

Hygiène alimentaire

Restaurants et commerces
alimentaires

Les démarches à suivre avant de s'installer

Qu'il s'agisse d'une création ou d'une reprise de commerce existant, vous devez d'abord réfléchir à l'adéquation de votre activité (volume nécessaire et matériel) avec la taille des locaux à disposition. Pour les locaux existants et non modifiables, c'est l'activité qui s'adapte à l'outil de travail et non l'inverse.

Que devez-vous vérifier avant l'acquisition de votre fond de commerce ?

- 1** Les locaux doivent être ventilés pour extraire les buées, fumées et odeurs de façon adéquate. Il est nécessaire de rechercher la présence de conduits d'aération, faire vérifier leur étanchéité par un professionnel et faire les réparations le cas échéant.
L'air vicié doit être rejeté à une distance minimum de 8 mètres du voisinage (fenêtre ou prise d'air neuf) pour éviter toute gêne.
En l'absence de possibilité de ventilation, le local doit être considéré comme inadapté à l'activité de restauration.

- 2** S'assurer de la présence d'un **local poubelle adéquat** permettant le stockage et le nettoyage des conteneurs de voirie. Ces locaux doivent être conçus et gérés de façon à être propres en permanence et exempts d'animaux et de nuisibles. Pour toute question sur la collecte et les bacs à déchets, n'hésitez pas à contacter la Direction des Déchets de Nantes Métropole.

- 3** S'assurer des **possibilités de traitement des eaux usées**. A cet effet, renseignez vous auprès de la Direction de l'Assainissement de Nantes Métropole pour solliciter l'autorisation de déverser des eaux usées non domestiques dans le réseau public d'assainissement. Des dispositifs de traitement avant rejet (bac dégraisseur) sont éventuellement nécessaires.

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

À SAVOIR

La réalisation de travaux touchant à l'immeuble peut requérir l'autorisation du propriétaire des murs, de la copropriété voire des services d'urbanisme ou de l'Architecte des Bâtiments de France (ABF).

Concevoir la cuisine

Une cuisine de restaurant n'est pas une cuisine familiale

- L'étude préalable du projet est essentielle. Elle porte sur la disposition des locaux et permet notamment de prévoir la séparation nette des secteurs propres et sales.
- Vous devez ensuite réfléchir aux agencements (emplacement des pianos, lave-mains, plonge, plans de travail, volume des chambres froides etc...) mais aussi aux matériaux. Ils doivent être résistants, imputrescibles, lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter.
- Le secteur Hygiène de la Mairie et les organismes professionnels peuvent vous apporter des conseils sur votre projet.

À SAVOIR

Les locaux non aménagés tels que les caves ou parties communes d'immeuble ne sont pas adaptés à la préparation ni même au stockage des denrées ou à l'installation des chambres froides.

Hygiène du personnel

- Le personnel doit disposer d'un équipement suffisant en vestiaires, penderies, WC et lave-mains. Le lavage des mains représente un élément déterminant de l'hygiène du personnel.
- Vous devez disposer d'un nombre de lave-mains suffisant, judicieusement placés pour en faciliter l'utilisation (postes de travail, sanitaires...). Ils doivent être alimentés en eau courante chaude et froide et équipés pour le lavage et le séchage hygiénique des mains (lavabo à commande non manuelle, distributeur de savon liquide et essuie-main à usage unique).



Hygiène : les bonnes pratiques

Une bonne hygiène, c'est d'abord le respect de règles fondamentales : un nettoyage fréquent de tous les locaux dans lesquels circulent les denrées, du matériel et des tenues vestimentaires, des lavages systématiques des mains, le respect du principe de marche en avant.

Outils

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

Quelques principes de base

- Les denrées alimentaires doivent être protégées des contaminations (couvercles, film protecteur). Ne jamais entreposer des denrées à même le sol.
- Les températures de stockage, les dates limites de conservation (DLC), les conditions de conservation après ouverture des matières premières doivent être strictement respectées.
- Les plats préparés doivent être protégés, maintenus au froid ($< 4^{\circ}\text{C}$) ou au chaud ($\geq 63^{\circ}\text{C}$) jusqu'à leur service.
- Le refroidissement et la remise en température doivent se faire le plus vite possible afin de ne pas laisser les plats à des températures favorables à une multiplication des germes (entre 10 et 63°C) pendant plus de deux heures.

