mise en décongélation sur l'étiquetage des denrées. ➤ Les éventuelles prescriptions d'étiquetage relatives à leur utilisation sont respectées : <ul style="list-style-type: none"> → certaines denrées doivent être utilisées congelées ; → la viande hachée congelée est de préférence cuite directement, sans décongélation ; → la durée de vie maximale fixée après décongélation respecte les mentions d'étiquetage ou à défaut d'indication sur l'étiquetage a été validée.

LIGNE C403L04 : DÉCONTAMINATION DES FRUITS/LÉGUMES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les végétaux sont lavés dans un local ou un emplacement dédié (légumerie). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le lavage des légumes peut être effectué dans la zone de plonge si les différentes opérations sont séparées dans le temps. ➤ À défaut, l'établissement dispose d'un matériel dédié (ex : bassine ou récipient dédiés au lavage des légumes afin d'éviter la contamination par d'éventuels résidus lessiviels). ➤ Avant trempage et/ou cuisson, les légumineuses sèches (pois cassés, lentilles, etc.) sont lavées en fonction des indications de leur fiche technique. ➤ Les légumes sont déconditionnés dans un local ou

	une zone dédiée (hors zone de production), à moins que les opérations soient séparées dans le temps.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'utilisation d'un système doseur pour les produits désinfectants, le cas échéant. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si le lavage est accompagné d'une décontamination, utilisation de produits décontaminants autorisés et utilisés dans le respect de leurs mentions d'étiquetage (produits chlorés de type eau de javel). ➤ Les pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne sont pas utilisées.
<ul style="list-style-type: none"> • Se référer à la ligne C3L03 du VM général relative aux auxiliaires technologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le ou les agents décontaminants utilisés sont autorisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques.

Pour information

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

<https://www.eaudejavel.fr/usages.html#la-cuisine-13>

LIGNE C403L05 : HACHAGE ET MIXAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les conditions d'hygiène et de température du hachage : <p>→ Faire démonter le hachoir, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les équipements dédiés aux opérations de hachage sont nettoyés et désinfectés, puis stockés à l'abri des souillures. ➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage. ➤ Une vigilance sera accordée pour le hachage de viandes d'espèces différentes (ordonnancement, matériel dédié, etc.). ➤ Les pièces propres du hachoir peuvent être placées au froid, au préalable, afin de limiter la remontée en température des denrées lors de leur hachage.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les températures de conservation des matières premières. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Strict respect de la chaîne du froid.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les modalités d'élaboration de la viande hachée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En boucherie, l'opération de hachage est réalisée à la vue du client. ➤ Le hachage des viandes peut être réalisé en vue de l'élaboration à l'avance de préparation assaisonnée. L'assaisonnement est réalisé immédiatement après hachage. ➤ La fabrication de viande hachée et de préparation de viande élaborée à partir des carcasses d'un EANA est interdite.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les matières premières choisies sont fraîches. La viande hachée est élaborée à partir de muscles squelettiques. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée. Ces matières premières sont conformes au point 2 de chapitre II de la section V de l'annexe III du Règlement n°853/2004. La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité, ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement. ➤ La viande hachée ne doit pas être issue de carcasses ayant fait l'objet de dérogation aux carcasses chaudes en sortie d'abattoir et ne provient pas d'établissements d'abattage et de transport dérogeant aux obligations de température, comme détaillé dans l'instruction technique relative à la dérogation à l'obligation de réfrigération des viandes en abattoir avant le transport à une température inférieure ou égale à +7 °C à cœur. ➤ Pour l'élaboration de viande hachée à l'avance, les délais maximaux d'utilisation ne sont pas dépassés depuis la date d'abattage : <ul style="list-style-type: none"> → 3 jours pour la volaille ; → 6 jours pour les autres animaux ; → 15 jours pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide. ➤ Si l'établissement élabore des viandes hachées à l'avance, il respecte les dispositions de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009.
--	---

Pour information

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

Les dispositions de l'annexe VII de l'Arrêté du 21 décembre 2009 ne sont applicables qu'à la cession au consommateur de viande hachée.

La fabrication à l'avance de viande hachée par un restaurateur destinée à être servie crue ou assaisonnée (ex : tartare) n'est possible que si ce dernier respecte le plan analytique du Règlement (CE) n°2073/2005 et de l'instruction technique

Les tartares assaisonnés sont des préparations de viande et les viandes hachées cuites sont des produits transformés à base de viande. Ils ne répondent pas à la définition des viandes hachées.

LIGNE C403L06 : APPERTISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise en conserve. • Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure écrite pour la mise en conserve. ➤ ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'application et la surveillance d'un barème de traitement thermique validé (PMS) ou reconnu (normes internationales, GBPH 	<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

<p>d'application HACCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'établissement respecte les fréquences de contrôle (tests de stabilité) qu'il a définies dans son plan de maîtrise sanitaire. 	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Existence de fiches techniques validant les barèmes de traitement thermique (couple temps/température établissant les VP (valeurs pasteurisatrices) ou les VS (valeurs stérilisatrices)), ou le cas échéant respect du GBPH. ➤ L'établissement vérifie 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.
--	--

Pour information

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

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

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

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

LIGNE C403L07 : MISE SOUS VIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la technique pour la mise sous vide. Elle peut être décrite oralement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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"> • Contrôler le process : vérifier la qualité des 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les conditionnements (poches, etc.) doivent être

thermo-soudures/sertis pour les produits finis ou semi-finis conservés sous vide ou en barquette.	<p>adaptés aux techniques culinaires de l'établissement et leur utilisation conforme aux spécifications techniques.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les conditionnements des produits mis sous vide doivent être étanches et ne pas présenter de défaut apparent (perforation, pli au niveau des thermosoudures).
---	---

