

INFORMATION AUX ETABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE
(Application du règlement communautaire 852/2004 et de l'arrêté ministériel du 21/12/2009
relatif au commerce de détail de denrées alimentaires)

SE REFERER AU GUIDE DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES DU METIER CONSIDERE

Locaux : ils doivent répondre à certaines normes :

- **Revêtements des murs, sols, plafond, en matériaux** :
 - imputrescibles
 - permettant un nettoyage optimal
 - de couleur claire
- **aération** :
 - ne pas oublier les entrées d'air
 - ne permettant pas le passage d'indésirables (insectes, rongeurs)
 - on veillera à mettre en place une lutte efficace contre ces mêmes indésirables
 - efficace, avec entrée d'air basse et sortie d'air haute passive ou active avec extraction mécanique d'air.
- **sols** : légèrement inclinés vers un siphon pour l'évacuation rapide des eaux de lavage
- **eau** : potable du réseau communal ou provenant d'un captage privé d'eau déclaré potable par arrêté préfectoral (contacter l'ARS ex DDASS pour la gestion du dossier d'autorisation)
- **présence** :
 - d'un dispositif permettant le contrôle de la température de chaque chambre froide
 - d'un lave-mains permettant le lavage hygiénique des mains muni de distributeurs de savon et d'essuie-mains à divers endroits stratégiques (1 pour 2,5 personnes en cuisine).
 - Dispositif d'extraction des vapeurs de cuissons relié conduit extraction air vicié
- **par leur agencement**, ils doivent permettre **la séparation nette des secteurs propres et sales** : par exemple plonge vaisselle clients et local cuisine pour un restaurant.
- **Vestiaire sanitaire**
les toilettes ne doivent en aucun cas donner directement dans les locaux de manipulation de denrées ou d'entreposage. On pourvoira à la création d'un sas muni d'un lave-mains équipé de commande hygiénique (non manuelle) et de savon et d'essuie-main. Un vestiaire ou penderie aménagée doit être mis à disposition du personnel.
- **entretien** : propreté constante des lieux de stockage et de réception, plonge permettant le nettoyage des récipients, ustensiles.
- **organisation** : séparer les denrées suivant leurs températures de stockage et suivant leurs natures. Le local de préparation doit être distincts du local de vente accessible au public.

NB : elles peuvent être séparées au sein d'une même chambre froide grâce à des rails de suspension (boucherie) ou des étagères en classant les denrées considérées par nature.

Les denrées alimentaires: un entreposage à bonne température limite la *multiplication microbienne* et permet le maintien des caractéristiques de chaque aliment. **Aucun stockage ne doit se faire à même le sol.**

- **températures** : En ce qui concerne les préparations culinaires cuites à l'avance qui ne sont pas destinées à être remises en l'état dès leur cuisson au consommateur : elles doivent être refroidies rapidement. Il est indispensable de les **refroidir dès la fin de la cuisson, pour atteindre en tout point une température inférieure à + 10°C en moins de 2 heures après le début du**

refroidissement. Une cellule de refroidissement rapide est nécessaire pour les denrées cuites qui ne peuvent être facilement refroidies en moins de 2 heures ou qui ne peuvent être refroidies à l'eau courante.

relatives aux denrées reçues en l'état

- semi-conserves : **6 à 8°C**
- carcasses de viandes de boucherie : **7°C**
- quartiers ou morceaux des découpe : **4°C**
- viandes, volailles, abats, charcuteries, plats cuisinés : **entre 0 et + 2°C**
- produits laitiers, produits sous vide, pâtisseries : **+ 4°C**
- crustacés : **+ 2°C**
- poissons : **sur glace fondante (entre 0° et + 2° c)**
- coquillages : **température conseillée entre 10° et + 15°** (une température inférieure altère leur vitalité)
- glaces et sorbets, denrées surgelées : **- 18°C**

relatives aux plats préparés

- maintenues au froid : **0 à + 3° C** plats maintenues au chaud : **+ 63° c**

AUCUNE DENREE NE DOIT ÊTRE MISE EN ATTENTE A TEMPERATURE AMBIANTE. RESPECTEZ TOUJOURS LES TEMPERATURES D'ENTREPOSAGE CI-DESSUS ET EN REFRIGERE LORSQUE DES DENREES SONT MELANGEES LA TEMPERATURE LA PLUS BASSE :

NB: la congélation sans utilisation de cellule de congélation rapide appropriée assortie d'une procédure de maîtrise des risques sanitaires n'est pas recommandée. Si elle est pratiquée, la congélation de denrées doit s'opérer dans le strict respect des guides de bonnes pratiques hygiéniques.

