



Hygiène alimentaire



Restaurants et commerces alimentaires

Mairie de Charenton-le-Pont
Service Hygiène et Santé de l'Environnement Urbain
48, rue de Paris
94225 CHARENTON-LE-PONT cedex
Tél : 01 46 76 46 76 – fax : 01 46 76 46 46

AVANT DE S'INSTALLER, LES DEMARCHES A SUIVRE

Qu'il s'agisse d'une création ou d'une reprise de commerce existant, vous devez d'abord vérifier la faisabilité de votre projet.

Vérifier auprès du Syndic de l'immeuble la compatibilité de votre activité avec le règlement de copropriété et auprès du service urbanisme en cas de changement d'activité.

Etudier les exigences techniques de votre projet et les autorisations s'y rattachant (ventilation, présence d'un local poubelle adéquat, traitement des eaux usées, ...). La réalisation de travaux touchant à l'immeuble (enseigne, conduit de fumée) peut requérir l'autorisation du propriétaire des murs, de la copropriété, voire des services de l'urbanisme ou de l'Architecte des Bâtiments de France (ABF).

Ces vérifications effectuées, vous pouvez passer à la conception de la cuisine.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ

Avant de commencer votre activité, que ce soit dans le cadre d'une reprise ou de la création d'un établissement, vous devrez la déclarer auprès de la Direction Départementale pour la Protection des Populations (DDPP) qui vous fourniront sur simple demande le formulaire nécessaire. Vous avez un mois à partir de l'ouverture de votre établissement pour faire sa déclaration d'activité.

FORMATION OBLIGATOIRE

A compter du 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, de la restauration de type rapide, les cafétérias et autres libres services doivent disposer d'une personne formée aux règles d'hygiène alimentaire dans leurs effectifs (décret 2011-731 du 24 juin 2011).

3 options possibles :

- la personne doit être formée auprès d'un organisme déclaré au niveau régional,
- ou être titulaire de certains titres ou diplômes professionnels, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011,
- ou disposer d'une expérience de trois ans en tant que gestionnaire ou exploitant.

VENTE D'ALCOOL

En cas de vente d'alcool, même du 2^{ème} groupe, une demande de licence doit être effectuée auprès du service de l'Etat Civil de la Ville de Charenton-le-Pont.

TERRASSE

Vous devez demander une autorisation d'exploitation auprès de la mairie.

Il existe trois types de terrasse :

- la terrasse fermée, elle fait partie intégrante de votre établissement,
- la terrasse ouverte,
- la contre-terrasse séparée de l'établissement par une voie piétonne.

Veillez à respecter les périmètres définis par la mairie pour l'implantation des tables et chaises.

MUSIQUE

Vous souhaitez diffuser de la musique dans votre restaurant ? Vous devez effectuer une demande d'autorisation préalable auprès de la Société des Auteurs Compositeurs et Editeurs de Musique (SACEM) pour avoir l'autorisation de diffuser des œuvres musicales en public. Après autorisation de cet organisme, vous devrez payer une redevance.

HORAIRES

Les heures d'ouverture sont fixées par arrêté préfectoral. Pour de plus amples informations, prenez contact avec la Préfecture du Val-de-Marne.

Pendant les horaires d'ouverture, l'activité ne doit en aucun cas être à l'origine de nuisances sonores quelles qu'elles soient.

CONCEVOIR LA CUISINE

Les locaux doivent être disposés de façon à assurer une progression continue (principe de la marche en avant) afin d'empêcher les contaminations croisées. Les zones sales (plonge, poubelles, légumerie, etc.) doivent être distinctes des zones propres (élaboration et stockage).

Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent être conçus de manière à éviter l'encrassement, la formation de moisissures, la contamination par les nuisibles. Ils doivent être propres et régulièrement entretenus : les matériaux poreux comme le bois brut sont prohibés et il faut opter pour l'inox ou l'émail.

Les locaux doivent offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées. Ces dernières doivent pouvoir être vérifiées et enregistrées.