LIGNE C403L08 : CUISSONS SPÉCIFIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'application d'un barème thermique adapté et le respect des prescriptions d'utilisation du fabricant du matériel de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Existence de fiches techniques, recettes, codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent reconnu).
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de l'existence d'une procédure écrite spécifique. • Contrôler la méthode de cuisson à basse température. 	<p style="text-align: center;"><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 : <ul style="list-style-type: none"> → 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; → Le matériel de mesure fonctionnel est présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur). ➤ <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 classés par ordre chronologique.
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON AU BARBECUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger l'établissement sur l'utilisation de bois traité, ainsi que sur les mesures de maîtrise du danger Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), le benzo(a)pyrène notamment. 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON AU BARBECUE</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

	<p>(qui atteignent des températures d'environ 500 °C).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 : <p>→ Ne pas dépasser une température de cuisson de l'ordre de 220 °C, ce qui dans le cas du barbecue revient en général à placer la grille à au moins 10 cm des braises dans le cas d'un barbecue à cuisson horizontale ou, mieux encore, d'opter pour un modèle de barbecue à cuisson verticale ;</p> <p>→ Privilégier l'usage de charbon de bois épuré (supérieure à 85 % de carbone ou de catégorie A) plutôt que de charbon de bois ordinaire ;</p> <p>→ Les allume-feux sont intégralement consommés avant de placer la viande à griller ;</p> <p>→ Éviter la chute de graisse dans les flammes. Plus la viande est maigre, plus le risque de formation d'HAP est faible. Mais si les pratiques de cuisson sont mal maîtrisées, le risque augmente. En effet, la chute de gouttes de graisse provenant de la viande sur les braises peut provoquer des flammes et des fumées qui, au contact de la pièce de viande, contribuent à former des HAP. Il est donc recommandé de recouvrir le foyer d'un léger tapis de cendre, ou de retirer le gras apparent des viandes.</p>
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON AU FOUR A BOIS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger l'établissement sur le bois utilisé. 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON AU FOUR A BOIS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois ou autre combustible.
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON des STEAKS HACHÉS</u> (Populations sensibles au danger EHEC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la méthode de surveillance de la cuisson des steaks hachés destinés à des populations sensibles est satisfaisante. 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON DES STEAKS HACHÉS</u> (Populations sensibles au danger EHEC)</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, personnes âgées ou 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 style="text-align: center;"><u>HUILE DE FRITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état des huiles (mousse, odeur suspecte, résidus, etc.) et le respect de la technique de cuisson le cas échéant. • Interroger l'établissement sur les mesures de maîtrise du danger acrylamide, des composés polaires et du danger allergènes (« arachides »). 	<p style="text-align: center;"><u>HUILE DE FRITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il est recommandé de filtrer les huiles de friture fréquemment et de ne pas les chauffer à des températures trop élevées (inférieures à +175 °C). ➤ Tous les résidus carbonés seront éliminés. ➤ Recommandation : Cuisson à une température inférieure à +175 °C, moins de 10 min, la couleur des frites doit être jaune or. ➤ L'établissement devra apporter la preuve de la qualité régulièrement testée de ces huiles par la technique qui convient (bandelettes et test colorimé-

	<p>trique, testeur électronique, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 (supérieures à 25 %) ou en polymères de triglycérides (supérieures 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).
--	--

Pour information

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

- **Cuisson au barbecue :**

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

Les recommandations de l'Anses sur la cuisson au barbecue sont disponibles à l'adresse suivante : <https://www.anses.fr/fr/content/cuisson-au-barbecue>

- **Acrylamide :**

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

Le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) et le Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale (SNRTC) ont également élaboré des recommandations pour la gestion de l'acrylamide en restauration, destinées aux restaurateurs : <http://www.snarr.fr/actualite-74-reduire-l-acrylamide-dans-les-denrees-preparees-a-la-maison-adoptons-les-bons-reflexes.html>

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 (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'existence d'une procédure spécifique pour le refroidissement rapide. • Vérifier la concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ 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 la surveillance. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enregistrement de la surveillance, des non-conformités et des mesures correctives. ➤ Des relevés intermédiaires peuvent s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les matériels utilisés pour le refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le refroidissement est effectué immédiatement après la cuisson, en particulier pour les denrées les plus sensibles. ➤ Le refroidissement assure un passage rapide de la zone de température critique des denrées pour la multiplication microbienne, située entre +63 °C et +10 °C. ➤ En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, cette pratique ne doit pas générer de condensation ni une remontée en température des autres denrées.

Flexibilité

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

Des produits peuvent ne pas subir de refroidissement rapide sous réserve d'une analyse de dangers spécifique validée (ex : poulets rôtis, pizzas, etc.) et de la validation de la durée de vie microbienne par un ITAI (institut technique agricole ou agro-industriel).

Pour information

Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 fixent des obligations pour le refroidissement rapide des préparations culinaires en restauration collective (passage de la température à cœur des denrées de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures). En remise directe, il n'existe pas de prescription réglementaire concernant le refroidissement rapide. Ces exigences peuvent faire l'objet de recommandations par les filières professionnelles retranscrites dans les GBPH de leur secteur d'activité.

LIGNE C403L10 : REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la technique de la remise en température. Elle peut être décrite oralement. • Vérifier la concordance avec le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Application d'une procédure pour la remise en température si réalisation dans l'établissement ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process. ➤ L'établissement vérifie que les modalités de réchauffage prévues sont respectées et efficaces : <ul style="list-style-type: none"> → Les denrées sont rapidement réchauffées à une température supérieure ou égale à +63 °C, et maintenues au chaud jusqu'à la remise au consommateur. → Les étuves chauffantes et les bains-marie utilisés en distribution sont des équipements de maintien en température.

