

# Sécurité Alimentaire et Hygiène dans les Commerces

## Respecter les normes de sécurité

En tant qu'ERP (Etablissement recevant du public), le restaurant doit respecter un certain nombre de normes de sécurité.

En restauration, ces normes concernent notamment les appareils de cuisson et de chauffage, l'éclairage, l'ensemble des installations électriques, les dispositifs de désenfumage et la configuration des locaux (en cas de création ou de travaux touchant à l'accessibilité, il est notamment nécessaire d'assurer l'accès aux locaux pour les personnes handicapées).

## Respecter des normes sanitaires

L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale (ou de denrées alimentaires en contenant) impose des règles sanitaires concernant notamment :

- **le principe de la marche en avant** : la marche en avant correspond à la progression logique de la transformation des denrées à travers les différentes zones de travail depuis l'aire de livraison jusqu'à l'assiette du consommateur, sans possibilité de retour ni de croisement entre les secteurs propres et les secteurs souillés.
- les conditions d'approvisionnement direct en petites quantités de produits non transformés,
- la température de conservation et de congélation de ces produits,
- la température des plats cuisinés ou livrés chauds.

## Restauration : obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire

Depuis le **1<sup>er</sup> octobre 2012**, les restaurants traditionnels devront compter dans leurs effectifs au moins une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire d'une durée de 14 h.

Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire en qualité de gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à cette obligation de formation.

**[Pour plus d'informations sur la conception des locaux, cliquer ICI](#)**

### **La démarche HACCP**

Les cas d'intoxications graves dus à une mauvaise hygiène sont heureusement rares. Mais, ce n'est pas parce que la probabilité est réduite que les risques ne sont pas importants.

La contamination microbienne présente l'un des plus graves dangers potentiels pour le consommateur, alors qu'il ne la perçoit pas toujours comme telle.

Les mauvaises conditions d'hygiène dans un milieu tel que les cuisines ou les ateliers de production alimentaire peuvent rapidement provoquer une dégradation des aliments (moisissure) ou former des micro-organismes pathogènes.

### **Définition**

Le mot "HACCP" est une abréviation en anglais de Hazard Analysis Critical Control Point se traduisant en français par "Analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise"

Ce système est né aux USA vers la fin des années soixante et il a été mis au point pour la fabrication des aliments destinés à nourrir les astronautes.

De nos jours, le système HACCP complet permet de gérer la sécurité et la qualité de toutes les denrées alimentaires. Il est considéré comme l'un des meilleurs outils permettant de maîtriser les dangers associés à l'ensemble des secteurs de la transformation d'aliments ou de boissons, la distribution, la vente, la restauration et ce, à un moment où il est nécessaire de fournir au consommateur des produits irréprochables, évitant ainsi tout effet négatif sur sa santé.

L'HACCP est un système préventif de maîtrise qui vise donc à garantir la sécurité des aliments.

Ce système comporte trois grandes phases :

- Connaissance parfaite du produit alimentaire ;
- Analyse des dangers, définir des points critiques et les limites admissibles, dans le contexte
- de l'étude d'un danger donné ;
- Vérification, documentation et adaptation permanente du système qui permet d'utiliser la méthode comme un outil pour améliorer la qualité.

Les avantages du système HACCP sont nombreux :

- répondre à la réglementation,
- répondre aux exigences des clients : la grande distribution est de plus en plus sensible aux dangers et à leur maîtrise et réclame ce type de démarche,
- renforcer le système d'Assurance Qualité : quand il existe un système qualité organisé, l'HACCP peut y être aisément intégré ; dans ce cadre, il fournit une méthodologie claire pour développer un plan spécifique à la sécurité des produits alimentaires,
- aider à la conception de nouveaux produits alimentaires ou de nouveaux procédés : l'HACCP peut aider à appréhender et à prévenir les risques lors de la conception de produits alimentaires ou de procédés afin d'en maîtriser la sécurité. Un audit devra ensuite être mené lors de la phase d'industrialisation, afin d'en assurer les incidences sur la maîtrise des dangers,
- répondre à un problème ponctuel : l'HACCP peut être utilisé de façon efficace pour combattre des problèmes ponctuels, mis en évidence en interne ou par des t