



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Version 2.2– Juin 2022

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments

VADE-MECUM

SECTORIEL

Restauration collective

Points de vigilance :

Les modifications apportées à la version précédente V2.1 de mars 2017 sont :

- surlignées de gris pour les ajouts,
- barrées pour les suppressions.

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL

« RESTAURATION COLLECTIVE »

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

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

Le vade-mecum sectoriel restauration collective constitue une aide à la rédaction des rapports d'inspection réalisés avec :

- la grille sectorielle « restauration collective »
- la grille « camps sous toile »
- la grille « offices satellites sans transformation sur place »

Le vade-mecum sectoriel restauration collective précise les items ou lignes qui sont "sans objet" pour les grilles « camps sous toile » et « offices satellites sans transformation sur place ».

Le vade-mecum précise également les items ou lignes non exigibles pour les certains établissements de restauration collective qui seront précisés., se basant sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, et qui r-

Répondent à la définition de « petits structures établissements » :

- Tous les restaurants satellites,
- Toutes les cuisines sur place dont l'effectif rationnaire est inférieur à 1000 repas/semaine¹ et ne fabriquant pas de préparation culinaire élaborée à l'avance (PCEA). Les restaurants satellites se limitant au dressage² et au réchauffage des plats reçus, à l'exclusion donc de ceux disposant d'une activité de cuisine sur place ;
- Les cuisines sur place servant moins de 1 000 repas par semaine³ ;
- Les cuisines centrales fonctionnant en mode pavillonnaire (plusieurs lieux de consommation sur une même emprise foncière gérée par un unique responsable) et servant moins de 1000 repas par semaine, sous réserve que ces cuisines n'élaborent pas de PCEA, pour la production desquelles une analyse des dangers spécifique et détaillée est requise.

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

Sont notamment considérés comme des opérations à risque, les process à risque nécessitant une surveillance particulière : la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant des produits de la pêche vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique), pour les secteurs de la restauration commerciale et collective : la qualité de la cuisson des steaks hachés destinés à une population sensible.

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

La distinction entre les jeunes enfants et les enfants est établie en fonction de leurs âges.

Les jeunes enfants ont moins de 6 ans (Cf Articles L.214-1 à L.214-7 du Code de l'action sociale) : crèches, écoles maternelles, accueils de loisirs, centres de vacances.

Les enfants sont âgés de 6 à 15 ans (Cf Avis Anses Saisine 2016-SA-0121) : écoles primaires, accueils de loisirs, centres de vacances, collèges.

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

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

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

~~Les points de « flexibilité » de ce vade-mecum sectoriel s'adressent uniquement aux « petites structures » de restauration collective, définies précédemment.~~

Comme précisé par le vade-mecum général :

- 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) ;
- l'utilisation d'un GBPH validé peut remplacer le système documentaire. 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.

Le GBPH validé « restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs » est un bon outil pour connaître les préconisations spécifiques d'un camp sous toile.

Le GBPH validé « livraison de repas à domicile » est un bon outil pour connaître les préconisations spécifiques en matière de livraison.

Le guide pour la mise en place d'un PMS pour les petits établissements de restauration collective constitue un élément d'aide.

Par ailleurs, des points de flexibilité seront évoqués pour les items concernés. L'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 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 instruction est complétée par des fiches sectorielles téléchargeables dont celle relative à la restauration collective : [Flexibilité](#)

Table des matières

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL « RESTAURATION COLLECTIVE ».....	2
CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	7
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	7
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	7
CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	9
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	9
Ligne B1L02 : Abords de l'établissement salubres.....	9
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	9
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	10
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	10
Ligne B1L06 : Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	10
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	11
Ligne B1L08 : Éclairage.....	11
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	12
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	12
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	12
Ligne B2L03 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	13
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	14
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	14
Item B4 : Maintenance.....	15
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	15
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	15
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	16
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	16
Ligne B5L02 : Gestion des produits de nettoyage-désinfection.....	16
Ligne B5L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	16
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	17
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	18
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	18
Ligne C1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	18
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	18
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	19
Item C2 : Identification des points déterminants.....	23
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	23
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	24
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	24
Ligne C3L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés.....	28
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	28
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	29

Sous-Item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	29
Ligne C401L01 : Lignes directrices de notation de l'item	29
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage / distribution	29
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits	30
Sous-Item C402 : Gestion des conditionnements et emballages	32
Ligne C402L01 : Lignes directrices de notation de l'item	32
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages	32
Ligne C402L03 : Conformité des conditionnements et emballages	32
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production	34
Ligne C403L01 : Lignes directrices de notation de l'item	34
Ligne C403L03 : Décongélation	34
Ligne C403L04 : Décontamination des fruits/légumes	35
Ligne C403L05 : Hachage et/ou mixage	36
Ligne C403L06 : Conserves	37
Ligne C403L07 : Mise sous-vide	38
Ligne C403L08 : Cuissons spécifiques	39
Ligne C403L09 : Refroidissement rapide	43
Ligne C403L10 : Remise en température	44
Ligne C403L11 : Gestion des excédents	46
Ligne C403L12 : Mesures de maîtrise des dangers biologiques	46
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	49
Ligne C5L02 : eau potable : Autorisation, utilisation	49
Item C6 : Conformité des produits finis	50
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item	50
Ligne C6L03 : Validation de la durée de vie	50
Ligne C6L05 : Plats témoins	51
Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis	53
Ligne C7L01 : Lignes directrices de notation de l'item	53
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits	53
Ligne C7L03 : Marque d'identification /salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps	56
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition	56
CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS	57
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents	57
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval	57
Ligne D1L04 : Archivage des documents	57
Item D2 : Réactivité	58
Ligne D2L01 : Lignes directrices de notation de l'item	58
CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX	59
Item E2 : Gestion des sous-produits	59
Ligne E2L01 : Lignes directrices de notation de l'item	59
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux (SPAn)	59
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL	62
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel	62

Ligne F1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	62
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	62
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	62
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	63
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	63
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	64
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	64

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

LIGNE AL01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE AL03 :

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

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

2006.

- Les quantités livrées sont cumulables par catégories de produit.

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile d'accueils de mineurs de 3 nuitées consécutives au plus et les offices satellites sans transformation sur place.

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire :

- Élargissement possible du rayon des 80 km à 200 km, sur décision préfectorale, dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.
- Possibilité d'éviter la règle des 30% si la quantité fournie ne dépasse pas la quantité fixée réglementairement.
- Les limites de quantité et de distance ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements gérés par des associations ou par des personnes morales de droit public œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire au sens de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, souvent dénommés établissements caritatifs.
- En cas de cession à la fois à des établissements caritatifs et aussi à d'autres commerces de détail, seules seront prises en compte pour la détermination des seuils des quantités pouvant être livrées, les quantités livrées aux établissements autres que les établissements caritatifs.

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

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

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

La quantité de produits entrant étant :

- supérieure à 42 tonnes par jour : Enregistrement
- supérieure à 500 kg par jour, mais inférieure ou égale à 42 tonnes par jour : Déclaration.

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

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

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

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

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

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

CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L02 : ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

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

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

Flexibilité

~~Pour les petites structures,~~ Un local ou une enceinte unique peut être accepté, sous réserve de la sectorisation stricte des catégories de produits, et de la protection des denrées.

Pour information

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

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

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

Pour information

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE : une bâche au sol permet un meilleur nettoyage.

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

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

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le retour des contenants dans leur zone de lavage et de stockage lors de projet de cuisine centrale. • En cas de locaux mal agencés, vérifier qu'il existe des procédures de séparation dans le temps. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les contenants sales ne traversent pas les zones propres avant d'être lavés et réciproquement pour les cuisines qui produisent des repas non consommés sur place (satellites, pavillons, étages).
<p style="text-align: center;"><u>CAS PARTICULIER DES CRÈCHES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les différents circuits. 	<p style="text-align: center;"><u>CAS PARTICULIER DES CRÈCHES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il est souhaitable que les différentes catégories de personnels n'aient accès qu'aux zones qui leur sont autorisées (ex : puéricultrices qui préparent les biberons à la biberonnerie, personnel qui prépare les repas à la cuisine). Par défaut, cela peut être géré par une bonne sectorisation des locaux ou par un fonctionnement adapté selon des procédures clairement définies.

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>PROPRE/SOUILÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence de zones ou locaux adaptés à la spécificité des activités (notamment l'existence d'une zone de stockage des chariots propres en cuisine centrale, zones de conditionnement, allotissement, déconditionnement-reconditionnement, etc.). 	<p style="text-align: center;"><u>PROPRE/SOUILÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), il est préférable d'avoir une cuisine bien séparée des zones potentiellement contaminantes comme la réception, la légumerie ou la plonge vaisselle ou la salle de restaurant par exemple.
<p style="text-align: center;"><u>CHAUD/FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Être vigilant en particulier pour le cas des préparations froides élaborées dans la pièce de cuisson. 	<p style="text-align: center;"><u>CHAUD/FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une zone froide (pas nécessairement un local spécifique séparé) doit être identifiée : il est alors important que le professionnel repère les sources de chaleur éventuellement présentes (appareils de cuisson, exposition au soleil, radiateur, passage de canalisation chaude, moteur d'appareil frigorifique, etc.), pour en maîtriser les effets (ex : durée des manipulations courte, etc.). ➤ Dans une cuisine centrale, une pièce de préparation froide est attendue, sauf analyse des dangers pertinente. Il en va de même pour la zone d'allotissement ou de conditionnement-allotissement en liaison froide. Il est conseillé que ces locaux soient maintenus à une température inférieure à +12°C.