	<p>Une utilisation détournée de ces équipements pour des opérations de remise en température ne serait envisageable qu'après une validation du mode opératoire apportant les garanties sanitaires adaptées.</p> <p>→ S'il n'est pas possible de porter les denrées à une température supérieure ou égale à +63 °C, maintenir au froid et ne réchauffer qu'au moment de la remise au consommateur.</p>
--	---

Pour information

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

Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 fixent des obligations en restauration collective pour la remise en température des préparations culinaires à servir chaudes. En remise directe, il n'existe pas de prescription réglementaire concernant la remise en température. Ces exigences peuvent faire l'objet de recommandations par les filières professionnelles retranscrites dans les GBPH de leur secteur d'activité.

LIGNE C403L11 : FUMAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant : <ul style="list-style-type: none"> → l'existence d'une procédure spécifique pour le fumage ; → la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la fumaison ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process : <ul style="list-style-type: none"> → Les paramètres de fumage doivent être définis (température, durée de fumage) ; → Descriptif de la mise en oeuvre du fumage au sein de l'établissement (étapes suivies, denrées et matériels utilisés etc.) ; → Enregistrement systématique de la surveillance, des non-conformités et des mesures correctives.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état de propreté du matériel utilisé pour la fumaison et interroger l'établissement sur le type de bois utilisé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nettoyage régulier des équipements utilisés pour le fumage. ➤ Utilisation de bois ou sciure naturels (chêne, hêtre) et non traités (bois peint ou contreplaqué non autorisés), adaptés pour cet usage afin de maîtriser le danger HAP (Cf item C1).

Pour information

Des informations complémentaires sur la fumaison des viandes pourront être consultées dans le GBPH charcuterie artisanale.

Règlement (CE) n°2065/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, article 5 Conditions de production : « 1. Les bois utilisés pour la production de produits primaires ne doivent pas avoir été traités, avec ou sans intention, avec des substances chimiques pendant les six mois précédant immédiatement l'abattage ou après l'abattage, à moins qu'il puisse être démontré que la substance utilisée pour ce traitement ne dégage pas de substances potentiellement toxiques pendant la combustion. »

LIGNE C403L12 : AUTRES MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS BIOLOGIQUES

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

Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS, ...»</u> (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier : <p>→ l'existence et le choix des mesures de maîtrise : contrôle visuel quels que soient 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 échappé au contrôle visuel soient tués (cuisson suffisante, salage fort, etc.) ;</p> <p>→ la concordance entre les documents et le fonctionnement.</p>	<p style="text-align: center;"><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS, ...»</u> (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage)</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), le professionnel est tenu de réaliser un contrôle visuel pour éliminer les parasites visibles (cf Règlement n°2074/2005 pour les modalités des contrôles et 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 et donc en remise directe – 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, etc.), cela peut aboutir par exemple à du parage systématique des flancs pour certains lots, à des contrôles renforcés sur les filets, etc. <p>À noter que les poissons ou parties de poissons parasités sont des sous-produits de catégorie 2 (point à évaluer en E2).</p>

	<p>➤ 2/ Traitement par congélation ou autre traitement permettant de tuer les parasites :</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> – produits destinés à être consommés crus ; – produits ayant subi un traitement insuffisant pour détruire les parasites (marinage, salage, fumage). <p>Pour rappel, il n'est pas attendu que l'établissement mette en œuvre le traitement par congélation s'il utilise des matières premières congelées ou commercialise les produits finis sous forme congelée 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>La forme de ce document d'attestation est laissée à l'appréciation du professionnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 : 24 h à -20 °C ou 15 h 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 : <ul style="list-style-type: none"> → 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) (cf. IT Maîtrise du danger parasitisme dans les produits de la pêche).
<p>DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS » (végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les mesures de maîtrise du danger Échinocoque. 	<p><u>DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS »</u> (végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les fruits et légumes ramassés sont nettoyés (et si possible désinfectés) avant de les cuire systématiquement (seule la cuisson tue les œufs d'échinocoques) (Cf Avis AFSSA n°2008-SA-0172).

<p style="text-align: center;">DANGER PRION</p> <p>(carcasses ou parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine de plus de 30 mois et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la présence de l'engagement. • Vérifier auprès du personnel que les mesures de maîtrise du danger « MRS » sont correctement connues et appliquées. 	<p style="text-align: center;"><u>DANGER PRION</u></p> <p><u>(carcasses ou parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine de plus de 30 mois et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'établissement connaît le statut du pays de provenance de la carcasse concernée au regard du risque ESB : à risque négligeable, contrôlé ou indéterminé. ➤ L'établissement est en mesure de fournir l'attestation prévue par l'appendice à l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ Le personnel qui assure le désossage des MRS est celui mentionné sur l'attestation. ➤ Les dispositions prévues par le chapitre II de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 sont respectées.
<p style="text-align: center;">MOELLE ÉPINIÈRE (PETITS RUMINANTS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les petits ruminants de plus de 12 mois, vérifier l'absence de moelle épinière avant la cession au consommateur. 	<p style="text-align: center;"><u>MOELLE ÉPINIÈRE (PETITS RUMINANTS)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'établissement (boucherie, restaurant, etc.) procède au retrait de la moelle épinière, avant la cession au consommateur que ce soit sous forme de viande crue ou cuite.

Pour information

- **DANGER «PARASITISME : ANISAKIS, ...» (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage)**

Il convient de prendre des mesures proportionnées au risque quant au devenir des produits. En l'espèce, si le traitement assainissant n'est pas appliqué :

- Pour les produits de la pêche sauvages : notation D – retrait/rappel des lots concernés, notification d'alerte, arrêt fabrication, révision/correction du procédé, PV (NATINF 26731) ;
- Pour les produits de la pêche d'élevage : notation B – révision/correction du procédé – demande d'une attestation garantissant l'absence de risque parasitaire – pas d'action sur les produits compte tenu du risque en particulier pour *Salmo salar* pour lequel on peut se reposer sur l'avis de l'EFSA pour dire que le risque est négligeable.