À SAVOIR

Attention à la congélation sur place ! Ces pratiques ne sont autorisées que dans certaines conditions (quantité des denrées et équipement adapté).

Maîtriser les risques sanitaires

L'hygiène s'apprend, se pratique, s'améliore. La formation renouvelée en hygiène alimentaire pour toute personne amenée à manipuler les denrées est obligatoire. Information à prendre auprès des organismes professionnels (2 3).

- En tant que professionnel du secteur alimentaire, vous devez veiller à l'application des procédures de maîtrise de l'hygiène, fondées sur les **principes HACCP** (Analyse des risques et maîtrise des points critiques). Pour cela, référez-vous au Guide de bonnes pratiques d'hygiène.
- La maîtrise des règles d'hygiène passe également par la réalisation régulière de **contrôles internes** (contrôle des denrées à réception, contrôle des températures avec des thermomètres placés dans chaque enceinte froide et des sondes pour les plats chauds, respect des DLC, conservation des étiquetages, analyses microbiologiques et analyses de surface...). Ces résultats doivent servir à vérifier et, si besoin, corriger vos pratiques.
- Vous devez enfin formaliser votre organisation (procédures, plan de nettoyage-désinfection, plan de formation du personnel, etc.), en fonction de l'importance de l'établissement. Les documents doivent être tenus à disposition des services chargés des contrôles.

Les nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux) constituent, par leur présence dans l'établissement ou dans son environnement, une source de contamination importante. La maîtrise de l'hygiène implique de lutter efficacement contre ces nuisibles. Des solutions existent : poser des écrans de protection, rendre hermétiques les locaux, éliminer des nuisibles en faisant appel à un professionnel.

Contrôle et sécurité alimentaire

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 des services compétents de l'Etat et de la Maison de la tranquillité publique (14) qui vous fourniront sur simple demande le formulaire nécessaire.



Contrôles officiels

Le secteur Hygiène de la Ville de Nantes, 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.

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 d'Etat (14) afin de faciliter la collecte des informations nécessaires à l'enquête (recherche de l'aliment responsable).

Règlementation

Les textes officiels

■ Hygiène des denrées alimentaires

Règlement CE N° 852 / 2004

■ Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Arrêté interministériel du 21 décembre 2009

■ Autorisation de rejet des effluents non domestiques dans le réseau public d'assainissement

Code de la Santé publique articles L 1331-10 et L 1337-2

■ Règlement sanitaire départemental du 3 février 1982.

Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Vous pouvez le commander aux Éditions de la documentation française :

Service vente / 124 rue Henry-Barbusse / 93308 Aubervilliers cedex
et sur Internet : www.ladocumentationfrancaise.fr

Contacts

SERVICES DE L'ÉTAT

1 Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP44)

10 boulevard Gaston-Doumergue – 44263 Nantes cedex 2
Tél. : 02 40 08 86 55 – ddpp@loire-atlantique.gouv.fr

ORGANISMES PROFESSIONNELS

2 Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA)

5 allée des Liards – BP18129
44981 Sainte-Luce-sur-Loire
Tél. : 02 51 13 83 00 – dgcm44@cm-nantes.fr

3 Chambre de Commerce et de l'Industrie (CCI Formation)

4-8 rue Bisson – BP 90517 – 44105 Nantes cedex 4
Tél. : 02 40 44 42 42 – www.formation-entreprise.com

VILLE DE NANTES

4 Maison de la tranquillité publique

11 boulevard de Stalingrad – 44000 Nantes
Tél. : 02 40 41 99 99

NANTES MÉTROPOLE

5 Direction des Déchets

Tél. : 0800 344 000

6 Service Droit des Sols (DGDU)

Tél. : 02 40 41 99 09

7 Direction de l'Assainissement

Tél. : 02 40 95 86 00

ON

taises

RANQUILLITÉ

JE

© Crédits photos : Jessica Peters - G. Studio, Dmitri - G. Archaon (stock.adobe.com) - Imprimatur papier recyclé - Ne pas

MAISON DE LA TRANQUILLITÉ PUBLIQUE



Coût d'un appel local



maisontranquillite.fr



Par courrier postal Hôtel de Ville de Nantes
2 rue de l'Hôtel de Ville - 44094 Nantes Cedex 1

Accueil du public 29 rue de Strasbourg - 44000 Nantes