Pour information

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

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

[Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons](#)

LIGNE B1L08 :
ÉCLAIRAGE

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

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

LIGNE B2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Véhicule de transport réfrigéré pour les tournées en liaison froide, sans conformité technique ou périmée	D
Volume de stockage ou équipements insuffisant pour assurer le maintien au chaud ou au froid des produits intermédiaires ou finis	D

LIGNE B2L02 :

ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier le bon état de la vaisselle, des plateaux, des planches à découper, des cloches, etc.	<ul style="list-style-type: none">➤ Absence de plateaux, de planches à découper, de cloches ou de vaisselles en mauvais état (assiettes ébréchées, verres et cruches entartrés, vaisselle en plastique rayée, etc.).
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que la vaisselle est bien protégée des sources de contaminations lors du stockage.	<ul style="list-style-type: none">➤ La vaisselle et les couverts doivent être rangés dans une zone protégée des contaminations, et de préférence dans un meuble fermé spécifique. Le stockage des couteaux et autres petits ustensiles doit être effectué avec un matériel hygiénique propre, adapté et en bon état.
CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE <ul style="list-style-type: none">Vérifier S'assurer que les plans de travail sont lisses (une table en bois vernie ou recouverte d'une toile cirée en bon état est tolérée).	CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE <ul style="list-style-type: none">➤ Les plans de travail sont lisses (une table en bois vernie ou recouverte d'une toile cirée en bon état est tolérée).

Pour information

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

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

LIGNE B2L03 :

APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

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

Pour information

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

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

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

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

Dans tous les cas, chaque engin (véhicule, conteneur ou glacière) 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.

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

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B3L03 :

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

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

Pour information

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

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

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

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

LIGNE B4L03 :

LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

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

Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'identification ou d'étiquetage des produits d'entretien	C
Absence de local ou de meuble spécifique pour le stockage des produits d'entretien	C
Enregistrement anticipé (pré-remplissage) des supports relatifs aux opérations de nettoyage-désinfection	D
Livraison aux satellites de produits d'entretien conjointement avec des denrées alimentaires	D

LIGNE B5L02 :

GESTION DES PRODUITS DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

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

Pour information

Avis de l'Anses 2011-SA-0314 du 16 décembre 2011 relatif à l'utilisation de biberons stérilisés à l'oxyde d'éthylène : [Lien d'accès](#)

Avis de l'AFSSA MIC-Ra-BIB de juillet 2005 Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons : [Lien d'accès](#)

LIGNE B5L03 :

SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier le matériel dédié. 	<p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le matériel utilisé pour le nettoyage et la

désinfection est correctement identifié : les bassines (ex d'usages : lavage des fruits et légumes, de la vaisselle, etc.) et les éponges (ex d'usages : lavage de la vaisselle, des tables de repas ou des plans de travail, etc.) utilisées sont dédiées à un usage spécifique et bien défini pendant toute la durée de l'accueil. Selon leur usage, elles peuvent être identifiées par un code couleur (ex : bassines bleue pour la vaisselle et verte pour le lavage des légumes).

LIGNE B5L04 :
PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

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

Pour information :

Concernant les structures collectives (crèches, jardins d'enfants, etc.), et en l'absence de GBPH d'application HACCP dédié, il est possible de se référer à l'Avis de l'AFSSA MIC-Ra-BIB de juillet 2005 Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons [Lien d'accès](#)

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Cet item doit être évalué pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière. Sont retenus : la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique), pour les secteurs de la restauration collective et de la restauration commerciale : la qualité de la cuisson des steaks hachés destinés à une population sensible.

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

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

Pour les camps sous toile qui appliquent le GBPH validé «restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs», l'item C1 est noté A.

Pour les petits établissements de restauration collective qui appliquent le guide spécifique d'aide à l'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire, l'item C1 est noté A.

Pour information

Les diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers qui en découle sont sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place et non exigibles pour les petites structures.

Flexibilité

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

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

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

Toutefois pour ces établissements, il leur est fortement conseillé de prendre en compte les dangers mentionnés à la ligne C1L04 .

LIGNE C1L03 :

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Pour les process spécifiques à risque, précédemment énoncés, nécessitant une surveillance particulière, vérifier la présence de diagrammes de fabrication prenant en compte notamment certaines informations (ex : barèmes de cuisson, etc.).	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour ces process spécifiques à risque (par exemple : conserves, cuissons sous vide, cuissons basse température, moulinés et mixés, etc.), un diagramme élaboré par le professionnel est indispensable.➤ Pour les familles de produits courantes, les GBPH proposent des diagrammes sous forme de fiches de

fabrication.

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que l'établissement a identifié toutes les étapes dans les diagrammes de fabrication, et qu'il a pris en compte, le cas échéant, la sensibilité des consommateurs.	<ul style="list-style-type: none">➤ En raison de la contrainte spécifique de la diversité des produits finis et des schémas de production en restauration, l'analyse des dangers se fera en général par groupe de dangers générique et famille de produits, sauf population particulière nécessitant une analyse d'un danger spécifique (Par exemple, dangers listeria et E.Coli productrices de shigatoxines liés à la consommation de fromages au lait cru par une population sensible).➤ L'analyse des dangers intègre le schéma et les conditions de vie réelles du produit jusqu'au stade de la consommation. Le lien entre la cuisine centrale et le restaurant satellite doit y être intégré.➤ L'analyse des dangers doit prendre en compte toutes les étapes d'un process (la décongélation pendant le transport en est une) en tenant compte des avis scientifiques disponibles.
<p>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.➤ L'acrylamide est présent plus particulièrement dans les pommes de terre, le café et les produits à base de céréales comme le pain ou les biscuits etc., grillés, torréfiés ou frits trop longtemps et/ou à trop haute température.➤ Cette molécule augmente potentiellement le risque de développement d'un cancer et peut provoquer des lésions aux tissus nerveux.
<p>DANGER « BOTULISME » : miel</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 « BOTULISME » : miel</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Risque de symptômes cliniques plus ou moins sévères pouvant aller jusqu'à la mort du nourrisson par arrêt cardio-respiratoire, en cas d'ingestion de miel par des enfants de moins de 12 mois, en raison de l'immaturation de la flore intestinale du nourrisson incapable d'inhiber la colonisation par <i>Clostridium botulinum</i> qui développe alors des toxines.
<p>DANGER « COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS » (huile de friture)</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>DANGER « COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS » (huile de friture)</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>choisie est pertinente.</p>	
<p>DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS » (Végétaux cueillis)</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 «ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS» (Végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion d'œufs du parasite, soit de façon directe par contact avec les animaux infectés (renards principalement mais aussi chiens et chats ayant consommé des rongeurs contaminés), soit de façon indirecte par la consommation de végétaux souillés. ➤ Les principaux cas humains se situent principalement dans la partie Est de la France (Alsace, Lorraine, Franche-Comté, Rhône-Alpes), zone de présence historique du parasite, mais aussi en Auvergne. ➤ Précautions préalables à prendre : <ul style="list-style-type: none"> → Éviter de cueillir des végétaux qui ne soient situés à moins de 50 cm du sol (pissenlits, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies sauvages, etc.) et qui pourraient être contaminés par des déjections. → Pour les jardins potagers, vérifier avant la cueillette que les fruits et légumes sont protégés des déjections par la mise en place par exemple d'une barrière dissuasive.
<p>DANGER « HAP » (cuisson barbecue, fumage, 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 « HAP » (cuisson barbecue, fumage, etc.)</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>DANGER «HISTAMINE»</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 «HISTAMINE»</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>Scombrososidae</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> (séroles) (Cf. Avis de l'Anses n°2008-SA-0310).
<p>DANGER « Parasitisme : ANISAKIS etc. » (poissons à nageoires, mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</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 « Parasitisme : ANISAKIS etc. » (poissons à nageoires, mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de chairs crues ou insuffisamment transformées. Les symptômes les

	<p>plus courants sont d'ordres :</p> <p>→ gastro-intestinaux : douleurs abdominales violentes, aiguës, vomissements, malaise qui surviennent de quelques minutes à plusieurs heures après ingestion. Cela peut toutefois nécessiter une hospitalisation.</p> <p>→ allergique (choc anaphylactique, œdème de Quincke, etc.) dû à des molécules libérées par les parasites (morts ou vifs) dans la chair du poisson. A ce jour, 14 allergènes provenant de larves d'<i>Anisakis</i> ont été décrits (cf. fiche dangers Anses 2017 <i>Anisakis spp</i> et <i>Pseudoterranova spp</i>).</p> <p>➤ Les produits les moins sensibles sont issus de l'élevage.</p>
<p>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</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 «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</p> <p>➤ Risque après ingestion de haricots secs (blancs ou rouges) insuffisamment hydratés ou insuffisamment cuits (hydratation puis cuisson à 100°C pendant 30 minutes).</p>
<p>DANGER «TRICHINE»</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 «TRICHINE»</p> <p>➤ Dans le cas des établissements recevant à titre gracieux ou onéreux, ou manipulant des espèces de gibier sensibles à la trichine : sangliers.</p> <p>➤ Risque après ingestion de viandes crues ou mal préparées, par ce parasite présent dans la chair du sanglier.</p>
<p>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</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 «VIRUS HÉPATITE E»</p> <p>➤ Risque après ingestion des produits à base de foie de porc cru, consommés crus ou insuffisamment cuits.</p>

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

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

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

DANGER suite à la consommation de BETTERAVE CRUE :

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

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

Des épidémies d'infections à EHEC (*Escherichia Coli* entérohémorragiques) en lien avec la consommation de fromages au lait cru ont été rapportées en France à plusieurs reprises, notamment en mai 2018 (11 enfants atteints de SHU (syndrome hémolytique et urémique) dont l'un est décédé) et en avril 2019 (13 enfants atteints de SHU, dont plusieurs ont développé des complications neurologiques – bilan provisoire au 30/04/2019).

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

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

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

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

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L02 :

IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place, se limitant au dressage et au réchauffage et non exigibles pour les petites structures.

Cet item doit être évalué pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière. Sont retenus :

la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique), pour les secteurs de la restauration collective et de la restauration commerciale : la qualité de la cuisson des steaks hachés destinés à une population sensible.