Cf. avis EFSA, 2010. Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) ; Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products. EFSA Journal 2010, 8(4):1543. http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1543.pdf

Attention : pour la pisciculture d'étangs, le risque est le même que pour les produits de la pêche sauvages de par les conditions d'élevage non maîtrisées => même conduite à tenir.

Les notes d'information relatives à la maîtrise du risque parasitisme dans les produits de la pêche peuvent être mises à disposition des professionnels : <https://agriculture.gouv.fr/le-parasitisme-des-produits-de-la-peche-quest-ce-que-cest>

Une vigilance particulière doit être accordée aux modalités de conservation (en frais, fumés, salés/marinés, sous vide, etc.) des espèces de poissons sensibles au danger histamine. La dégradation peut se poursuivre à des températures basses (+3 °C ou moins).

- **DANGER PRION** (carcasses ou parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS)

Les MRS sont définis dans l'annexe V du règlement 999/2001 en fonction du statut du pays.

La liste des pays est classée en fonction des trois catégories de risques ESB, à savoir négligeable, contrôlé ou indéterminé. Cette liste fait l'objet d'une publication officielle par la Commission (Décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 modifiée, *déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB*).

Pour les bovins âgés de plus de trente mois issus pays classés à risque ESB négligeable, la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et des transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens, ne sont pas des MRS.

ITEM C5 : GESTION DE L'EAU PROPRE ET DE L'EAU POTABLE

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

LIGNE C5L02 : EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION	
Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la potabilité de l'eau utilisée dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sur les bateaux de croisière offrant une prestation de restauration, l'eau des citernes est potable (mise à disposition d'analyses bactériologiques). ➤ Dans le cas où l'eau potable est stockée dans des jerricans (marchés foires, salons, etc.) : → l'eau propre et l'eau sale sont stockées dans des conteneurs distincts et identifiés, et aptes à cette utilisation.
<ul style="list-style-type: none"> • En cas de dispositifs d'humidification (brumisation, nébulisation) des fruits et légumes au stade de la vente, vérifier la potabilité de l'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant surveille la qualité de l'eau à des fréquences adaptées (Décret n°2017-657 du 27 avril 2017 et Arrêté du 7 août 2017). ➤ Les dispositifs ou procédés utilisés pour décontaminer l'eau répondent aux exigences réglementaires en vigueur. ➤ Les systèmes munis de réservoirs de stockage de l'eau, répondent aux conditions d'usage (article 7 de l'arrêté du 7 août 2017) : → le réservoir de stockage de l'eau est à l'intérieur du bâtiment ; → l'eau est conservée sur une durée maximale de 18 h ; → leur vidange est prévue toutes les 24 h ; → leur désinfection est prévue au moins une fois par semaine. ➤ Pour les eaux destinées à la consommation humaine, aucune substance n'est rajoutée autre que les produits de traitement autorisés à l'article R.1321-50 du Code de la Santé Publique.

LIGNE C5L06 : VÉRIFICATION DES EAUX ET ACTIONS CORRECTIVES

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

Pour information

Code de la santé publique Art. R1321-46 : « 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>

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

LIGNE C6L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Service de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites) à des enfants de moins de 5 ans	D
Service de steaks hachés insuffisamment cuits à des enfants de moins de 5 ans	D
Nombreux échantillons de produits de la pêche parasités, à des degrés divers mais aisément détectables	D

LIGNE C6L02 :

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

Flexibilité

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

LIGNE C6L04 : VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Pour information

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 durée de vie microbologique (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.

ITEM C7 : CONTRÔLE À EXPÉDITION ET AFFICHAGE / ÉTIQUETAGE DES PRODUITS FINIS

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

LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>ALLERGÈNES A DÉCLARATION OBLIGATOIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier par sondage la cohérence entre les mentions affichées et les informations sur les matières premières utilisées. 	<p><u>ALLERGÈNES A 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. ➤ Pour la restauration commerciale : sont portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible : <ul style="list-style-type: none"> → la liste des allergènes à déclaration obligatoire encore présents même sous forme modifiée, dans chaque plat et denrée proposés ; ou → les modalités selon lesquelles cette information est tenue à disposition. Dans ce cas, le consommateur peut y accéder directement et librement. ➤ Pour les métiers de bouche et la distribution, l'information est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte lorsque celle-ci est : <ul style="list-style-type: none"> → présentée non préemballée ; → emballée à la demande du consommateur ; → préemballée en vue de sa vente immédiate. ➤ 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. ➤ Le cas échéant, ces informations écrites sont transmises à destination des autres commerces de détail.
<p><u>DLC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les modalités de conservation et les DLC, notamment des denrées préemballées déconditionnées. 	<p><u>DLC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les DLC ne sont pas dépassées. ➤ Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci (Annexe V Section II Point de l'arrêté du 21 décembre 2009 et Annexe III de l'arrêté du 8 octobre 2013).