Les toilettes, suffisamment nombreuses, ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires ni sur le circuit des aliments.

Un nombre suffisant de lavabos équipés d'eau chaude doit être disponible (1 par zone). Ils doivent être munis de commande non manuelle et de dispositifs de lavage et séchage (distributeurs de savon, papier). Les systèmes de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains. L'éclairage doit être suffisant.

La présence d'une ventilation adéquate, y compris dans les sanitaires, doit éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les filtres doivent pouvoir être changés.

Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants, conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires.

La direction doit prévoir des vestiaires adéquats, et en nombre suffisant pour le personnel.

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Le balayage à sec et le lavage à grande eau sont proscrits. Les torchons étant sources de contamination, préférer le séchage à l'air libre ou avec du papier jetable.

MAITRISER LES RISQUES : LES BONNES PRATIQUES

QU'EST-CE QU'UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC) ?

On appelle TIAC l'apparition, au même moment, de symptômes le plus souvent digestifs, sur au moins deux personnes ayant consommé un repas identique ou un aliment en commun.

Il est essentiel qu'une TIAC soit signalée le plus rapidement possible aux services de l'Etat (DDPP) ou de la Ville afin de faciliter la collecte des informations nécessaires à l'enquête (recherche de l'aliment responsable).

Limiter la contamination

- Vérifier les produits livrés : DLC, estampille sanitaire, température, état de fraîcheur, enregistrer les produits livrés (nature, quantité, fournisseur, numéro de lot, date, mode de conservation et de conditionnement des produits) et conserver les factures et bons de livraison (5 ans pour les produits secs ou surgelés ou 6 mois après DLUO, ou 6 mois après DLC pour les produits frais), conserver également les étiquettes des produits frais préemballés 2 à 8 semaines (arrêté du 9 mai 1995).
- Personnel propre : tenue et mains propres, pas de cheveux longs ni bijoux apparents en cuisine ou en manutention, pas de personnel malade ou blessé, port des gants ou masques si nécessaire.
- Locaux adaptés, bien disposés et aérés, séparation entre zones sales et propres, espaces nettoyés et désinfectés, existence de lavabos fonctionnels avec eau chaude et savon aux endroits stratégiques.
- Nettoyer les ustensiles, hachoirs, trancheurs et plans de travail.
- Utiliser des produits adaptés conformément au mode d'emploi, ne pas utiliser de torchons, mais un séchage à l'air libre ou du papier jetable.
- Elaborer et afficher un plan de nettoyage : qui fait quoi, quand, avec quels produits, quelles doses, combien de temps, à quelle température.
- Utiliser des poubelles intermédiaires à l'écart des plans de travail et munis de couvercles. Les poubelles collectrices des poubelles intermédiaires doivent se situer en dehors des locaux de fabrication (lavage des mains nécessaire après manipulation).
- Stocker les produits sensibles à part.

Réduire, empêcher le développement microbien

- Adapter le type de matériel et la capacité en froid à l'activité de l'entreprise.
- Contrôler et enregistrer la température des installations.
- Respecter le principe de la liaison froide et de la liaison chaude :
- Liaison froide : il faut refroidir le plat à une température inférieure à 4 ° après cuisson des préparations,
- Liaison chaude : il faut maintenir la température des produits à + 63°.
- Conserver l'équipement de transport en parfait état de propreté (véhicules, caisses, conteneurs).

Prévenir les risques

- Pratiquer un autocontrôle à partir de kits vendus dans le commerce.
- Former et informer le personnel (fiches d'informations visibles).
- Réaliser un cahier des charges pour maîtriser les risques ou faire appel à un cabinet-conseil.
- Se procurer le guide des bonnes pratiques hygiéniques (Restaurateur) auprès de la Documentation française.
- Contacter selon les cas, la Chambre de Commerce et d'Industrie, l'administration compétente ou le syndicat pour toute information.

À SAVOIR

Attention à la congélation sur place ! Ces pratiques ne sont autorisées que dans certaines conditions (qualité des denrées et équipement adapté). Prendre attache avec les services de l'Etat compétents.