Traitement des denrées

Avant leur préparation en secteur propre, les légumes bruts doivent être soigneusement nettoyés. Leur lavage dans une solution légèrement javellisée (6 gouttes d'eau de javel par litre d'eau) est recommandé.

Les produits à risques (viandes de volailles, pâtisserie à base œufs frais, viandes de gibiers sauvages, ...) doivent **être cuits à cœur** à une température d'au moins 100°C à cœur du produit pendant au moins 30 minutes à une heure pour les gibiers (sanglier).

Les conserves appertisées (traitement par autoclave) doivent l'être selon des barèmes de stérilisation définis et validés par le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles, scrupuleusement respectés.

Ce document est un document général ne convenant pas à la résolution de chaque problème : pour cela il vous appartient de vous référer aux guides de bonnes pratiques hygiéniques ou consulter la DDPP.



La direction départementale de la protection des populations

du Var vous informe

ETABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE

BOUCHER, BOULANGER, CHARCUTIER, MARCHÉ,
PATISSIER, RESTAURANT, TRAITEUR, VOITURE BOUTIQUE...

pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez prendre contact avec
la Direction Départementale de la protection des populations
Mission Alimentation et Restauration

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par la direction départementale de la protection des populations du Var. Toute erreur ou toute omission involontaire ne saurait engager la responsabilité de l'administration. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

DANS LE CADRE DE LA REVISION GENERALE DES POLITIQUES PUBLIQUES, LA DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS EST CREEE AU 1ER JANVIER 2010. ELLE RESULTE DE LA FUSION DE L'UNITE DEPARTEMENTALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES, DE LA DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES ET DES POLES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC ET TOURISME DE LA PREFECTURE.

Version validée en date de avril 2013

Page1 / 4

Adresse postale :

PREFECTURE DU VAR

Direction départementale de la protection des populations

Mission Alimentation et Restauration

CS 31209 – 83070 TOULON Cedex

Tél : 04 94 18 83 83 – télécopie : 04 83 24 61 03

- Accueil sur rendez-vous du lundi au vendredi -

ddpp@var.gouv.fr

GUIDES DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES	N° de la brochure
Végétaux crus prêts à l'emploi	5900
Fabrication des conserves de produits végétaux appertisés	5901
Pâtisserie	5902
Détaillants en produits laitiers	5903
Glacier-fabricant monovalent	5904
Restaurateur	5905
Boucher	5906
Traiteur	5907
Fruits et légumes frais non transformés	5908
Filière vins	5909
Boissons en distribution automatique	5910
Cafétérias	5911
Industrie de la semoule de blé dur	5912
Industrie sucrière et fabrication des sucres liquides	5913
Malterie	5914
Emballages en matière plastique et emballages souples complexes	5915
Jus de fruits, nectars et produits dérivés	5916
Brasserie	5917
Chocolaterie, confiserie	5918
Poissonnier – détaillant	5919
Charcuterie artisanale	5920
Meulerie	5921
Distribution automatique de produits frais	5922
Distribution des produits surgelés	5923
Rayon « fromages à la coupe » en grandes et moyennes surfaces	5924
Rayon « pâtisserie et viennoiserie » en grandes et moyennes surfaces	5925
Rayon « charcuterie à la coupe » en grandes et moyennes surfaces	5926
Rayon « marée » en grandes et moyennes surfaces	5927
Rayon « viandes » en grandes et moyennes surfaces	5928

Pour les commander :

Par courrier : La Documentation française – Service commandes

124, rue Henri Barbusse - 93308 AUBERVILLIERS Cedex

Par télécopie au 01 40 15 68 00

Sur Internet : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/> onglet « journaux officiels »