<p><u>CESSION DIRECTE PAR L'ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA) AU CONSOMMATEUR FINAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'étiquetage des denrées issues de volailles et de lagomorphes abattus dans un établissement d'abattage non agréé (EANA). 	<p><u>CESSION DIRECTE PAR L'ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA) AU CONSOMMATEUR FINAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les carcasses de volailles ou de lagomorphes ainsi que les produits découpés ou transformés qui en sont issus, sont identifiés conformément aux exigences de l'arrêté du 10 octobre 2008 : <ul style="list-style-type: none"> → les carcasses portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'EANA d'origine ; → la cession des viandes hachées, des préparations de viandes, des saucisses crues et des VSM est interdite. ➤ Les découpes, les transformations par l'EANA en dehors de l'exploitation ne sont pas autorisées. ➤ La vente par correspondance des carcasses et des produits découpés ou transformés qui en sont issus est interdite (Article D.654-4 CRPM).
<p><u>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE COMMERCE DE DÉTAIL DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans le commerce de détail local, vérifier que les viandes de volailles et de lagomorphes provenant d'un EANA, sont cédées directement au consommateur final. 	<p><u>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE COMMERCE DE DÉTAIL DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les carcasses de volailles ou de lagomorphes portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'EANA d'origine. ➤ 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 le commerce de détail local à un autre commerce de détail est interdite.
<p><u>FROMAGES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'étiquetage et l'affichage lors de leur commercialisation. 	<p><u>FROMAGES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'étiquetage porte les mentions sanitaires de manière visible et lisible, dans le même champ visuel que la dénomination, requises par le Décret n°2007-628, l'indication de la mention « lait cru », le cas échéant.
<p><u>ŒUFS DE L'ESPÈCE <i>GALLUS GALLUS</i> ISSUS D'UN CENTRE D'EMBALLAGE D'ŒUFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la cohérence et la lisibilité du marquage des œufs vendus par l'établissement de remise directe. • Vérifier les mentions présentes sur les emballages d'œufs, et leur concordance avec le marquage sur la coquille des œufs. • Pour la vente en vrac, vérifier la concordance entre le marquage sur la coquille et l'affichage. 	<p><u>ŒUFS DE L'ESPÈCE <i>GALLUS GALLUS</i> ISSUS D'UN CENTRE D'EMBALLAGE D'ŒUFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Délais de commercialisation : <ul style="list-style-type: none"> → Les œufs sont remis au consommateur dans un délai n'excédant pas 28 jours après la ponte (cf. chapitre 1, section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004). ➤ Marquage des œufs ; <ul style="list-style-type: none"> → Les œufs en provenance d'un centre d'emballage d'œufs sont marqués sur leurs coquilles du code alphanumérique du producteur de type « nFRAAA- 01 » (cf Ligne C3L02). ➤ Mentions sur les emballages d'œufs : <ul style="list-style-type: none"> → Dans le cas de la vente d'œufs placés dans un emballage, cet emballage porte les mentions prévues par le Règlement 2023/2465. ➤ Vente d'œufs en vrac : <ul style="list-style-type: none"> → Lorsque les œufs sont vendus en vrac, les informations listées à l'article 14 du Règlement 2023/2465, sont fournies

	<p>aux consommateurs de manière facilement visible et parfaitement lisible, sans mélange de lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> X la catégorie de qualité ; [catégorie A] ; X une explication relative à la signification du code du producteur ; X la date de durabilité minimale. <p>➤ Mention « œufs fermiers » :</p> <p>→ Les conditions d'utilisation des mentions valorisantes «fermier», «produit de la ferme» ou «produit à la ferme» pour les œufs de poules sont précisées par décret.</p>
<p><u>ŒUFS DE POULE (ESPÈCE GALLUS GALLUS) CÉDÉS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE PRODUCTEUR FERMIER</u></p> <p>➤ Vérifier la cohérence et la lisibilité du marquage des œufs vendus au consommateur final par un producteur (élevage de moins de 250 poules), sans passage des œufs par un centre d'emballage d'œufs.</p>	<p><u>ŒUFS DE POULE (ESPÈCE GALLUS GALLUS) CÉDÉS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE PRODUCTEUR FERMIER</u></p> <p>➤ L'élevage doit détenir moins de 250 poules.</p> <p>➤ Marquage, code du producteur :</p> <p>→ Présence sur les œufs du « code œuf local » délivré par la DD(ec)PP/DAAF pour les ventes sur un marché local ou par colportage, dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation ;</p> <p>→ Les œufs portent un marquage du type « n FR XX 1 » ; Il est composé d'un 1er chiffre (n) représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code ISO du pays de production (FR pour la France), suivi de 2 chiffres correspondant au numéro minéralogique du département et d'un dernier chiffre qui est un numéro d'ordre.</p> <p>→ Les œufs sont identifiés individuellement ;</p> <p>→ Ce marquage est facultatif si les œufs sont vendus au consommateur final sur le site de production.</p> <p>➤ Lors de la vente, les œufs sont accompagnés des informations suivantes :</p> <p>→ date ou période de ponte ;</p> <p>→ mode d'élevage ;</p> <p>→ DDM : 28 jours après la ponte (chapitre 1 de la section X de l'annexe III du règlement n° 853/2004).</p> <p>➤ Les œufs ne sont pas remis au consommateur au-delà des 28 jours suivant la ponte (cf. section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004).</p> <p>➤ Vente en vrac :</p> <p>→ Présence sur les œufs du « code œuf local » délivré par la DD(ec)PP/DAAF (cf point 5.3 de l'IT DGAL/SDSSA/2019-8) pour les ventes sur un marché local ou par colportage dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation.</p> <p>→ Les œufs ne sont pas remis au consommateur au-delà des 28 jours suivant la ponte (cf. section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004).</p> <p>→ Les œufs sont accompagnés des informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • date ou période de ponte ; • mode d'élevage ; • DDM : 28 jours après la ponte (chapitre 1 de la section X de l'annexe III du règlement n° 853/2004).
<p><u>ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE EN BOUCHERIE</u></p>	<p><u>ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE EN BOUCHERIE</u></p>