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

Cet item est noté A quand un professionnel applique un GBPH d'application HACCP compatible avec les process qu'il met en œuvre. Il est attendu de l'inspecteur de mentionner l'intitulé du ou des GBPH d'application HACCP concernés.

Pour les camps sous toile qui appliquent le GBPH validé «restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs», l'item C1 est noté A.

Pour les petits établissements de restauration collective qui appliquent le guide spécifique d'aide à l'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire, l'item C1 est noté A.

Les procédures spécifiques suivantes sont généralement retenues comme points déterminants dans les établissements de restauration collective, néanmoins il appartient à chaque professionnel d'en décider en justifiant ses choix :

- Refroidissement rapide ;
- Liaison chaude ;
- Remise en température ;
- Cuisson basse température ;
- Cuisson haute température (friture, pain, barbecue) ;
- Préparation des mixés, etc.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L02 :

CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les approvisionnements proviennent de fournisseurs autorisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les dispositions applicables à l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaires (produits de la pêche, œufs, miel et gibiers sauvages) par le producteur ou le chasseur sont définies dans les annexes I à III de l'arrêté du 18 décembre 2009. ➤ L'approvisionnement en produits primaires en volailles et lagomorphes (carcasses, produits découpés ou transformés, à l'exclusion des viandes hachées, des préparations de viandes, des VSM et des saucisses crues) abattus en tuerie au sein d'un EANA est possible uniquement pour les cuisines sur place/satellites ou pavillonnaires (l'approvisionnement est impossible en cuisine centrale agréée ou dérogatoire). ➤ Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation de la DD(ec)PP ou DAAF, en vue d'une consommation après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou en vue de l'utilisation dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation. ➤ Par contre, les coquillages vivants doivent provenir directement ou indirectement de centres d'expédition et les œufs coquille directement ou indirectement de centres d'emballage. ➤ L'approvisionnement en produits primaires de la pêche est impossible en restauration collective. ➤ Les denrées d'une cuisine centrale en cours de décongélation pendant le transport, livrées à un restaurant satellite, comportent la mention « décongelé » et une durée de vie de 24h, voire 36h si le satellite est en capacité d'assurer la surveillance permanente des températures de stockage.
<p>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les denrées fournies par l'EANA sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<p>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les établissements de restauration collective locaux fournissant directement le consommateur final (cuisine sur place, cuisine pavillonnaire) peuvent s'approvisionner auprès d'un EANA en viandes de volailles et/ou de lagomorphes (distance inférieure à 80 km, pouvant s'étendre jusqu'à 200 km sous conditions).

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les carcasses portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage d'origine. ➤ Le conditionnement des denrées découpées ou transformées portent le numéro d'enregistrement de l'EANA. ➤ L'approvisionnement en viandes hachées, en préparations de viandes, en saucisses crues et en viandes séparées mécaniquement issues d'un EANA est interdit. ➤ L'approvisionnement en denrées congelées provenant d'un EANA est interdit.
<p>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</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 traitement du gibier, etc.), contrôler les documents suivants est conforme à la réglementation en vigueur. <p>– Document justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, factures...) dans lequel doivent être précisés le pays d'origine, l'espèce, la quantité, le numéro d'identification pour les sangliers, le numéro d'agrément de l'abattoir où ont été inspectées les carcasses, etc.</p> <p>– Compte rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif.</p> <p>– Document regroupant les informations recensées dans la section 1 de l'annexe II de l'arrêté du 21 décembre 2009.</p> <p>– Compte rendu de la recherche de trichine pour le sanglier, réalisée comme définie dans l'arrêté du 21/12/2009, annexe IV, section 6 avec mention du résultat négatif.</p>	<p>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les viandes sont commercialisées après inspection (recherche trichine pour le sanglier) et estampillage des carcasses par les services officiels dans un abattoir ou atelier de traitement agréé. ➤ La marque de salubrité ou d'identification, est présente sur les viandes. ➤ Le gibier est accompagné du document justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, facture, etc.) sur lequel doivent être précisés le pays d'origine, l'espèce, la quantité, le numéro d'agrément de l'abattoir où ont été inspectées les carcasses, etc. ➤ Les viandes de gibier d'élevage (abats inclus) peuvent être commercialisées toute l'année après inspection (recherche trichine pour le sanglier) et estampillage par les services officiels dans un abattoir ou un établissement agréé.
<p>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR À L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour le gibier sauvage cédé localement par le chasseur à l'établissement de restauration collective autonome ou pavillonnaire, contrôler les documents suivants : <p>– Document regroupant les informations recensées dans le point 3 de l'arrêté du 21/12/2009, annexe IV point 3.</p> <p>– Compte rendu d'examen initial comportant les informations mentionnées à l'appendice 3 de l'annexe VII de l'arrêté du 21/12/2009, complété par le chasseur formé (au sens de l'appendice 1 de l'annexe VII de l'arrêté du 21/12/2009).</p> <p>– Compte rendu de la recherche de trichine pour le sanglier, réalisée comme définie dans l'arrêté du 21/12/2009, annexe IV, section 6 avec mention du résultat négatif.</p>	<p>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR À L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La cession de grand gibier, tué accidentellement à la suite d'une collision par un véhicule automobile, à un établissement de restauration collective est interdite (Article L.424-9 du Code de l'environnement). ➤ Respect des exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement par le chasseur, établies par l'annexe IV, section IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 et par l'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009. Pour les viandes de gibier sauvage (abats inclus) cédées par le chasseur à un atelier de traitement agréé, elles ne peuvent être commercialisées uniquement pendant la période d'ouverture de la chasse après recherche de larves de trichines pour le sanglier (point 2 de la section 2 de l'annexe VII de l'arrêté du 21/12/2009 et estampillage des carcasses par

- Vérifier que le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur à l'établissement de restauration collective fournissant directement le consommateur final (cuisine sur place, cuisine pavillonnaire), est conforme à la réglementation.

les services officiels.

- Pour les viandes de le gibier cédé directement (sans passage par un atelier établissement agréé) et localement par le chasseur à la cuisine sur place/ satellite ou pavillonnaire un établissement de restauration collective fournissant directement le consommateur final (cuisine sur place, cuisine pavillonnaire), la commercialisation est possible uniquement dans le respect des conditions données aux points 1 à 5 de la section IV de l'annexe IV VIII de l'arrêté du 21/12/2009.
- 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 kilomètres 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.
- Le grand gibier sauvage doit être éviscéré, non dépouillé et non découpé, sauf cas particulier des contraintes de transport en montagne.
- La cession d'abats de grand gibier sauvage est interdite.
- La cession de gibier congelé est interdite.
- Le grand gibier est identifié individuellement, le petit gibier est identifié par lot de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse. Les documents suivants sont présents :

→ compte-rendu d'examen initial, complété par un chasseur formé, dans lequel sont précisées les identifications individuelles ou par lot,

→ compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif.

- Afin de pouvoir traiter les carcasses des grands gibiers, des équipements appropriés au sein de l'établissement de restauration collective seront nécessaires.

ŒUFS DE POULE (espèce gallus gallus)

- S'assurer que les œufs sont conformes au règlement 589/2008. Contrôler qu'ils proviennent bien d'un centre d'emballage agréé.

ŒUFS DE POULE (espèce gallus gallus)

- Les œufs sont marqués d'un code du producteur. Ce code est composé d'un 1er chiffre représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code ISO du pays de production (FR pour la France) et suivi de 3 lettres correspondant au code élevage et de 2 chiffres correspondant au numéro du bâtiment d'élevage.
- Les œufs, obligatoirement de catégorie A (« œufs frais » ou « œufs de consommation »), livrés à un établissement de restauration collective, doivent provenir d'un centre d'emballage d'œufs agréé et :

→ produits par des troupeaux de poules pondeuses négatifs vis-à-vis du dépistage salmonelles,

→ classés, marqués et emballés dans un emballage identifié

	<p>par des mentions réglementaires (le numéro d'agrément du centre d'emballage, la catégorie de qualité (A), le poids (S, M, L, XL), le mode d'élevage des poules pondeuses etc.),</p> <p>→ avec une date de durabilité minimale,</p> <p>→ accompagnés d'un bon de livraison.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une tolérance de 20% d'œufs portant des marques illisibles est admise conformément à l'article 28 du Règlement n°589/2008.
<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 poissons 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 mises en œuvre d'actions correctives (cf item C403). ➤ Pour que les chairs des mollusques céphalopodes, et des poissons d'élevage (y compris l'espèce <i>Salmo Salvar</i>) destinées à un fumage ou à une consommation crue, ne nécessitent pas un assainissement par congélation, il est attendu la présence d'une attestation garantissant la maîtrise du danger parasitaire. Cette attestation garantit que les conditions d'élevage permettent de maîtriser le risque parasitaire. Elle garantit la qualité de la nourriture. Elle atteste en outre que les poissons, et les mollusques céphalopodes proviennent de piscicultures, sont élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire.
<p><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer 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>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, solipèdes domestiques, volailles ou lagomorphes. ➤ La viande hachée ne provient pas d'un EANA. ➤ Le producteur-fournisseur de viande hachée (matière première) est agréé. ➤ Par contre le producteur-fournisseur de préparations de viande (matière première) peut détenir une dérogation à l'agrément sanitaire. ➤ Les matières premières choisies sont fraîches. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les approvisionnements se font par le biais de filières autorisées. 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Approvisionnement à la ferme possible si : <ul style="list-style-type: none"> → Lait cru : présence d'une autorisation, → Fromage et viande : auprès d'établissements agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément, → Volaille : auprès des EANA tueries recensés ou salles d'abattage (à la ferme) agréées. Les carcasses de

lagomorphes ne sont pas autorisées par le GBPH restauration collective de plein air des accueils de mineurs.