OUTILS

La référence d'hygiène alimentaire est le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH). Celui-ci peut être commandé auprès de la documentation française :

Service vente
124, rue Henry-Barbusse
93308 Aubervilliers cedex

et sur Internet www.ladocumentationfrancaise.fr.

CONTROLE ET SECURITE ALIMENTAIRE

CONTRÔLES OFFICIELS

Le secteur hygiène de la Ville, en lien avec les services de l'Etat en charge de la sécurité alimentaire, réalise des contrôles sanitaires des commerces alimentaires.

Ces contrôles ont lieu tout au long de l'année.

Les interventions ont lieu :

- à la suite de plaintes écrites de consommateurs ou du voisinage qui subit des nuisances,
- de façon inopinée ou dans le cadre d'opérations menées conjointement avec les services d'Etat,
- à la suite d'une toxi-infection alimentaire collective.

L'objectif des contrôles est la protection de la santé du consommateur.

À SAVOIR

Les sanctions en cas de non-respect des règlements d'hygiène peuvent aller du procès-verbal d'infraction jusqu'à la fermeture administrative de l'activité de restauration.

DOCUMENTS A PRESENTER

En cas de contrôle, le gérant de l'établissement doit être en mesure de présenter les documents suivants :

- extrait Kbis,
- contrats d'entretien relatifs aux installations de combustion,
- contrats d'entretien des installations incendie,
- contrat dératisation et de désinsectisation,
- fiches d'entretien des hottes et extracteurs
- fiche de contrôle des huiles de friture,
- fiches d'enregistrement des températures,
- documents de formation et d'information du personnel
- attestation d'aptitude du personnel, délivrée lors des visites à la Médecine du travail
- rapports d'analyses microbiologiques
- coordonnées des fournisseurs et des clients

REGLEMENTATION, LES TEXTES OFFICIELS

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant **les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire**, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à **l'hygiène des denrées alimentaires**, modifié par le règlement (CE) n° 1019/2008 du 17 octobre 2008, et le règlement (CE) n° 219/2009 du 11 mars 2009

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les **règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale** modifié par le règlement (CE) n° 2074-2005 du 5 décembre 2005, n° 2076-2005 du 5 décembre 2005 et n° 1662-2006 du 6 novembre 2006

Arrêté Ministériel du 9 mai 1995 réglementant **l'hygiène des aliments remis directement au consommateur**

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux **activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant**

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à **l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire** de certains établissements de restauration commerciale

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la **formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire** adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Code la consommation, et notamment son article R. 112-22

Arrêté préfectoral n° 85-515 du 26 février 1985 fixant les dispositions du Règlement Sanitaire du Val-de-Marne

Le « paquet hygiène » regroupe l'ensemble des textes qui s'appliquent aux professionnels.

<http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

CONTACTS

SERVICES DE L'ÉTAT

Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)
Site de Créteil - siège de la direction
3 bis rue des Archives
94046 CRETEIL Cedex
Tél : 01 45 13 92 30 - Télécopie : 01 49 80 43 44
Mail : ddpp@val-de-marne.gouv.fr

ORGANISMES PROFESSIONNELS

Chambre de Commerce et de l'Industrie (CCI Formation)
8 Place Salvador Allende
94011 CRETEIL Cedex
Tél. : 0 820 012 112
Web : www.cci94-idf.fr
Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val de Marne
27 Avenue Raspail
94100 SAINT MAUR DES FOSSES
Tél : 01 49 76 50 00
Web: <http://www.cma94.com/>

VILLE DE CHARENTON LE PONT

Service Hygiène et Santé de l'Environnement Urbain
Tél. : 01 46 76 47 03
Direction des affaires civiles (débits de boissons)
Tél. : 01 46 76 46 50
Service Urbanisme
Tél. : 01 46 76 47 03
Ambassadeur du tri
Tél. : 01 46 76 48 26
Service Voirie (assainissement)
Tél. : 01 46 76 47 03