<ul style="list-style-type: none"> Vérifier son étiquetage et l'affichage de l'origine de la viande bovine. 	<ul style="list-style-type: none"> Dans les boucheries (y compris rayons traditionnels en GMS), l'étiquetage de la viande bovine est conforme aux prescriptions des Règlements (CE) n°1760/2000 et n°1825/2000. La distinction entre les viandes de différentes origines vendues simultanément doit être claire. La traçabilité permet d'établir la relation entre la viande et l'animal ou les animaux, dont elle provient. Les éléments d'identification et de traçabilité sont conservés (une étiquette pour chaque lot) et coïncident avec les informations portées à la connaissance du consommateur (Décret n°99-260 du 2 avril 1999). Les factures, les bons de livraison et éventuellement la comptabilité matière, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, constituent un support au contrôle.
<p><u>ORIGINE DE LA VIANDE EN RESTAURATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'affichage de l'origine de la viande en restauration. 	<p><u>ORIGINE DE LA VIANDE EN RESTAURATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> L'affichage de la viande en restauration est conforme aux prescriptions du Décret n°2002-1465 : <ul style="list-style-type: none"> → Mise à disposition de l'origine des viandes (bovines y compris la viande de veau, et depuis le 1^{er} mars 2022, les viandes de volailles, les viandes ovines et porcines) aux consommateurs, pour les produits suivants : les plats contenant des viandes sous forme de viandes en morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon, etc.), ainsi que les steaks hachés. → Depuis le 1^{er} mars 2022, l'origine de la viande (porc, volaille, agneau, mouton) servie en restauration hors domicile devra aussi être indiquée. → L'étiquetage de l'origine des viandes devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées. → Les plats cuisinés qui ne sont pas élaborés sur place, c'est à dire les préparations de viande et les plats élaborés avec des préparations de viande (raviolis, hachis Parmentier, sauces bolognaises, pizzas, etc.), ainsi que les abats, ne sont pas concernés.
<p><u>PORTAGE A DOMICILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'étiquetage des denrées. 	<p><u>PORTAGE A DOMICILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> L'étiquetage porte les mentions requises par le point 3 de la section II de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009.
<p><u>PRODUITS DE LA PÊCHE OU COQUILLAGES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier leur étiquetage et l'affichage lors de leur commercialisation. 	<p><u>PRODUITS DE LA PÊCHE OU COQUILLAGES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les produits de la pêche et de l'aquaculture vendus au détail font l'objet d'un affichage ou d'un étiquetage indiquant les mentions requises par l'article 35 du Règlement (UE) n°1379/2013. L'affichage coïncide avec les éléments de traçabilité disponibles (étiquetage, bons de livraison, etc.). Lorsque l'étape de congélation est réalisée dans le but de maîtriser le risque parasitisme dans les produits destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés, il est possible de déroger à l'obli-

gation de porter la mention «décongelé» sur les produits finis vendus ensuite réfrigérés (cf annexe VI partie A, point 2 b du Règlement (UE) n°1169/2011, et article 35, point 1 du Règlement (UE) n°1379/2013). À noter que cette dérogation d'étiquetage ne s'applique pas lorsque cette congélation est maintenue sur une durée plus longue dans le but, non pas d'assainir les denrées, mais de les conserver et/ou de les stocker à température négative.

Flexibilité

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

Œufs de l'espèce *gallus gallus* :

Une tolérance de 20 % d'œufs dont le marquage est illisible est admise conformément à l'article 20 du Règlement n°2023/2465.

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

Pour information

Produits de la pêche :

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

Une brochure est aussi disponible sur le site de la Commission européenne : <https://op.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/3ad9eea9-c142-490f-976f-a1c68c951390/language-en>

Fruits et légumes :

Le GBPH des fruits et légumes non transformés recommande, au stade de la vente, d'informer le consommateur avec des dispositifs d'affichage, ou d'inscription sur des sacs de pesée, avec l'information suivante : « laver les produits avant utilisation ».

Origine des viandes bovines, hampes et onglets :

L'indication de l'origine des viandes bovines dans les établissements de restauration est imposé par le décret du 21 décembre 2002, basé sur les dispositions du Règlement 1760/2000 du 17 juillet 2000, dont l'article 12 définit la « viande bovine : tous les produits relevant des codes NC 0201, 0202, 0206 10 95 et 0206 29 91 »

Ces codes correspondent (<https://www.tarifdouanier.eu/2021/0201>) :

- 0201 => carcasses ou demi-carcasses des espèces bovines fraîches ou réfrigérées
- 0202 => viandes des espèces bovines congelées
- 0206 10 95 => les onglets, hampes de bovins comestibles non destinés à la pharmacie
- 0206 29 91 => les onglets, hampes.

Selon cette codification, les onglets et les hampes sont des abats pour lesquels il est nécessaire de mentionner leur origine en tant que viandes bovines sur la base du Règlement 1760/2000.

LIGNE C7L03 :

MARQUE D'IDENTIFICATION / SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS

Non exigible pour le secteur de la remise directe.

LIGNE C7L04 :

CONTRÔLE À EXPÉDITION

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

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

LIGNE C7L05 :
VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

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

CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

ITEM D1 : SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ ET ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

L'évaluation de cet item est incontournable.

LIGNE D1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE D1L02 : SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

Flexibilité

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

LIGNE D1L03 : DÉFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITÉ INTERNE

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

LIGNE D1L04 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier les éléments de traçabilité des coquillages vivants.	<ul style="list-style-type: none">➤ En ce qui concerne les coquillages, les étiquettes sont conservées pendant 60 jours (Règlement (CE) n°853/2004 Annexe II Section 7 Chapitre VII Point 3).

ITEM D2 : RÉACTIVITÉ

Cet item peut ne pas être évalué en l'absence récente de contrôle officiel, TIAC ou alerte au sein de l'établissement.
Se reporter au vade-mecum spécifique Contrôle des retraits – rappels dans les établissements de remise directe.