- Approvisionnement en GMS et épicerie possible en produits conditionnés avec marque d'identification. Les denrées alimentaires animales ou d'origine animale (exemples : œufs, lait, viande) doivent provenir d'un atelier agréé ou d'un atelier bénéficiant de la dérogation à l'obligation d'agrément. On recommande l'achat de la viande conditionnée dans les magasins d'alimentation, l'achat de lait UHT et d'œufs en boîte. Approvisionnement en produits issus de la cueillette et de la pêche possible si :

→ Cueillette (baies et champignons) : conseil à recueillir auprès de personnes ou services compétents (pharmacien par exemple) ; prendre en compte le danger *echinococcus multilocularis* (cf. ligne C1L04).

→ Pêche* de loisir (pêche de poissons, récolte de coquillages ou de crustacés) :

*la pêche en mer ainsi que sur la partie des fleuves, rivières ou canaux où les eaux sont salées, est interdite pour les établissements de restauration collective (Article R.931-83 du CRPM).

*la pêche de rivière : aucune réglementation spécifique n'existe hormis le permis de pêche. Les organisateurs se sont renseignés sur l'autorisation de pêcher et sur les conditions sanitaires locales auprès des préfetures avant d'entreprendre de telles activités (exemple des restrictions de pêche sur le Rhône à la suite de la contamination des poissons au PCB ou en raison de la présence de bactériochlorophylles).

Pour information

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

~~Chez les fournisseurs, les œufs de catégorie A répondent aux exigences définies dans le point 3 de l'article 3 du règlement n°589/2008.~~

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

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

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> 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 l'arrêté du 19 octobre 2006 sur les auxiliaires technologiques.

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place.

LIGNE C3L04 :
CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que le professionnel 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. Pour les restaurants satellites, en l'absence de réceptionnaire à l'arrivée des denrées, l'existence d'une procédure de contrôle permet d'assurer une maîtrise continue de la température des denrées (existence de fiches navette cuisine centrale/ restaurant satellite, modalités de dépose en enceinte froide par le livreur, échanges d'infos entre restaurants satellites et cuisine centrale, etc.).

Flexibilité

La procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée pour les très petites structures mais les non-conformités sont systématiquement tracées par écrit. Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements peuvent 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.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

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

LIGNE C401L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence de respect de la température de la liaison chaude/froide, pouvant avoir une incidence préjudiciable sur la qualité sanitaire des denrées (confirmé par le contrôle de température d'une denrée)	D
Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport en l'absence d'étude de dangers validée	D

LIGNE C401L02 :

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les températures des denrées. 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des températures de stockage et de distribution sont conformes définies dans les annexes des arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 des produits finis. Les lignes de self et les scrambles (ilots) sont approvisionnés. Approvisionnement en quantité limitée au fur et à mesure des besoins des lignes de self et des scrambles. Les denrées ne sont pas disposées sur les tables à l'avance.
	<p style="text-align: center;">FROID</p> <ul style="list-style-type: none"> Les températures doivent être conformes à l'annexe I et à l'annexe IV, alinéa 2 de l'arrêté du 21 décembre 2009, et à l'arrêté du 8 octobre 2013 (denrées végétales). Les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation et dans un délai maximum de deux heures avant consommation (transport et distribution inclus) sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C (destruction des denrées au bout de deux heures).
	<p style="text-align: center;">CHAUD</p> <ul style="list-style-type: none"> Des équipements de maintien en chaud sont en nombre et en capacité suffisants (étuves, bains-marie, chariots, thermoports, etc.), si le fonctionnement le nécessite.

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

Pour information

La décongélation de matières premières d'origine animale ou végétale surgelées en cours de transport d'une cuisine centrale vers un restaurant satellite au sein d'un véhicule frigorifique à une température comprise entre 0 et +3°C, est tout à fait acceptable, à condition que cette pratique soit bien **encadrée** respectueuse de l'avis de l'Anses n°2006-SA-0048 du 25 juillet 2006. Ce point est évalué dans l'item C304L03 C403L03.

LIGNE C401L04 : CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que les produits pharmaceutiques sont stockés à l'écart des denrées alimentaires. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le stockage de médicaments (dans les crèches, hôpitaux, camps sous toile, etc.), de la trousse de secours peut être accepté dans les zones de production ou de distribution sous réserve qu'ils soient placés dans des contenants fermés et identifiés.
<p>PAI (Projet d'Accueil Individualisé)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les repas fournis par les parents, vérifier les modalités de conservation. 	<p>PAI (Projet d'Accueil Individualisé)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les repas élaborés ou fournis par les parents dans le cadre d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) pour cause d'allergies ne doivent pas être en contact avec d'autres aliments, ni d'autres ustensiles (couverts, vaisselle, etc.) communs à tous en raison du risque de pollution par des allergènes lors de contaminations croisées.
<p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les denrées stables à température ambiante sont stockées à l'abri des contaminations. • Vérifier que les produits réfrigérés, congelés et surgelés sont conservés dans un équipement adapté (réfrigérateur, congélateur) s'il y en a un sur le lieu du camp 	<p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lorsque le camp ne dispose pas de moyen de conservation basse température : <ul style="list-style-type: none"> → des produits stables à température ambiante sont utilisés de manière préférentielle, → l'approvisionnement est biquotidien en produits frais, au plus près de la consommation, et ces produits sont stockés

ou dans des conteneurs isothermes.

- Vérifier que des conteneurs isothermes et des plaques eutectiques sont disponibles pour les achats et le transport de produits frais, congelés ou surgelés.

dans des conteneurs isothermes.

- Les denrées stables à température ambiante sont stockées à l'abri des contaminations et, au besoin, conservées dans des récipients solides et hermétiques, en bon état et en quantité suffisante, surélevés si nécessaire.

Flexibilité

~~Pour les petites structures,~~ Une enceinte froide unique peut être tolérée à condition :

- que les emballages soient ôtés et que les denrées sensibles (produits cuits ou préparations culinaires par exemple) soient protégées de toute contamination,
- que les différentes denrées soient stockées par zones (étagères), sans contact direct entre elles : fruits et légumes non lavés, viande crue, produits cuits ou préparations culinaires, etc.,
- et que la température de l'armoire froide respecte la température réglementaire de la denrée la plus sensible.

Pour information

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

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

Sous-Item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place.

LIGNE C402L02 :

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">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.).

LIGNE C402L03 :

CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer de l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements et particulièrement pour les plastiques (bacs, cagettes, sacs, jerricans) ou matériaux inhabituels (assiette « ardoise », encre de sets de table etc.).Vérifier la présence du logo au contact alimentaire (fourchette-couteau) sur les caisses, produits en plastique et sets de table (souvent au contact du pain) notamment.	<ul style="list-style-type: none">Présence du logo contact alimentaire représenté par le symbole d'un verre et d'une fourchette.Présence du document d'accompagnement de ces matériels attestant qu'ils peuvent être utilisés au contact des aliments.Les conditionnements et les films d'operculation sont choisis selon l'usage attendu : typologie du milieu (corps gras, milieu acide, aliments chauds, etc.) et modalités d'utilisation (conservation au froid, réchauffage au four, réchauffage au four micro-ondes, avec ou sans film, etc.).Les conditionnements (par exemple boîtes de conserves) peuvent, au besoin, être lavés et désinfectés avant ouverture (en particulier si l'ouverture a lieu en zone propre).Aucune denrée alimentaire ne doit être stockée dans :<ul style="list-style-type: none">→ des contenants en plastique adaptés à d'autres denrées alimentaires (exemple : sauce ou vinaigrette dans des bouteilles d'eau minérale récupérées). Le plastique, instable pour d'autres denrées qu'initialement prévues, peut permettre une migration de polymères toxiques.→ des sacs poubelles ne doivent pas servir au stockage des denrées (exemple : pain), car ils sont traités à l'aide

d'insecticides et de répulsif contre les rongeurs.

CAMPS SOUS TOILE

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

Pour information

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

Des nouveaux matériaux sont mis sur le marché comportant des fibres végétales combinées à des matières plastiques : [Lien_Site DGCCRF](#)

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

LIGNE C403L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE C403L02 : CONGÉLATION

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

LIGNE C403L03 :

DÉCONGÉLATION

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

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

**LIGNE C403L04 :
DÉCONTAMINATION DES FRUITS/LÉGUMES**

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)</p>	
<p>Méthodologie</p>	<p>Situation attendue</p>
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'une procédure spécifique pour la décontamination des fruits/légumes, et sa concordance avec le fonctionnement de l'établissement. 	<ul style="list-style-type: none"> Présence et application d'une procédure pour le lavage/décontamination des fruits et légumes si réalisation de cette opération dans l'établissement.

- Vérifier que les végétaux sont lavés dans un local ou un emplacement dédié (légumerie). À défaut vérifier que le professionnel dispose d'un matériel spécifique (cuvette dédiée au lavage des légumes par exemple afin d'éviter la contamination par d'éventuels résidus lessiviels).
- Vérifier l'utilisation d'un récipient/dispositif doseur pour les produits désinfectants, le cas échéant.

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE

- S'assurer que les produits issus de la cueillette sont lavés après ramassage des modalités mises en œuvre.

- Le lavage des légumes peut être effectué dans la zone de plonge pourvu que les opérations soient séparées dans le temps et que le professionnel dispose d'un matériel dédié (ex : cuvette), et à la condition que les légumes soient déconditionnés dans un local ou un emplacement dédié (hors zone de préparation).
- Si le lavage est accompagné d'une décontamination, présence d'une instruction d'utilisation des produits décontaminants (produits chlorés de type Eau de Javel, etc.).
- Les modalités d'utilisation mentionnées par le fabricant du produit utilisé sont prises en compte et respectées : dilution, rinçage, date d'utilisation, etc.

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE

- Les produits issus de la cueillette sont lavés après ramassage, y compris ceux destinés à être consommés cuits.
- Le camp dispose d'un matériel dédié (ex : cuvette vouée au lavage des légumes et des fruits).
- Le camp utilise de l'eau potable.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de décontamination peut ne pas être formalisée par écrit.

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

Pour information

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

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

Les pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne sont pas utilisées. En effet, lors de sa décomposition dans l'eau, le cyanurate de sodium se décompose pour partie en acide cyanurique. L'utilisation de l'eau de Javel préconisée est la suivante : 3 doses de 10 mL d'eau de Javel à 2.6% de chlore actif pour 50 L d'eau froide + rinçage abondant à l'eau claire.

www.caudejavel.fr/pages/utilisations/collectivites.asp

Le vinaigre n'a pas ou peu d'effet sur les pathogènes et les parasites (cf. page 40 de l'Avis ANSES du 9 mai 2014 relatif à l'information des consommateurs en matière de prévention des dangers biologiques) :

[Lien Accès Anses](#)

LIGNE C403L05 : HACHAGE ET/OU MIXAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'existence d'une procédure spécifique pour le hachage et/ou le mixage, et sa concordance avec le fonctionnement de l'établissement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour le hachage et/ou le mixage, si réalisation dans l'établissement.
<u>VIANDES HACHÉES</u>	<u>VIANDES HACHÉES</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les modalités de fabrication. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La fabrication de viandes hachées n'est pas

	<p>interdite en restauration collective. Les muscles de viande peuvent être hachés dans une cuisine.</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. ➤ Le hachage doit être réalisé au dernier moment, au plus proche : <ul style="list-style-type: none"> → de la phase assainissante par cuisson, → ou de la consommation, en cas d'une consommation crue (steak tartare).
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les conditions d'hygiène et de température du hachage : faire démonter le hachoir, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les équipements utilisés lors du hachage sont nettoyés et désinfectés. Leur stockage permet d'éviter les souillures. ➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage. ➤ Strict maintien de la chaîne du froid.
<p style="text-align: center;">MIXÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les conditions d'hygiène : faire démonter le mixeur, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé. • Contrôler la conformité des denrées soumises au mixage. 	<p style="text-align: center;">MIXÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sous l'appellation générique « mixés », on entend les préparations culinaires mixées, moulignées ou hachées à destination d'un public sensible ayant des difficultés de mastication ou de déglutition. ➤ Les denrées alimentaires choisies doivent être fraîches. ➤ Le mixage doit être effectué le plus près possible de la consommation avec des précautions d'hygiène très strictes, car les risques de contamination et de développement microbien sont importants ; une validation vérification par des contrôles microbiologiques est souhaitable et indispensable, surtout si la consommation est différée par rapport au mixage. ➤ Dans tous les cas, l'étape de mixage doit intervenir dans le respect des températures de conservation (évaluées à l'item C401L02). L'établissement apporte une attention particulière aux températures des denrées mixées, de sorte qu'elles ne soient pas préjudiciables : <ul style="list-style-type: none"> → pour les plats mixés à froid, la vitesse du rotor du mixeur entraîne généralement une remontée en température ; → pour les plats mixés à chaud et conservés chauds, la durée du process est maîtrisée pour ne pas générer une baisse en température trop importante.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de hachage/mixage peut ne pas être formalisée par écrit.

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

Pour information

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

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

- la viande hachée est préparée et cuite par l'établissement de restauration collective, elle devient un produit à base de viande (PABV) remis au consommateur.

• la viande hachée est préparée par l'établissement de restauration collective pour l'élaboration de tartare, par ajout de condiments (sel, épices, câpres, moutarde, oignons, etc.), d'assaisonnement (huile, etc.), elle devient une préparation de viande (PV) remise au consommateur.

LIGNE C403L06 : CONSERVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la conception de conserves. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la conception de conserves. ➤ Ou présence et application d'un GBPH, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.
<ul style="list-style-type: none"> Pour les conserves, vérifier l'application d'un barème de traitement thermique validé (PMS) ou reconnu (normes internationales). Vérifier la qualité des sertsis (hermétique) pour les produits finis ou semi-finis en conserve. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en application des fiches techniques établies, avec barèmes établissant les valeurs pasteurisatrices (VP) et/ou les valeurs stérilisatrices (VS). ➤ Se reporter à la note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL relative aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché de produits végétaux ou animaux appertisés (produits à base de viande et produits de la pêche) et aux modalités de contrôle officiel de ces établissements. ➤ En ce qui concerne les produits traités thermiquement et mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés, le professionnel vérifie régulièrement à chaque lot les principaux paramètres pertinents : température, temps, pression, scellement, étanchéité, etc. (présence d'enregistrements réguliers) et procède à des tests de stabilité. ➤ Si le professionnel se réfère à un GBPH d'application HACCP, il doit le respecter en intégralité.
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les enregistrements des contrôles de température et des actions correctives classées par ordre chronologique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réactivité du personnel en cas d'enregistrements non satisfaisants.

Pour information

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

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

LIGNE C403L07 : MISE SOUS-VIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer le cas échéant de l'existence d'une 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la

<p>procédure spécifique pour la mise sous-vide. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement.</p>	<p>mise sous-vide si réalisation dans l'établissement.</p> <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"> • Interroger le personnel sur la technique appliquée. • Contrôler le process : vérifier la qualité des thermo-soudures/sertis pour les produits finis ou semi-finis conservés sous vide ou en barquette. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les conditionnements (poches, barquettes, etc.) doivent être adaptés aux techniques culinaires de l'établissement et conformes aux spécifications techniques. ➤ Les conditionnements des produits conservés sous-vide doivent avoir des conditionnements être étanches et ne pas présenter de défaut apparent.
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les enregistrements des contrôles de température et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conserv les enregistrements des contrôles de température et des actions correctives de préférence classées par ordre chronologique.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de mise sous vide peut ne pas être formalisée par écrit.

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

LIGNE C403L08 : CUISSONS SPÉCIFIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique par cuissons spécifiques. • Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure reconnue (existence de fiches techniques, recettes, codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent)) pour chaque cuisson spécifique si réalisation dans l'établissement. ➤ Respect de la technique : concordance entre la procédure décrite dans le GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process, concordance avec les préconisations d'utilisation du fabricant du matériel dédié et le fonctionnement.
<p style="text-align: center;"><u>TRAITEMENT THERMIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer du respect des prescriptions d'utilisation du fabricant et que les modalités de contrôle font l'objet d'instructions définies et appliquées. 	<p style="text-align: center;"><u>TRAITEMENT THERMIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les cuissons traditionnelles en cuisine permettent de garantir des valeurs pasteurisatrices à l'exception de certains produits sans cuisson à cœur : viandes rouges rôties chairs de produits de la pêche (parasitisme). ➤ Pour les cuissons sous-vide ou les cuissons à basse température, des fiches techniques sont établies relatives aux barèmes établissant les valeurs pasteurisatrices (VP) ou les valeurs stérilisatrices (VS).

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le matériel de mesure doit être présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur) et fonctionnel. ➤ Enregistrements <i>a minima</i> des contrôles de température et des actions correctives / corrections (lorsque ces cuissons ne sont pas traitées comme points déterminants).
<p style="text-align: center;">CUISSON SOUS-VIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de l'existence d'une procédure écrite spécifique. • Contrôler la méthode, en comparant le fonctionnement avec les documents. • Vérifier la qualité des thermosoudures. 	<p style="text-align: center;">CUISSON SOUS-VIDE</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. ➤ Cas de la cuisson en récipients hermétiquement fermés (cuisson sous vide) : <ul style="list-style-type: none"> → le conditionnement est adapté à l'usage qui en est fait (le professionnel doit s'assurer d'un usage conforme aux spécifications techniques) (évalué à l'item C402L02) ; → l'eau potable est utilisée (évaluée à l'item C5L02) ; → l'étanchéité des dispositifs de fermeture est contrôlée (thermosoudures).
<p style="text-align: center;">CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de l'existence d'une procédure écrite spécifique. • Contrôler la méthode, en comparant le fonctionnement avec les documents. Vérifier la méthode de cuisson à basse température 	<p style="text-align: center;">CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</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

	<p>concerné (sonde, afficheur, enregistreur).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>A minima</i> sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> → la validation des barèmes de cuisson (couple temps/température) ; → la surveillance des couples temps/température de cuisson (en théorie, température supérieure ou égale à +63°C à cœur du produit) ; → la validation de la durée de vie microbologique ; → la prise en compte dans le plan d'échantillonnage à DLC. ➤ Maîtrise et surveillance du couple temps / T°C lors des cuissons basse température Enregistrements des contrôles des couples temps/température, des non-conformités et des mesures correctives classés par ordre chronologique.
<p align="center">CUISSON des STEAKS HACHÉS (Populations sensibles)</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 align="center">CUISSON des STEAKS HACHÉS (Populations sensibles)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process. ➤ Cuisson recommandée des steaks hachés destinés aux populations sensibles (enfants en crèche / maternelle / primaire / collège, femmes enceintes, personnes malades et immunodéprimées) à plus de +65°C à cœur (Cf. note 2007-8001 du 13/02/2007). ➤ La surveillance est effective (temps de cuisson, température ou couleur non rosée à cœur).
<p align="center">CUISSON DES MIXÉS</p> <p>Vérifier la méthode de pasteurisation</p>	<p align="center">CUISSON DES MIXÉS</p> <p>Maîtrise et surveillance du réchauffage ou du flash de pasteurisation (T°C / temps) des mixés</p>
<p align="center">CUISSON AU BARBECUE (maîtrise du danger HAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur l'utilisation de bois traité, ainsi que sur les mesures de maîtrise du danger HAP choisies afin de vérifier qu'elles sont correctement connues et appliquées par le professionnel. 	<p align="center">CUISSON AU BARBECUE (maîtrise du danger HAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois (y compris les ceps de vigne) en raison de leur essence (non résineux) ou des traitements phytosanitaires, ou par tout autre combustible. ➤ Les aliments doivent être cuits à la chaleur des braises et non pas au contact direct des flammes (qui atteignent des températures d'environ 500°C). ➤ Prise en compte des recommandations de l'Anses afin d'éviter la formation massive d'Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) le benzo(a)pyrène notamment, et de dérivés pyrolytiques des acides aminés (cf ligne C1L04) : <ul style="list-style-type: none"> → la température de cuisson de l'ordre de 220°C ne doit pas être dépassée, ce qui revient à placer la grille à au moins 10 cm des braises dans le cas d'un barbecue à cuisson horizontale ; ou, mieux encore, d'opter pour un modèle de barbecue à cuisson verticale est optimal ; → le bois utilisé est garanti non traité ; → l'usage de charbon de bois épuré est privilégié (supérieur à 85% de carbone ou de catégorie A) au lieu du charbon de bois ordinaire ; → les allume-feu sont consommés avant de placer la viande à

	<p>griller ;</p> <p>→ la chute de graisse dans les flammes est évitée. Plus la viande est maigre, plus le risque de formation d'HAP est faible. Mais si les pratiques de cuisson sont mal maîtrisées, le risque augmente. En effet, la chute de gouttes de graisse provenant de la viande sur les braises peut provoquer des flammes et des fumées qui, au contact de la pièce de viande, contribuent à former des HAP. Il est donc recommandé de recouvrir le foyer d'un léger tapis de cendre, ou de retirer le gras apparent des viandes.</p>
<p style="text-align: center;">HUILES DE FRITURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'huile de friture est adaptée aux hautes températures. • Vérifier l'état des huiles (mousse, odeur suspecte, résidus, etc.) et le respect de la procédure technique le cas échéant. • Interroger le professionnel sur les mesures de maîtrise du danger acrylamide, des composés polaires et du danger allergènes (« arachides »). 	<p style="text-align: center;">HUILES DE FRITURE</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 (175 °C). ➢ Tous les résidus carbonés sont éliminés. ➢ Le professionnel apporte la preuve de la qualité régulièrement testée de ces huiles de friture par la technique qu'il convient (bandelettes et test colorimétrique, testeur électronique, etc.). Toutefois, un changement complet et très régulier de l'huile peut assouplir cette procédure de surveillance. ➢ Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184. Les huiles de friture ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires (supérieur à 25%) ou en polymères de triglycérides (supérieur à 14%). Les huiles ne satisfaisant pas à ces dispositions sont réputées impropres à la consommation humaine et deviennent par conséquent des huiles alimentaires usagées (HAU).
<p style="text-align: center;">CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE (maîtrise du danger « ACRYLAMIDE »)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger Acrylamide choisies, afin de vérifier qu'elles sont correctement connues et appliquées par le professionnel. 	<p style="text-align: center;">CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE (maîtrise du danger « ACRYLAMIDE »)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ La couleur idéale des aliments frits (pomme de terre) ou grillés (pain, biscuit) est jaune dorée et non brune dorée voire noire (présence d'acrylamide). ➢ En fonction du type d'aliments, une ou plusieurs mesures de maîtrise peuvent être mises en œuvre pour limiter la formation d'acrylamide (cf ligne C1L04) : <p>→ la sélection des produits ;</p> <p>→ la modification de la recette (ex : lavage/trempeage préalable des frites fraîches avant cuisson) ;</p> <p>→ l'ajustement du couple temps/température de cuisson.</p>

Pour information

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

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

MESURE DE MAÎTRISE DU DANGER « HAP »

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

MESURE DE MAÎTRISE DU DANGER « ACRYLAMIDE » :

Brochure « Comment gérer l'acrylamide en restauration ? Les points clefs par produits » du SNARR et du SNRTC : http://www.snrtc.fr/stock/actus-1430811902-snarr_snrtc_brochure_acrylamide.pdf

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

Brochure « Comment gérer l'acrylamide en restauration ? Les points clefs par produits » du SNARR et du SNRTC :

<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 (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour le refroidissement rapide.Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">➤ Présence et application d'une procédure pour le refroidissement rapide si réalisation dans l'établissement.➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.➤ Le refroidissement rapide doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et à l'annexe II, alinéa 1 de l'arrêté du 8 octobre 2013.➤ Des adaptations sont possibles lorsqu'elles sont prévues soit réglementairement, soit définies dans le plan de maîtrise sanitaire ou soit définies et établies et validées dans un GBPH (ou équivalent).➤ Dans le cas où une enceinte unique sert aussi au refroidissement, cette organisation ne doit pas générer la remontée des températures des denrées stockées au-delà des valeurs réglementaires ou définies par le fabricant.
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les enregistrements. Vérifier qu'à minima des relevés des couples temps/température du refroidissement sont réalisés.	<ul style="list-style-type: none">➤ Enregistrement de la surveillance, des non-conformités et des mesures correctives.➤ Réaliser des:➤ Enregistrement temps/T° sortie cuisson-sortie cellule.➤ Des relevés intermédiaires peuvent s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre afin de s'assurer que le refroidissement se

	<p>passer correctement. Le cas échéant, prendre des mesures correctives avant la fin des 2 heures. Cette situation est anticipée au stade de la validation du process.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les matériels utilisés pour le refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés. • En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, vérifier la température des autres produits, l'absence de condensation, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Les produits ayant été refroidis sont entreposés, à la fin du refroidissement, dans une enceinte dont la température maximale est fixée à +3°C. ➢ Possibilité d'une phase intermédiaire courte au cours de laquelle la température des produits refroidis mis en chambre froide est comprise entre +3°C et +10°C. ➢ En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, cette pratique ne génère pas de la condensation, ni une remontée en température des autres denrées préalablement stockées. ➢ Les préparations culinaires (produits finis) ne peuvent subir qu'un seul refroidissement rapide.

Flexibilité

Pour les petites unités, 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.

Pour information

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

Si l'étape de refroidissement rapide n'a pas été identifiée par le professionnel comme un point déterminant, elle doit néanmoins faire l'objet d'une surveillance particulière.

LIGNE C403L10 : REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la remise en température. • Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Présence et application d'une procédure pour la remise en température si réalisation dans l'établissement. ➢ Respect de la technique : concordance entre la procédure décrite dans le GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process, concordance avec les préconisations d'utilisation du fabricant des équipements utilisés et le fonctionnement. ➢ La remise en température doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 3 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et au point 3 de l'annexe II de l'arrêté du 8 octobre 2013 ➢ S'il n'est pas possible de porter les produits à une température supérieure ou égale à +63°C, maintenir au froid et ne réchauffer qu'au moment de la remise au consommateur. Dans ce cas la durée d'une heure maximum avant consommation est un

impératif absolu.

- Le professionnel vérifie que les modalités de réchauffage sont respectées et efficaces.
- Le bain-marie n'est pas utilisé pour réchauffer les denrées.
- Les produits après réchauffage sont maintenus à une température supérieure ou égale à +63°C jusqu'à la remise au consommateur, selon le point 3 de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009 et le point 3 de l'annexe II de l'arrêté du 8 octobre 2013.

Flexibilité

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de remise en température peut ne pas être formalisée par écrit.

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

Pour information

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

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

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

LIGNE C403L11 :
GESTION DES EXCÉDENTS

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

Flexibilité

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

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

Pour information

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

LIGNE C403L12 :
MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS BIOLOGIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>DANGER « ANISAKIS » (Poisson frais) PARASITISME : ANISAKIS, ...» (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage</p> <ul style="list-style-type: none"> Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger Anisakis choisies afin de vérifier qu'elles sont correctement connues et appliquées par le professionnel. Vérifier : <p>→ l'existence et le choix des mesures de maîtrise du parasitisme : contrôle visuel quel que soit la nature et le mode de consommation du produit // le cas échéant l'existence d'une procédure écrite le cas échéant dans le but d'assainir (congélation pour les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés) ou de garantir que les parasites qui auraient échappés au contrôle visuel soient tués (cuisson suffisante, salage fort, etc.) ;</p>	<p>DANGER « ANISAKIS » (Poisson frais) PARASITISME : ANISAKIS, ...» (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</p>

→ la concordance entre les documents et le fonctionnement.

contrôle visuel pour éliminer les parasites visibles (cf Rgt 2074/2005 pour les modalités des contrôles + formation du personnel).

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.

Des contrôles visuels doivent ainsi être menés, en tout lieu de la chaîne de production y compris en restauration collective – dernier lieu de contrôle – pour détecter la présence de parasites.

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.

La destination des produits finis peut être également un critère influant sur les plans d'échantillonnage (poissons destinés à être consommés crus par exemple).

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).

Principales actions correctives :

– refus ou destruction (lot massivement parasité) ;

– tri et parage pour éliminer les parties parasitées. Sur les espèces connues pour être parasitées (peut être variable selon les régions, la saison ...), cela peut aboutir par exemple à du parage systématique des flancs pour certains lots, à des contrôles renforcés sur les filets ...

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

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

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

– produits destinés à être consommés crus ;

– produits ayant subi un traitement insuffisant pour détruire les parasites (marinage, salage, fumage).

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

i) ils ont été élevés exclusivement dans un milieu exempt de parasites viables ; ou

ii) l'exploitant du secteur alimentaire vérifie, au moyen de procédures approuvées par les autorités compétentes, que les produits de la pêche ne présentent pas de risque sanitaire au regard de la présence de parasites viables.

La forme de ce document d'attestation est laissée à

	<p>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 : 24h à -20°C ou 15h à -35°C. D'après l'EFSA, une congélation à -18°C à cœur pendant 96 h peut être reconnue équivalente. L'Afssa considère qu'une durée de 7 jours dans un congélateur domestique (min 3*) permet de tuer les parasites. ➤ Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas procéder au traitement de congélation dans les cas suivants : <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 se reporter à l'annexe III de l'IT 2019-220 du 20 mars 2019 Maîtrise du danger parasitisme dans les produits de la pêche). <p>Mise en place d'un des traitements assainissants suivants pour la destruction des larves d'Anisakidés:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Congélation à cœur, – Cuisson à cœur, – Fumage à chaud, – Marinage et/ou salage suivant des produits traditionnels. <p>Si le traitement assainissant a été réalisé en amont, le fournisseur l'indique par écrit au professionnel (bon de livraison, étiquetage...).</p>
<p>DANGER « <i>Echinococcose Echinococcus multilocularis</i> » (Végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger <i>Echinococcose Echinococcus multilocularis</i> choisies afin de vérifier qu'elles sont correctement connues et appliquées par le professionnel. 	<p>DANGER « <i>Echinococcose Echinococcus multilocularis</i> » (Végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Effectuer toujours un nettoyage systématique (et si possible une désinfection/décontamination) des fruits et légumes ramassés (cf ligne C403L04C1L04) avant de les cuire est réalisé systématiquement. Seule la cuisson tue les œufs d'échinocoques.

Pour information

La note d'information relative à la maîtrise du risque *Anisakis* dans les produits de la pêche peut être mise à disposition des professionnels : <http://www.LESMETIERSDUGOUT.FR/WWW/Data/UPLOAD/FILE/QR%20PDF/ANISAKIS.PDF>

- <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-consommes-crus-partiellement-crus/>

Concernant la particularité de la confection des biberons dans les structures collectives (crèches, jardins d'enfants, etc.), et en l'absence de GBPH d'application HACCP dédié, il est possible de se référer à l'Avis de l'AFSSA MIC-Ra-BIB de juillet 2005 Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons : Lien d'accès

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

LIGNE C5L02 :

EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION

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

Pour information

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

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

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

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

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

Item C6 : Conformité des produits finis

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

LIGNE C6L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE C6L03 :

VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la détermination de la DLC au delà de J+3 s'appuie sur une étude validée, ou est justifiée par le professionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> La détermination de la durée de vie des PCEA doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 4 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et à l'arrêté du 8 octobre 2013. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance doit figurer au minimum la date limite de consommation. La durée de vie (supérieure à J+3) des produits conditionnés est validée et justifiée. La détermination de la durée de vie d'une catégorie de produit, en fonction des températures de conservation, est entièrement sous la responsabilité du professionnel, sur la base de son analyse de dangers validée, complétée par l'historique des autocontrôles du site de production. La durée de vie des produits sera variable en fonction de la qualité initiale des produits, à la maîtrise technique, aux performances du matériel et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication mises en œuvre sur le site de production. NB : Les professionnels peuvent mettre en œuvre un protocole équivalent mais celui-ci devra permettre d'accumuler un nombre au moins égal de résultats d'analyses microbiologiques favorables

- Pour les préparations culinaires composées de produits déconditionnés puis reconditionnés sans transformation, la date limite de consommation ne peut pas excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

Pour information

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

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

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

Les ITAI (instituts techniques agricoles ou agro-industriels) membres experts du réseau RMT Qualima sont : AÉRIAL, ACTALIA, ADIV, ADRIA, CTCPA, IFIP. Ils disposent des compétences techniques (procédé/aliment/micro-organisme) et scientifiques concernant la mise en œuvre et l'articulation des différents outils de validation et/ou vérification de la DVM. De plus, l'article D. 823-1 du CRPM prévoit des missions d'intérêt général pour les ITAI, avec pour objectif d'éclairer les décisions des entreprises et des administrations.

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

LIGNE C6L05 : PLATS TÉMOINS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
PLATS TÉMOINS	PLATS TÉMOINS
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que toutes les plats distribués font l'objet d'un plat témoin et que les prélèvements ont été correctement effectués (poids, identification, moment du prélèvement, température de conservation, à disposition exclusive des services officiels de contrôle, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La gestion des plats témoins est conforme à l'annexe IV, alinéa 5 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et à l'arrêté du 8 octobre 2013. ➤ Un plat témoin est attendu pour chacun des différents plats distribués aux consommateurs, hormis les denrées proposées pré-emballées en UVC comme les yaourts par exemple. ➤ La quantité prélevée par denrée est comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon est clairement identifié et conservé individuellement. ➤ Les prélèvements de plats témoins sont réalisés pendant le service, sur les denrées "à risque" mises à la distribution. ➤ Dans la mesure du possible, il convient en cuisine centrale de faire conserver comme plat témoin, ou en plus du repas conservé sur site, un repas qui aura fait l'objet du circuit de distribution le plus long. ➤ Un plat servi à deux repas (midi et soir par exemple) doit faire l'objet de deux prélèvements différents, correctement identifiés. ➤ En restaurants satellites, les plats témoins sont réalisés pour les produits fabriqués sur place ou pour les produits livrés subissant des manipulations (découpage, tranchage, hachage, mixage,

	<p>moulinage) au niveau du satellite.</p> <p>➤ Si les cuisines satellites ne sont pas gérées par la cuisine centrale, il est recommandé de réaliser les plats témoins pour toutes les denrées "à risque", même en l'absence de manipulation (problème de responsabilité).</p>
<p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les plats témoins sont réalisés lorsque les moyens de stockage le permettent (présence d'un réfrigérateur), conformément aux conditions définies ci-dessus le cas échéant. 	<p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <p>➤ Les plats témoins sont réalisés lorsque les moyens de stockage le permettent (présence d'un réfrigérateur), conformément aux conditions définies ci-dessus.</p>

Pour information :

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

Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

LIGNE C7L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE C7L02 :

ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

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

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

	<p>du don.</p>
<p>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les viandes de volaille et de lagomorphes provenant d'un EANA, et les produits transformés qui en sont issus, sont cédées directement au consommateur final. 	<p>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les viandes de volailles ou de lagomorphes, les produits découpés ou transformés qui en sont issus, sont remis directement au consommateur final. ➤ La cession par l'établissement de restauration collective à un autre commerce de détail est interdite.
<p>VIANDE BOVINE ORIGINE DES VIANDES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour l'affichage de l'origine des viandes bovines effectuer le contrôle de traçabilité sur la base des étiquettes conservées (une étiquette pour chaque lot) ainsi que des contenus des chambres froides. Les factures, les bons de livraison et éventuellement la comptabilité matière peuvent, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, apporter un support au contrôle. • Vérifier les informations sur l'origine des viandes en restauration collective. 	<p>VIANDE BOVINE ORIGINE DES VIANDES</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ L'affichage des viandes 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 (bovines y compris la viande de veau et à compter du 1^{er} mars 2022 pour les viandes de volailles, les viandes porcines et ovines) aux consommateurs, pour les produits suivants : les plats contenant des viandes bovines sous forme de viandes en morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon, etc.), ainsi que les steaks hachés purs bœuf et le veau. → Depuis le 1er 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. ➤ Transmission des informations des cuisines centrales vers les satellites. ➤ Transmission des informations vers les clients du portage à domicile et vers les établissements récepteurs des denrées données.
<p>DENRÉES LIVRÉES PAR UNE CUISINE CENTRALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'étiquetage et l'affichage des produits préparés par la cuisine centrale et prêts à partir en livraison sont corrects. • Si des informations sont reportées sur différents supports, vérifier qu'elles sont bien identiques. 	<p>DENRÉES LIVRÉES PAR UNE CUISINE CENTRALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires les denrées conditionnées en (bacs gastronomes, barquettes, etc.) en liaisons froide ou chaude, est a minima indiquée le numéro de lot la DLC qui fait office peut être considérée comme un numéro de lot. ➤ Un marquage individualisé de chaque bac gastronome n'est pas exigé (ex : fiche suiveuse...). ➤ Lorsque les denrées alimentaires ne sont pas préemballées, la mention du lot, ou le cas échéant, la lettre " L " figure sur l'emballage ou le récipient ou, à défaut, sur les documents commerciaux s'y

	<p>référant. La DLC peut être considérée comme un numéro de lot. Elle y figure dans tous les cas de manière à être facilement visible, clairement lisible et indélébile (article R.412-5 du code de la consommation).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les autres informations (la dénomination du produit, la mention décongelé le cas échéant, les nom et adresse du fournisseur, les nom et adresse du client, la date de livraison fabrication, le lot identifiant le chargement, la DLC, la marque d'identification le cas échéant, la quantité, les allergènes à déclaration obligatoire, l'origine des viandes (bovines, ovines, porcines, de volailles), les modalités d'utilisation de conservation et/ou de réchauffage) peuvent être mentionnées sur un document d'accompagnement. ➤ Dans le cas des PCEA livrées avec une température de départ à cœur supérieure à +3°C et inférieure ou égale à +10°C, la DLC mentionnée sur chaque conditionnement devra indiquer l'heure limite de consommation (soit 2 heures à partir du retrait de l'enceinte de stockage initiale). ➤ Les produits en décongélation pendant le transport sont identifiés, soit par une étiquette, soit à l'aide du document d'accompagnement, mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> → en toutes lettres : EN COURS DE DÉCONGÉLATION ; → la date de mise en décongélation : jour (J) + heure ; → la DLC : 24 heures. Sur ce dernier point, l'ANSES préconise une durée de vie de 24 heures maximum (entre le début de la décongélation et la consommation), portée à 36 heures s'il est avéré, par des procédures de traçabilité, les températures des enceintes réfrigérées du satellite ne dépassent pas +3°C.
<p>DENRÉES FAISANT L'OBJET D'UN DON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'étiquetage des produits. • Si des informations sont reportées sur différents supports, vérifier qu'elles sont bien identiques. 	<p>DENRÉES FAISANT L'OBJET D'UN DON</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cadre du don, l'étiquetage porte les mentions requises par l'arrêté du 7 janvier 2021. ➤ Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires (bac gastronomique, barquette, etc.) en liaisons froide ou chaude, est indiquée <i>a minima</i> la DLC. ➤ Dans le cadre d'un don en liaison chaude, la mention d'une éventuelle première remise en température est indiquée sur chaque conditionnement. ➤ Sur un document d'accompagnement, peuvent être mentionnés : la dénomination du produit, la mention décongelée le cas échéant, la quantité, les nom et adresse du fournisseur, les nom et adresse du client, la date de livraison, les allergènes à déclaration obligatoire, l'origine des viandes (bovines, ovines, porcines, de volailles), les recommandations concernant le stockage et l'utilisation. ➤ Lorsque les denrées alimentaires ne sont pas préemballées, la mention du lot, ou le cas échéant, la lettre " L " figure sur l'emballage ou le récipient ou, à défaut, sur les documents commerciaux s'y référant. La DLC peut être considérée comme un numéro de lot. Elle y figure dans tous les cas de manière à être facilement visible, clairement lisible

et indélébile (article R.412-5 du code de la consommation).

Flexibilité

Étiquetage nutritionnel :

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

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

Pour information

On considère que les préparations culinaires sortant d'un établissement sont des produits finis. Les produits finis d'une cuisine centrale deviennent les matières premières d'un restaurant satellite.

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 les établissements de restauration collective non agréés.

Flexibilité

Marque d'identification (Chapitre C de la section I de l'annexe II du Règlement n°853/2004) :

11. En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

13. Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

Pour information Dans le cas des cuisines centrales agréées, pour les préparations culinaires élaborées à l'avance livrées dans des conteneurs de transport et destinées à une consommation ultérieure dans un restaurant satellite, la marque ~~doit~~ peut être apposée sur la surface externe du conteneur.

~~Non exigible pour les établissements de restauration collective non agréés.~~

LIGNE C7L04 :
CONTRÔLE À EXPÉDITION

Pour information

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

CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L02 :

SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

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

LIGNE D1L04 :

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

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

Flexibilité

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

Item D2 : Réactivité

LIGNE D2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

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

Item E2 : Gestion des sous-produits

LIGNE E2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation conduisant à une note C ou D de l'item	
Les approbations (enregistrement, agrément ou autorisation spécifiques selon la destination/l'usage) obligatoires pour les collecteurs et les destinataires (transformateurs et/ou utilisateurs finaux) de SPAn de catégorie 3 ou de catégorie 1 sont absentes	D

Pour information

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

Les déchets de cuisine et de table non destinés à la valorisation doivent être évalués à l'item E1 « Gestion des déchets ».

Les déchets de cuisine et de table (y compris les huiles de cuisson usagées) destinés à la valorisation (méthanisation, compostage, transformation en engrais, en carburants, alimentation de certaines catégories d'animaux) sont des sous-produits animaux (SPAn) de catégorie 3 ou de catégorie 1 s'ils proviennent de moyens de transport internationaux et dans ce cas quelle que soit la destination prévue (élimination ou valorisation).

Sans objet pour les camps sous toile et non exigibles pour les établissements de restauration collective « petits producteurs de déchet » (< 10 tonnes/an et/ ou à 60 litres par an pour les huiles alimentaires) n'ayant pas l'obligation de valoriser leurs déchets de cuisine et de table au titre de l'arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R.543-225 du code de l'environnement.

Les huiles usagées ne doivent pas être évacuées ni dans le réseau des eaux usées, ni dans le réseau des eaux pluviales.

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

~~Les déchets de cuisine et de table non destinés à la valorisation doivent être évalués à l'item E1 « Gestion des déchets ».~~

~~Les déchets de cuisine et de table (y compris les huiles de cuisson usagées) destinés à la valorisation (méthanisation, compostage, alimentation de certaines catégories d'animaux) sont des sous-produits animaux (SPAn) de catégorie 3.~~

LIGNE E2L02 :

GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (SPAn)

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>SPAn DE CATÉGORIE 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les sous-produits animaux (SPAn) sont correctement identifiés. 	<p>SPAn DE CATÉGORIE 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les établissements qui produisent des déchets de cuisine et de table et/ou des produits dérivés (« point de départ ») doivent les trier (le cas échéant)

<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les conditions de stockage des SPAn, • Vérifier les documents d'accompagnement commerciaux (DAC). 	<p>les classer) et les identifier en tant que sous-produits animaux (SPAn) afin de faciliter la collecte par un transporteur autorisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il est interdit de donner des SPAn de catégorie 3 (pain et végétaux inclus) à manger aux animaux élevés pour intégrer la chaîne alimentaire : poules, chevaux et globalement aux animaux de rentes (porcs, moutons, chèvres...), en raison du risque sanitaire très important. ➤ Toutefois, par dérogation et sous conditions, il est possible de destiner des SPAn à des utilisateurs finaux au sens de l'article 2 alinéa II de l'arrêté du 28/02/2008 (chiens de meute, carnivores domestiques en refuge déclaré comme tel, animaux de zoo, animaux de cirque, etc.). ➤ Les établissements ayant une légumerie intégrée au site de production ne font pas l'objet d'une exception. Seule une légumerie installée dans un bâtiment indépendant du site de production (traitant exclusivement du végétal et dont les flux ne croisent jamais ceux des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant, ou de leurs déchets) pourra faire l'objet d'une tolérance flexibilité.
<p style="text-align: center;">SPAn DE CATÉGORIE 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les conditions de stockage des sous-produits animaux (SPAn) de catégorie 1. • Vérifier les documents d'accompagnement commerciaux (DAC). 	<p style="text-align: center;">SPAn DE CATÉGORIE 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport (avion, bateau, bus, etc.) opérant au niveau international (de ou vers des pays tiers, hors UE) sont des sous-produits animaux (SPAn) de catégorie 1. ➤ Les SPAn de catégorie 1 ne peuvent en aucun cas être destinés à l'alimentation animale.
<p style="text-align: center;">AUTORISATION DES TIERS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les approbations (enregistrement, agrément ou autorisation spécifiques selon la destination et l'usage) obligatoires des destinataires de SPAn de catégorie 3 (collecteur et transformateur/utilisateur) ou de catégorie 1 (agrément entreposage ou autorisation environnementale de la décharge autorisée par le code de l'environnement). 	<p style="text-align: center;">AUTORISATION DES TIERS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un collecteur et/ou un destinataire de sous-produits animaux (SPAn) de catégorie 1 doit être agréé (entrepôt) ou enregistré (transport et collecte seuls). ➤ Un établissement de destination doit être enregistré pour l'entreposage des seules huiles de cuisson usagées destinées à produire du biodiesel (catégorie 3). ➤ Un utilisateur final au sens de l'article 2 alinéa II de l'arrêté du 28/02/2008 doit disposer d'un arrêté préfectoral valant autorisation s'il est détenteur de certains animaux nourris avec ces matières.

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.

Pour information

Les SPAn de catégorie 3 peuvent, si le système est adapté et maîtrisé, être valorisés dans un process de compostage sur place (ou de proximité), au titre de petites quantités à la production (dont le seuil sera prochainement défini par un arrêté du 9 avril 2018). 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).

Ni l'installation de compostage, ni la cuisine n'ont à solliciter d'autorisation pour le faire. Le compost ainsi obtenu doit être épandu (hors agriculteur, éleveur et usage professionnel), sur les terrains de ce même établissement, pour un usage *in situ*, en jardin d'agrément, mais à condition que les plantes, fruits et légumes produits ne soient pas réintroduits dans la chaîne d'alimentation humaine ou animale.

Cependant l'usage d'un "compost de proximité" sur des cultures alimentaires est possible sous réserve de respecter les guides de bonnes pratiques européens ou nationaux de l'activité.

En matière de compostage de proximité, il existe une fiche technique basée sur l'article 17-21 de l'Arrêté du 9 avril 2018 et de l'Instruction Technique DGAL/SDSPA/2020-41 du 21/01/2020 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>

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

LIGNE F1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation conduisant à la note C ou D de l'item	
Dans le cas des établissements médicaux, le vestiaire et/ou les toilettes du personnel de cuisine sont communs avec le personnel soignant	C
Enregistrement anticipé (pré-remplissage) des supports d'enregistrements (N&D, températures de stockage, refroidissement rapide, remise en température, livraison)	D

LIGNE F1L02 :

ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

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

Pour information

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

Dans les établissements occupant un personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour les travailleurs masculins et féminins (article R.4228-5 du Code du travail).

LIGNE F1L03 :

LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none">Vérifier qu'un dispositif de lavage des mains est installé à proximité de la zone de préparation des repas et est correctement approvisionné (savon, torchon propre changé à chaque repas ou papier absorbant) la	<p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none">Le dispositif de lavage des mains est installé à proximité de la zone de préparation des repas.Il est correctement approvisionné (savon, torchon propre changé à chaque repas ou papier

présence d'un dispositif de lavage des mains.

absorbant).

Flexibilité Pour information

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

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

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE

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

LIGNE F1L05 :

TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

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

LIGNE F1L06 :

CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Pour information

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

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L02 :

FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• <p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier les connaissances du personnel encadrant. S'assurer que le personnel encadrant témoigne de bonnes connaissances en hygiène et en sécurité sanitaire des aliments et est en mesure d'encadrer et d'apprendre les bons gestes aux enfants qui participent à l'élaboration des repas.• Vérifier que le personnel encadrant est capable d'effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers (essentiellement visuels) et d'effectuer des corrections simples	<ul style="list-style-type: none">➤ Exigence minimum en termes de formation : 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.➤ le cas échéant, des formations spécialisées pour le conditionnement/cuisson sous vide, la conduite d'autoclave, la cuisson basse température sont fortement recommandées en raison des difficultés de réalisation de ces procédures. <p>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le personnel encadrant possède de bonnes connaissances en hygiène et en sécurité sanitaire des aliments.➤ Le personnel encadrant est en mesure d'encadrer et d'apprendre les bons gestes aux animateurs et aux enfants qui participent à l'élaboration des repas.➤ Le personnel encadrant est capable d'effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers (essentiellement visuels) et d'effectuer des corrections simples.

Pour information

Le GBPH validé « restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs » est un bon outil de formation. Il existe également des plaquettes locales de formation. Sont de bons outils de formation :

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