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

ITEM E1 : GESTION DES DÉCHETS

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

LIGNE E1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE E1L02 : GESTION DES DÉCHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

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

Flexibilité

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

LIGNE E1L03 : ÉVACUATION DES DÉCHETS VERS DES DISPOSITIFS DE STOCKAGE ET TRAITEMENT PAR UNE STRUCTURE HABILITÉE

Flexibilité

Il sera toléré en plonge, une poubelle sans couvercle afin de faciliter le tri et le déversement des déchets de table en retour de salle. En cas d'usage dans les zones ou locaux de production de petit bio-seau de compostage ou autre petit contenant dédié à la récolte des restes de préparation des repas, l'absence de couvercle est toléré sous réserve d'une évacuation et d'un nettoyage/désinfection *a minima* après chaque service (le contenant ne doit pas être source de contamination).

Si la conception des locaux ne permet pas l'évacuation des déchets de cuisine et de table sans passer par une zone de manipulation de denrées, leur sortie pourra se faire en dehors des périodes de production (en lien avec l'item B1L06).

L'arrêté du 9 avril 2018 autorise le « compostage de proximité » pour les « déchets de cuisine et de table » sans tri, ni approbation particulière, se reporter à l'item E2.

Pour information

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

ITEM E2 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Le contrôle de cet item est incontournable pour les établissements qui génèrent des SPAn ou qui les valorisent (compostage de proximité, méthanisation par exemple) ou d'un établissement d'abattage non agréé.

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>Huiles alimentaires usagées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les modalités d'enlèvement des huiles alimentaires usagées : quoi, qui, quand, comment... Vérifier les contrats éventuels, autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur). 	<p style="text-align: center;"><u>Huiles alimentaires usagées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les huiles alimentaires 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. ➤ Les huiles alimentaires usagées font l'objet d'un enlèvement spécifique par une entreprise mandatée, en vue de leur valorisation.
<p style="text-align: center;"><u>MRS en boucherie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les conditions de stockage des sous-produits animaux issus du désossage des colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois, en provenance de pays à statut contrôlé et indéterminé. 	<p style="text-align: center;"><u>MRS en boucherie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas où la boucherie pratique le désossage de colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois issus de pays à risques ESB contrôlé ou indéterminé, les déchets générés sont des sous-produits animaux de catégorie 1. ➤ La moelle épinière des ovins et caprins âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ou dont l'âge est estimé à plus de 12 mois est un sous-produit animal de catégorie 1. ➤ Les opérations de stockage, collecte et d'élimination de ces sous-produits sont effectuées dans le respect des dispositions du Règlement (CE) n°1069/2009. ➤ Les délais de conservation avant enlèvement prévus par l'article R. 226-13-III du Code rural et de la pêche maritime sont : <ul style="list-style-type: none"> → quinze jours francs en cas d'entreposage sous le régime du froid positif sans excéder +10 °C ; → un mois en cas d'entreposage sous le régime du froid négatif.
<p style="text-align: center;"><u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAn de Catégorie 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les conditions de stockage des déchets de cuisine et de table (DCT) de catégorie 3. Vérifier les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires de SPAn de catégorie 3 (collecteur et transformateur/utilisateur). 	<p style="text-align: center;"><u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAn de Catégorie 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les SPAn doivent être transportés et transformés par des établissements autorisés à cet effet. ➤ L'alimentation d'animaux d'élevage, autres que les animaux à fourrure, au moyen de DCT est interdite. ➤ Par dérogation et sous conditions, il est possible de destiner les DCT à des utilisateurs finaux au sens de l'Arrêté ministériel du 28 février 2008 (chiens de meute, carnivores domestiques en refuge déclaré comme tel, animaux à fourrure en élevage, animaux de zoo, animaux de cirque, etc.), et recensés comme tels par la DDecPP/DAAF.

Déchets de cuisine et de table DCT SPAn de Catégorie 1	Déchets de cuisine et de table DCT SPAn de Catégorie 1
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les conditions de stockage des SPAn de catégorie 1. • Vérifier les documents d'accompagnement commercial (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les DCT provenant de moyens de transport (avion, bateau, bus, etc.) opérant au niveau international (de ou vers des pays tiers, hors UE) sont des SPAn de catégorie 1. ➤ Les SPAn de catégorie 1 ne peuvent en aucun cas être destinés à l'alimentation animale.

Flexibilité

Les parties parasitées des produits de la pêche relèvent des SPAn de catégorie 2. Cependant au vu de la très faible quantité de ces matières, une élimination au titre des petites quantités, pour une quantité de moins de 20 kg par semaine, en mélange dans les ordures ménagères, à destination d'une décharge autorisée (au titre du Code de l'Environnement) est tolérée (<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/111806>), ou par incinération.

Par contre, il est interdit de valoriser en compostage de proximité les parties parasitées des produits de la pêche. Seuls les déchets de cuisine et de table (toute nature et qualité) sont autorisés à être valorisés via un compostage de proximité au titre de l'Arrêté ministériel du 9 avril 2018 (articles 17 à 21).

Pour information

Sous produits animaux :

Tous les restes de préparations et de services de repas issus de la restauration et d'une cuisine sont des déchets de cuisine et de table (DCT), qu'ils soient d'origine animale ou végétale, qu'ils soient crus ou cuits. Tous les DCT, y compris les huiles de cuisson usagées, sont soumis à la réglementation afférente aux sous-produits animaux dans les cas suivants :

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

Compostage de proximité :

Les DCT classifiés comme SPAn de catégorie 3 peuvent, si le système est adapté et maîtrisé, au titre de petites quantités à la production (dont le seuil est défini par l'arrêté du 9 avril 2018 fixé à 1 T hebdomadaire) être valorisés dans un processus de compostage de proximité conformément à ce même arrêté.

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.

Dans ce cas, le compostage est effectué sur le site ayant produit les DCT, et le compost est exclusivement utilisé sur ce même site. Sous ces conditions, il est possible de mélanger des déchets verts et organiques dans le processus de compostage autonome.

Il existe une fiche technique sur le « compostage de proximité » basée sur l'article 17-21 de l'Arrêté du 9 avril 2018 et de l'Instruction Technique DGAL/SDSPA/2020-41 du 21/01/2020 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>

Alimentation animale :

Une boucherie (détail ou de GMS) peut donner ou vendre à ses clients habituels de l'aliment cru (de la viande) pour son animal de compagnie qu'elle a préparé avec ses restes de viande fraîche (dont des têtes de volaille). Ces produits sont emballés et étiquetés comme un aliment cru pour animaux familiers.

Quand ils sont cédés sous la forme d'un don (os ou restes de viande au client « pour son chien ») cette activité est hors champ du Règlement n°1069/2009. Par contre, dans le cas où la quantité cédée dépasse 10 kg, alors cette cession est couverte par le champ du Règlement n°1069/2009, le boucher devra à cette occasion délivrer un document commercial (DAC). Ce seuil des 10 kg est fixé par l'article 23 de l'arrêté du 28 février 2008 *relatif aux SPAn non destinés à la consommation humaine*.

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

ITEM F1 : HYGIÈNE ET ÉQUIPEMENTS DU PERSONNEL

L'évaluation de cet item est incontournable.

LIGNE F1L02 : ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

Flexibilité

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

LIGNE F1L03 :

LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

Flexibilité

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

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

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

LIGNE F1L05 :

TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Flexibilité

Dans les zones peu sensibles et dans le cas où des denrées nues ne sont pas manipulées (espaces de vente, magasins, étals sur marché), le port d'une tenue complète n'est pas requis, *a minima* le port du tablier est nécessaire, sauf si vente exclusive de produits conditionnés.

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

LIGNE F1L06 :

CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Flexibilité

Les informations relatives à l'hygiène du personnel (composition de la tenue, modalités d'entretien de la tenue de travail, lavage des mains, etc.) et des équipements à sa disposition (lave-mains, sanitaires, etc.) peuvent être fournies oralement.

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

LIGNE F1L07 :

VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

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

ITEM F2 : FORMATION ET INSTRUCTIONS À DISPOSITION DU PERSONNEL

L'évaluation de cet item est incontournable.

LIGNE F2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence au sein dans l'effectif du restaurant commercial d'une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène des aliments adaptée à l'activité de restauration	D

LIGNE F2L02 : FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>Formation hygiène restaurateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence au sein du personnel de l'effectif d'au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité, pour les établissements suivants : <ul style="list-style-type: none"> → Restauration traditionnelle (y compris « mobile ») → Cafétérias et autres Libres-services → Restauration rapide (y compris « mobile ») 	<p>Formation hygiène restaurateur</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le professionnel dispose des justificatifs (ex : diplômes et titres à qualification professionnelle prévus par l'arrêté du 25 novembre 2011, attestations de stages ou de participation à des séminaires, etc.) sur place ou rapidement disponibles. ➤ En l'absence de diplômes ou de titres à qualification professionnelle prévus par l'arrêté du 25 novembre 2011, l'exploitant ou un des salariés présente le justificatif de la formation obligatoire de 14 heures, prévue par l'arrêté du 12 février 2024, dispensé par un organisme de formation reconnu dont la liste grand public est disponible sur les sites internet des D(R)AAF. ➤ Exigence minimum : formation aux bonnes pratiques d'hygiène du chef de cuisine et/ou de son adjoint et/ou du responsable de zone, qui formera le reste du personnel sur place : mise en place des instructions appropriées sur chaque poste.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la formation du personnel, dans le cas de la réalisation de process à risque nécessitant une surveillance particulière. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les mesures de maîtrise des process à risque nécessitant une surveillance particulière, sont connues et correctement appliquées par le personnel. ➤ Le personnel est encadré et dispose d'instructions et/ou d'une formation adaptées au(x) process à risque nécessitant une surveillance particulière. ➤ L'établissement applique correctement les mesures de maîtrise du ou des GBPH validé(s), présents sur site, adapté(s) au(x) process mis en œuvre.
<p>Qualification professionnelle des bouchers</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier le respect des obligations afférentes à la qualification professionnelle dans les ateliers de boucherie, tels que définis dans l'arrêté du 21 décembre 2009. Une vigilance parti- 	<p>Qualification professionnelle des bouchers</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le professionnel (qui peut être l'entrepreneur lui-même, son conjoint collaborateur ou l'un de ses salariés) respecte les dispositions prévues par l'article 1 du Décret 98-246.

culière sera apportée aux ateliers de boucherie disposant d'une autorisation de désossage MRS.

- Une personne non qualifiée peut exercer l'activité, mais à la condition que cet exercice se fasse sous le contrôle effectif et permanent d'une personne justifiant d'une qualification professionnelle pour le métier exercé.
- En cas de suspicion d'infraction dans ce domaine, se rapprocher des agents de la DGCCRF.

Flexibilité

Dans le cas des établissements éligibles aux mesures de flexibilité, seul le responsable peut avoir suivi une formation qui devra être restituée en interne à son personnel.

Pour information

La formation spécifique aux établissements de restauration vient en complément des dispositions du Règlement (CE) n°852/2004 – Cf. vade-mecum général.

LIGNE F2L03 :

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE

Flexibilité

Les instructions relatives aux PrP ne sont pas obligatoirement formalisées par écrit.

Pour les établissements qui mettent en œuvre un process à risque nécessitant une surveillance particulière et qui s'appuient sur un GBPH validé, les instructions relatives à ces process peuvent ne pas être formalisées par écrit.

Des instructions relatives aux éventuels points déterminants (CCP et PrPO) identifiés par l'établissement, autres que les process à risque, sont attendues. Pour les établissements qui s'appuient sur un GBPH validé, les instructions peuvent ne pas être formalisées par écrit.

LIGNE F2L04 :

SENSIBILISATION ET INSTRUCTIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL

Pour information :

Par « personnel », il faut entendre toute personne qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées.