

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADEMECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE

UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE

Ce vademecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vademecum général sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la remise directe. Il doit être utilisé **en complément du vademecum général, dont la lecture est indispensable avant utilisation de ce vademecum sectoriel.**

Ce document s'applique à tous les établissements effectuant de la remise directe (établissements de restauration commerciale, métiers de bouche, producteurs fermiers...), y compris aux dérogateurs à l'obligation d'agrément.

Le vade-mecum sectoriel remise directe constitue une aide à la rédaction des rapports d'inspection réalisés avec les grilles suivantes :

- grille d'inspection générale SSA utilisée pour les établissements de remise directe ;
- grille d'inspection "méthode commune en restauration commerciale" pour les restaurants faisant l'objet d'un contrôle officiel dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments, de l'information du consommateur et de la loyauté (seules les méthodes relevant du contrôle officiel en sécurité sanitaire des aliments sont détaillées dans le présent document). Cette grille correspond à la grille d'inspection générale SSA, additionnée de deux chapitres sur l'information du consommateur et la loyauté.

Le vade-mecum sectoriel précise les items ou lignes qui peuvent être identifiés "sans objet" pour certains établissements de remise directe.

En particulier, des items ou lignes ont été identifiés « sans objet » pour les **stands de marchés, foires ou salons n'effectuant pas d'opération de transformation** de denrées alimentaires, et les **établissements de remise directe ne pratiquant pas d'opération à risque**. Sont notamment considérées comme des opérations à risque la stérilisation/pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison/fumaison et la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés, la cuisson basse température.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES SECTORIELLES - REMISE DIRECTE

Règlement (CE) N° 1760/2000 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil

Règlement (CE) N° 999/2001 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

Règlement (CE) n°37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Règlement (CE) N° 1245/2007 DE LA COMMISSION du 24 octobre 2007 modifiant l'annexe I règlement (CE) n° 2075/2005 en ce qui concerne l'utilisation de pepsine liquide pour la détection de *Trichinella* dans les viandes

Règlement (CE) n° 543/2008 DE LA COMMISSION du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

Règlement (CE) n° 589/2008 DE LA COMMISSION du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission

Règlement (UE) n°1308/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil

Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 DE LA COMMISSION du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes

Loi n°96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat

Code de l'Environnement : articles R543-3 à 7.

Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L.214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés

Décret n°98-247 du 2 avril 1998 relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers

Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles

Décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés

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

Décret n° 2015-1031 du 19 août 2015 relatif aux conditions d'utilisation des mentions valorisantes «fermier», «produit de la ferme» ou «produit à la ferme» pour les œufs de poules pondeuses de l'espèce *Gallus gallus*

Arrêté du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles

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

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

Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles

Arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des oeufs

Table des matières

UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE.....	2
CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE l'établissement.....	8
Item A1 : Présentation de l'entreprise, agréments, dérogations, autorisations.....	8
Ligne A1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	8
Ligne A01L02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	8
Ligne A01L03 : Documents de justification installation classée.....	9
Ligne A1L04 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	9
CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	11
Item B1 : Conception de l'établissement.....	11
Ligne B1L02 : Abords de l'établissement salubres.....	11
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	11
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	11
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	11
Item B2 : Plans et circuits de l'entreprise.....	13
Ligne B2L02 : Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	13
Ligne B2L03 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	13
Ligne B3L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	14
Ligne B3L05 : Métrologie.....	14
Item B4 : Lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B4L02: Gestion des produits de lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B4L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	15
Item B5 : Maintenance.....	16
Ligne B5L02 : Gestion des produits de maintenance.....	16
Ligne B5L03 : Locaux et équipements en bon état.....	16
Ligne B5L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	16
Item B6 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	17
Ligne B6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	17
Ligne B6L02 : Gestion des produits de nettoyage et désinfection.....	17
Ligne B6L03 : Système de nettoyage et désinfection.....	17
Ligne B6L04 : Propreté des locaux et équipements.....	17
Ligne B6L05 : Vérification du plan et actions correctives.....	18
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	19
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	19
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	19
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	19
Item C2 : Identification des points déterminants.....	21
Ligne C2L03 : Définition des limites critiques (CCP) et objectifs seuils de maîtrise (PrPo).....	21
Item C3 : Mesures de maîtrise de la production.....	22
Sous-item C301 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	22
Ligne C301L02 : Description conforme et à jour des matières premières.....	22
Ligne C301L04 : Contrôle à réception.....	23
Sous-item C302 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	25

Ligne C302L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	25
Ligne C302L03 : Présence de dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement.....	25
Ligne C302L05 : Conditions de stockage des produits.....	26
Sous-item C303 : Gestion des conditionnements et emballages.....	27
Ligne C303L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages..	27
Ligne C303L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	27
Sous-item C304 : Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo).....	28
Ligne C304L03 : Décongélation.....	28
Ligne C304L04 : Décontamination des fruits/légumes.....	28
Ligne C304L05 : Hachage et mixage.....	29
Ligne C304L06 : Conserves.....	29
Ligne C304L07 : Mise sous vide.....	30
Ligne C304L08 : Cuissons spécifiques.....	30
Ligne C304L09 : Refroidissement rapide.....	31
Ligne C304L10 : Remise en température.....	32
Item C4 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	34
Ligne C4L02 : Eau potable : Autorisation, utilisation.....	34
Ligne C4L06 : Vérification des eaux et actions correctives.....	34
Item C5 : Conformité des produits finis.....	35
Ligne C5L02 : Plan d'autocontrôle et actions correctives.....	35
Ligne C5L03 : Validation de la durée de vie.....	35
Item C6 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis.....	36
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	36
Ligne C6L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	36
Ligne C6L03 : Marque d'identification / salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps	38
Ligne C6L04 : Contrôle à expédition.....	38
Ligne C6L05 : Vérification et actions correctives.....	39
CHAPITRE D: TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....	40
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	40
Ligne D1L03 : Définition d'un lot et traçabilité interne.....	40
Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	40
Ligne D1L05 : Vérification de l'efficacité des procédures de traçabilité.....	40
CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS, DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES EAUX USÉES.....	41
Item E1 : Gestion des déchets.....	41
Ligne E1L02 : Gestion des déchets au sein des locaux de production.....	41
Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.....	41
Ligne E1L03 : Évacuation des déchets vers des dispositifs de stockage et traitement par une structure habilitée.....	41
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	42
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux au sein des locaux de production.....	42
Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.....	42
Ligne E2L03 : Évacuation des sous-produits animaux vers les dispositifs de stockage et traitement par une structure habilitée.....	42
Ligne E2L04 : Vérification et actions correctives.....	42
Item E3 : Gestion des eaux usées.....	43
Ligne E3L02 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	43

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	44
Item F1 : Équipements mis à disposition du personnel.....	44
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	44
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	45
Ligne F2L01 : Lignes directrices de l'item.....	45
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	45
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	46
Item F3 : Hygiène et comportement du personnel.....	47
Ligne F3L02 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	47
Ligne F3L03 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	47
Ligne F3L04 : Vérification et actions correctives.....	47
CHAPITRE H : Information du consommateur.....	48
Item H1 : Publicité extérieure.....	48
Ligne H1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	48
Ligne H1L02 : Carte et menu.....	48
Ligne H1L03 : Cinq vins ou boissons.....	48
Item H2 : Publicité intérieure.....	48
Ligne H2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	48
Ligne H2L02 : Carte et menu.....	48
Ligne H2L03 : Carte des boissons.....	48
Ligne H2L04 : Allergènes.....	48
Item H3 : Notes.....	48
Ligne H3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	48
Ligne H3L02 : Délivrance systématique.....	48
Ligne H3L03 : Mentions obligatoires.....	48
Ligne H3L04 : Conservation.....	48
CHAPITRE I : Loyauté.....	49
Item I1 : Pratiques commerciales trompeuses.....	49
Ligne I1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	49
Ligne I1L02 : Disponibilité des prestations, produits ou plats.....	49
Ligne I1L03 : Allégations publicitaires fausses ou de nature à induire en erreur.....	49
Item I2 : Tromperies.....	49
Ligne I2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	49
Ligne I2L02 : Sur les qualités substantielles (mentions valorisantes dont "fait maison").....	49
Ligne I2L03 : Sur la nature, la composition.....	49
Ligne I2L04 : Sur l'origine.....	49
Item I3 : Falsifications.....	49
Ligne I3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	49
Ligne I3L02 : Falsification et détention de produits falsifiés ou d'appareils propres à falsifier.....	49
Item I4 : Provenance et origine.....	49
Ligne I4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	49
Ligne I4L02 : Usurpation d'appellation d'origine.....	49
Ligne I4L03 : Fausse référence à l'agriculture biologique.....	49
Ligne I4L04 : Autres (labels, IGP, STG.....)	49

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Item A1 : Présentation de l'entreprise, agréments, dérogations, autorisations

LIGNE A1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Détention sans autorisation dans une boucherie de carcasse de bovin contenant de l'os vertébral considéré comme MRS	D
Production et mise sur le marché de lait cru sans autorisation	D

LIGNE A01L02 :

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Dans le cas d'un producteur fermier de lait cru, vérifier que l'activité de production et de mise sur le marché de lait cru est correctement déclarée.	<ul style="list-style-type: none">➤ Dans le cas d'un producteur fermier de lait cru mettant sur le marché du lait cru livré en l'état au consommateur :<ul style="list-style-type: none">→ L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration originale (document CERFA n° 14788).→ Les éléments suivants sont repris dans la déclaration : volume de production, modes de commercialisation (commerce de détail ou distributeurs automatiques).
<ul style="list-style-type: none">Dans le cas de la vente d'œufs par le producteur directement au consommateur final, vérifier que cette activité est correctement déclarée.	<ul style="list-style-type: none">--> L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration originale (CERFA n°15296)--> Dans ce cas l'exploitant effectue directement la vente des œufs au consommateur final, et son élevage comprend moins de 250 poules.
<ul style="list-style-type: none">Contrôler l'autorisation de la boucherie pour la détention et le désossage des carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS <p>→ En cas d'absence d'autorisation, vérifier les factures permettant de remonter au fournisseur (livraison de carcasses contenant de l'os vertébral considéré comme MRS à un atelier non autorisé à le recevoir).</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Dans le cas où un boucher détaillant effectue le désossage de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS (bovins de plus de 30 mois en provenance d'un pays à risque ESB contrôlé) : <p>→ l'exploitant est en mesure de présenter la copie de l'autorisation originale</p>

LIGNE A01L03 :
DOCUMENTS DE JUSTIFICATION INSTALLATION CLASSÉE

Sans objet pour les établissements de remise directe ne relevant pas de la réglementation relative aux installations classées pour l'environnement.

LIGNE A1L04 :
**CONFORMITÉ DES AGRÈMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS
D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la livraison à d'autres commerces de détail relève bien de la dérogation à l'obligation de l'agrément sanitaire 	<p>Dans le cas d'un commerce de détail, livrant d'autres établissements de remise directe, et ne disposant pas d'un agrément sanitaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration pour dérogation à l'agrément sanitaire (document CERFA n°13982) à tout moment de l'inspection ➤ Le type d'activités, les volumes livrés, les destinataires, et les distances sont correctement déclarés et actualisés :
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés (« tueries particulières ») sont bien autorisés à commercialiser leurs produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas où la tuerie particulière cède une partie de sa production à des commerces de détail locaux : <ul style="list-style-type: none"> → L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration transmise à la DD(CS)PP → La liste de tous les établissements livrés figure dans la déclaration. Ces établissements sont localisés dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation (sauf dérogation particulière). ➤ Dans le cas où la tuerie participe à des manifestations ayant lieu sur toute la France (salon de l'agriculture...), 3 conditions sont requises : <ul style="list-style-type: none"> → les manifestations sont annuelles ou bis-annuelles au plus ; → l'éleveur participe lui-même à la manifestation (pas de « sous-traitance » auprès de salariés) ; → seuls des produits stabilisés (conserves, produits séchés,...) sont exposés. ➤ La vente par correspondance (prospection active) est interdite.

Pour information

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : Les limites de quantité et de distance ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements caritatifs. En cas de cession à des établissements caritatifs et à d'autres établissements, seules sont prises en compte pour la détermination des quantités pouvant être livrées les quantités livrées à des établissements autres que les établissements caritatifs.

La vente de viande hachée à un commerce de détail est interdite dans le cadre de la dérogation.

Il est recommandé que le professionnel indique son numéro de dérogation sur tout document accompagnant les denrées (bordereau de livraison, étiquette, etc.).

CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception de l'établissement

LIGNE B1L02 : ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

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

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Pour les petits établissements, un local ou une enceinte unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection des denrées.

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

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

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la capacité des systèmes d'aération et d'extraction : <p>→ Demander le certificat d'entretien du conduit de la hotte.</p> <p>→ Vérifier la capacité d'extraction de la hotte en plaçant un morceau de papier essuie-tout devant la grille.</p> <p>→ Vérifier l'entrée d'air en partie basse.</p> <p>→ 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.➤ 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).➤ Dans les plonges, il est préférable que les ustensiles

LIGNE B1L05 :

MAÎTRISE DES FLUX D'AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
	soient stockés dans une enceinte fermée afin d'éviter les risques de contamination.

Item B2 : Plans et circuits de l'entreprise

LIGNE B2L02 :

CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L'EAU

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

LIGNE B2L03 :

SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que la salle de restaurant ne constitue pas une source de contamination pour la production, ou les denrées exposées.	<p>➤ Dans la salle de restaurant :</p> <p>→ les plantes sont éloignées des circuits des denrées (toxicité de certaines plantes).</p> <p>→ les seules zones de manipulation de denrées dans la salle de restaurant sont :</p> <ul style="list-style-type: none">l'office où le personnel prépare les desserts & coupe le pain...,la desserte/chariot où le personnel réalise des découpes/flambages devant le client.

Flexibilité

En restauration commerciale, les toilettes peuvent être communes à la clientèle, sous réserve que le lave-mains soit présent et équipé de manière à permettre le lavage et le séchage hygiénique des mains.

Les toilettes peuvent donner directement sur la salle de restaurant.

Pour les voitures boutique et les étals de marchés de plein air : un simple stockage hygiénique des vêtements est suffisant (tiroir dédié, sac dans cabine, etc.)

Item B3 : Équipements adaptés à la production et engins de transport

LIGNE B3L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier le bon état de la vaisselle, des plateaux, des planches à découper, et des cloches.	<ul style="list-style-type: none">➤ Absence de plateaux, de planches à découper, de cloches ou de vaisselles en mauvais état (assiette ébréchée, verres et cruches entartrés, vaisselle en plastique rayée, etc.).
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que la vaisselle est bien protégée des sources 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. Les fentes dans les billots et tiroirs sont à éviter.

Flexibilité

L'utilisation du bois brut peut être tolérée dans le cadre de la réglementation afférente aux denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles.

Les billots en bois sont tolérés dans la mesure où seules des opérations de sections des parties osseuses (côtes par exemple) sont réalisées.

LIGNE B3L05 : MÉTROLOGIE

Sans objet pour les marchés/foires/salons sans transformation sur place.

L'étalonnage et le calibrage des appareils de mesure n'est pas exigible en remise directe.

Item B4 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B4L02:

GESTION DES PRODUITS DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

LIGNE B4L04 :

VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Demander à consulter lors du contrôle le contrat de désinsectisation (et / ou dératisation), si cette opération est confiée à une entreprise extérieure	

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Pour les très petites structures, l'existence d'une procédure formalisée par écrit de lutte contre les nuisibles n'est pas obligatoire, mais sont attendus a minima :

- fiches techniques (notices, étiquettes) des produits biocides utilisés
 - en cas de présence constatée de nuisibles, enregistrement de la non conformité : nature exacte, dates de traitements.
- On peut dispenser l'opérateur de la description des mesures de lutte passive.

Item B5 : Maintenance

LIGNE B5L02 : GESTION DES PRODUITS DE MAINTENANCE

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

LIGNE B5L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier en particulier les attestations de maintenance : <p>→ du matériel utilisé pour la mise sous vide</p> <p>→ des systèmes de nébulisation</p> <p>→ des stations de lavage</p>	<p>➤ Maintenance régulière des membranes de filtration des systèmes de nébulisation.</p>

Flexibilité

La formalisation par écrit de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les très petites structures.

LIGNE B5L04 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Item B6 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

LIGNE B6L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire 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	D

LIGNE B6L02 :

GESTION DES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), à condition que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage.

LIGNE B6L03 :

SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

LIGNE B6L04 :

PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">En boucherie, interroger l'opérateur sur le protocole de nettoyage-désinfection suivi sur le matériel utilisé pour le retrait de la colonne vertébrale MRS.	<ul style="list-style-type: none">➤ Mise en place du protocole de désinfection "boucher MRS", avec utilisation de produits autorisés et homologués pour la désinfection du matériel dédié au retrait des parties de la colonne vertébrale de bovins considérées comme MRS.

Flexibilité

Pour les itinérants, ces documents peuvent rester au siège (lieu de nettoyage)

LIGNE B6L05 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Sans objet pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Une vérification visuelle du nettoyage est acceptée. Les non-conformités sont systématiquement tracées par écrit.

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

Sans objet pour étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Sans objet pour les établissements de remise directe n'effectuant pas d'opération à risque (notamment la stérilisation/pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison/fumaison et la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés).

LIGNE C1L03 :

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Pour les préparations très spécifiques, vérifier la présence de diagrammes de fabrications prenant en compte certaines informations (ex : barèmes de cuisson, etc.).	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour des préparations très spécifiques (par exemple : conserves, cuissons sous vide, cuisson basse température, 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.

Pour information

Les GBPH charcutier, traiteur, boucher par exemple fournissent des diagrammes de fabrication avec DLC indicatives.

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Pour les établissements de remise directe de produits de la pêche, vérifier que les mesures de maîtrise du danger <i>Anisakis</i> sont correctement connues et appliquées par le professionnel.	<p>Mise en place d'un des traitements assainissants suivants pour la destruction des larves d'<i>Anisakis</i>:</p> <ul style="list-style-type: none">– Congélation à cœur à une température inférieure ou égale à -20°C pendant au moins 24 heures ;– 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 (Température supérieure à 60°C) ;– Marinage et/ou salage suivant des produits traditionnels. <ul style="list-style-type: none">➤ Si le traitement assainissant a été réalisé en amont,

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

	le fournisseur l'indique par écrit au professionnel (bon de livraison, étiquetage...).
<ul style="list-style-type: none">• Pour les établissements de remise directe réalisant des cuissons de denrées au barbecue, interroger le professionnel sur l'utilisation de bois traité.	<ul style="list-style-type: none">➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois ou autre combustible dans l'analyse des dangers.

Flexibilité

Une flexibilité peut être accordée pour les entreprises où il n'y a ni préparation, ni fabrication, ni transformation des denrées alimentaires (étals de marché, épicerie...). On peut alors estimer que les risques peuvent être maîtrisés par l'application des mesures incontournables imposées réglementairement. Dans de tels cas une analyse formelle des dangers n'est pas nécessaire.

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.

Item C2 : Identification des points déterminants

Sans objet pour les étals de marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Sans objet pour les établissements de remise directe n'effectuant pas d'opération à risque (notamment la stérilisation/pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison/fumaison et la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés).

LIGNE C2L03 :

DÉFINITION DES LIMITES CRITIQUES (CCP) ET OBJECTIFS SEUILS DE MAÎTRISE (PRPo)

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les CCP définis par l'entreprise sont conformes aux standards attendus (ex : barèmes de stérilisation ou de pasteurisation reconnus, etc.)	<ul style="list-style-type: none">Les étapes suivantes sont généralement retenues comme points déterminants, néanmoins il appartient à chaque professionnel d'en décider en justifiant ses choix :<ul style="list-style-type: none">→ refroidissement rapide ;→ liaison chaude ;→ remise en température ;→ cuisson basse température, etc.

Item C3 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C301 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C301L02 :

DESCRIPTION CONFORME ET À JOUR DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que le gibier utilisé par l'établissement de remise directe est conforme à la réglementation en vigueur. Contrôler les documents suivants : <ul style="list-style-type: none"> → Document justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, factures...) dans lequel doit être précisé le pays d'origine, l'espèce, le numéro d'identification pour les sangliers, la quantité, etc. → Compte-rendu d'examen initial, dans le cas de la remise par le chasseur ou par le premier détenteur du gibier. → Compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier 	<ul style="list-style-type: none"> → Le gibier ne peut être vendu en dehors des périodes de chasse. Il ne doit être livré ni dépouillé ni plumé. → Seules les carcasses de grands gibiers sont éviscérées. → Les abats ne sont pas remis → La fiche d'examen initial accompagne le gibier ou le lot de gibier jusqu'à l'atelier de traitement destinataire. → Tout sanglier cédé directement par un chasseur doit être accompagné d'un résultat négatif au test de dépistage trichine (pepsine liquide) : <ul style="list-style-type: none"> • Des échantillons sont systématiquement prélevés sur les carcasses de chevaux, de sangliers et d'autres espèces d'animaux d'élevage ou sauvages sensibles à l'infestation par <i>Trichinella</i> dans les abattoirs ou les établissements de traitement du gibier à l'occasion de l'examen post mortem. • Ce prélèvement d'échantillons ne doit pas être effectué lorsque l'autorité compétente s'est assurée, en procédant à une analyse de risques, que la probabilité d'infestation par <i>Trichinella</i> d'une espèce déterminée d'animaux d'élevage ou sauvages était négligeable. • Un échantillon est prélevé sur chaque carcasse et il est examiné dans un laboratoire désigné par l'autorité compétente
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les œufs utilisés par l'établissement de remise directe sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les œufs livrés à un établissement de remise directe doivent être : <ul style="list-style-type: none"> → produits par des troupeaux de poules pondeuses dépistées et négatif vis-à-vis des salmonelles de santé publique ; → classés, marqués et emballés dans un emballage identifié par des mentions réglementaires ; → accompagnés d'un bon de livraison. ➤ <u>Marquage des œufs</u> Les œufs français sont marqués d'un code du type « 1FRAAA01 ». Ce code du producteur est composé d'un 1er chiffre représentant le mode d'élevages des poules, suivi du

LIGNE C301L02 :
DESCRIPTION CONFORME ET À JOUR DES MATIÈRES PREMIÈRES

<p>→ Vérifier le marquage des œufs et l'étiquetage de leur emballage dans le but de s'assurer que les œufs ont été traités par un centre d'emballage agréé, et s'assurer de la cohérence du mode d'élevage porté par les deux supports.</p>	<p>code ISO du pays de production et terminé par une série de lettres et/ou de chiffres codant pour l'élevage d'origine des œufs.</p> <p>➤ <u>Mentions sur l'emballage des œufs</u> Les œufs sont contenus dans un emballage identifié de mentions dont les plus importantes en terme de traçabilité sont :</p> <p>→ le numéro d'agrément du centre d'emballage ; → la mention « catégorie A » ou par la lettre « A » et/ou la mention « frais » ; → la mention de la catégorie de poids (S, M, L, XL ou « œufs de calibre différents ») → la date de durabilité minimale ; → le mode d'élevages des poudeuses en code et toute lettre.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la conformité des matières premières soumises au hachage. <p>→ Contrôler la température de conservation de la matière première</p> <p>→ Vérifier la provenance des viandes hachées (étiquetage)</p>	<p>➤ La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, et solipèdes domestiques</p> <p>➤ Les matières premières choisies sont fraîches. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée.</p> <p>➤ La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité, ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement.</p>

Flexibilité

La note de service relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles, donne une certaine flexibilité aux fermes (ayant moins de 250 poules poudeuses) et par conséquent aux auberges liées à celles-ci. L'utilisation par le producteur-fermier de ses œufs est possible pour l'élaboration de produits destinés à la consommation sur place. Dans ce cas, les produits ainsi fabriqués doivent être soumis à un traitement thermique assainissant. Cette possibilité est également accordée pour la fabrication de produits à base d'œufs fabriqués sur place tels les pâtisseries, ou les charcuteries.

Pour information

Les établissements peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation de la DD(CS)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.

LIGNE C301L04 :
CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>➤ <u>Contrôle à réception des œufs</u></p> <p>→ Questionner le professionnel sur les conditions de livraison des œufs et sur son fournisseur ;</p>	<p>➤ Le commerce de détail ne peut en aucune manière s'approvisionner directement auprès du producteur, sauf si les œufs ont été mirés et classés dans un</p>

LIGNE C301L04 :
CONTRÔLE À RÉCEPTION

<p>→ Demander au professionnel les bons de livraison des œufs reçus et s'assurer qu'ils sont à minima rassemblés de sorte qu'il soit aisé de les retrouver et de vérifier leur contenu ;</p> <p>→ Vérifier les conditions de stockage des œufs</p>	<p>centre d'emballage d'œufs agréé préalablement.</p> <p>➤ <u>Bon de livraison des œufs</u></p> <p>À leur livraison, les œufs sont accompagnés d'un document permettant d'en établir :</p> <ul style="list-style-type: none">→ le fournisseur ;→ a date de livraison ;→ a qualité livrée ;→ un numéro de lot codant pour le mode d'élevage de poules pondeuses, la date de durabilité et leur catégorie de qualité et de poids.
--	--

Sans objet pour les étals des marchés/salons/foires sans transformation sur place.

Flexibilité

La procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit pour les très petites structures.

La procédure peut être remplacée par celle prévue dans le GBPH et les enregistrements peuvent ne porter que sur les non conformités.

Utilisation d'œufs de catégorie autre que A : Aucune tolérance ;

Absence de marquage des œufs : Aucune tolérance ;

Absence de marque de lisibilité du marquage : Tolérance réglementaire de 20% de marque illisible.

Sous-item C302 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C302L02 :

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les vitrines ne servent pas à refroidir les denrées.Vérifier la présence, l'utilisation et le fonctionnement du matériel utilisé pour le maintien et la mise à chaud (bain marie, étuve, etc.)	<ul style="list-style-type: none">➤ Respect dans les établissements de remise directe des températures maximales de conservation des denrées congelées et réfrigérées, fixées réglementairement (Reg(CE) n°853/2004 et Arrêté du 21/12/2009).<ul style="list-style-type: none">→ œufs : un stockage au frais est recommandé. Ils ne doivent pas subir de variations de températures ;→ Lait pasteurisé et fromages affinés : température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.→ Semi-conserves : à conserver sous température dirigée.➤ Réglementairement les plats cuisinés doivent être maintenus au chaud à une température supérieure ou égale à 63°C.

Flexibilité

La procédure de maintien de la chaîne du froid ou du chaud n'est pas obligatoirement formalisée par écrit dans les établissements de remise directe.

Il est rappelé que la disposition donnant une flexibilité supplémentaire aux établissements de restauration collective (les préparations culinaires destinées à être consommées froides peuvent être retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation, « dans un délai maximum de deux heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C ») ne s'applique pas à la remise directe.

LIGNE C302L03 :

PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE SURVEILLANCE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

Flexibilité

La procédure de surveillance des températures n'est pas obligatoirement documentée. Les enregistrements de température peuvent porter uniquement sur les non conformités.

LIGNE C302L05 :
CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Contrôler les conditions de stockage en étal de poissonnerie.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les filets et les coquillages cuits ne doivent pas être en contact direct avec la glace (risque d'altération des produits) : présence d'une protection entre les denrées et la glace (film protecteur).➤ L'immersion des coquillages et la vaporisation d'eau sur les filets nus de poisson ou les coquillages, en étal de poissonnerie (nébullisation), est interdite.

Sous-item C303 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C303L02 :

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'absence d'alvéole d'œufs en zone de production.	<ul style="list-style-type: none">➤ Retrait des emballages connus comme vecteur de pathogènes en amont des zones de production/transformation (palettes, alvéoles d'œufs, cartons, 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).

Pour information

À l'exception des opérations de reconditionnement des poissons dans les conditionnements d'origine, la réutilisation de caisses polystyrène est fortement déconseillée.

LIGNE C303L03 :

CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer de l'aptitude au contact alimentaire pour les plastiques (bacs, cagettes, sacs) ou matériaux inhabituels. (assiette « ardoise », encre de sets de table...).Vérifier la présence du logo contact alimentaire (fourchette-couteau) sur les matériaux au contact des denrées, ou mention de l'aptitude au contact alimentaire dans les documents d'accompagnement de ces matériaux.	<ul style="list-style-type: none">Les conditionnements en plastique de type bouteille d'eau minérale, pot de crème fraîche, ne sont pas réutilisés comme matériaux de conditionnement après consommation de leur contenu initial.La vinaigrette, ou toute autre sauce, faite dans les bouteilles d'eau minérale récupérées ne sera pas tolérée (plastique composant ces bouteilles, instable pour d'autres produits, migration de polymères toxiques possible dans les sauces). De même les sacs poubelles ne doivent pas servir au stockage des denrées (exemple : pain), car ils sont traités à l'aide d'insecticides et de répulsifs contre les rongeurs.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la conformité des conditionnements utilisés pour les produits conservés sous vide.	<ul style="list-style-type: none">Utilisation d'un conditionnement adapté, et conforme aux spécifications techniques. Les conditionnements des produits conservés sous vide sont étanches.

Sous-item C304 : Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)

LIGNE C304L03 : DÉCONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Interroger l'exploitant sur la technique de décongélation appliquée. <p>→ Dans le cas d'une décongélation en enceinte réfrigérée, vérifier l'utilisation de bacs spécifiques avec grille ou d'un système adéquat afin que les exsudats ne restent pas au contact du produit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La décongélation est réalisée dans le respect des dispositions de l'annexe VI de l'arrêté du 21/12/2009.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier sur les produits mis en décongélation : <ul style="list-style-type: none"> → leur traçabilité → la conformité de cette opération avec les éventuelles prescriptions concernant leur utilisation (certains produits doivent être utilisés congelés ou dans un délai précis conformément à l'étiquetage). → la durée de vie maximale fixée après décongélation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits décongelés sont étiquetés, avec mention de leur origine et de la date de mise en décongélation. ➤ La viande hachée congelée est de préférence cuite directement, sans décongélation.

LIGNE C304L04 : DÉCONTAMINATION DES FRUITS/LÉGUMES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> 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). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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).
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'utilisation d'un récipient doseur pour les produits désinfectants, le cas échéant. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne sont pas utilisées.

Pour information

3 cuillères de 10 ml d'eau de Javel à 2.6% de chlore actif pour 50 l d'eau froide (Maxi 5 à 6 gouttes d'eau de javel par litre) + rinçage abondant à l'eau claire

<http://www.eaudejavel.fr/pages/utilisations/collectivites.asp>

LIGNE C304L05 : HACHAGE ET MIXAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les conditions d'hygiène et de température du hachage : <p>→ Faire démonter le hachoir, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé.</p>	<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. En particulier, les pièces du hachoir peuvent être conservées au froid.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que la viande hachée n'est pas préparée à l'avance	<ul style="list-style-type: none">➤ En boucherie, l'opération de hachage est réalisée à la vue du client. Le hachage doit être réalisé au dernier moment, au plus proche de la phase assainissante ou de la consommation (steak tartare).➤ Le hachage des viandes peut être réalisé en vue de la préparation à l'avance de préparation assaisonnée. La préparation hachée doit alors être traitée immédiatement.

Pour information

Viandes hachées : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1% de sel.

Ces dispositions ne concernent que les viandes hachées crues :

- steaks hachés vendus par les bouchers / GMS ;
- tartares pour la restauration commerciale et la restauration collective.

Les tartares assaisonnés sont des préparations de viande et les viandes hachées cuites sont des produits transformés à base de viande. Ils ne répondent pas à la définition des viandes hachées. Pour ces produits, les conditions ci-après ne s'appliquent donc pas.

Pour les établissements élaborant des viandes hachées crues mises sur le marché en l'état, se reporter au VM « viande hachée, préparation de viande, VSM ».

LIGNE C304L06 : CONSERVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
<ul style="list-style-type: none">S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise en conserve. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">➤ Présence et application d'une procédure écrite pour la mise en conserve si réalisation dans l'établissement.
<ul style="list-style-type: none">Pour les conserves, vérifier l'application d'un barème de traitement thermique validé (PMS) ou	<ul style="list-style-type: none">➤ Existence de fiches techniques établies, avec barèmes établissant les VP ou les VS.

LIGNE C304L06 : CONSERVES

reconnu (normes internationales).	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En ce qui concerne les produits traités thermiquement et mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés, le professionnel vérifie régulièrement les principaux paramètres pertinents : température, temps, pression, scellement, etc. (présence d'enregistrements réguliers).
-----------------------------------	--

LIGNE C304L07 : MISE SOUS VIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise sous vide. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure écrite pour la mise sous vide si réalisation dans l'établissement.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier la qualité des thermo-soudures/ sertis pour les produits finis ou semi-finis conservés sous vide ou en barquette. 	

LIGNE C304L08 : CUISSONS SPÉCIFIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'application d'un barème thermique adapté et le respect des prescriptions d'utilisation du fabricant du matériel de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Existence de fiches techniques, recettes, codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent reconnu).
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler la méthode de cuisson à basse température 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ À minima sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> → la validation des barèmes de cuisson ; → la surveillance des couples temps / T°C de cuisson (en théorie, température supérieure ou égale à +63°C à cœur du produit). → la validation des DLC ; → la prise en compte dans le plan d'échantillonnage à DLC. ➤ Maîtrise du couple temps / T°C lors des cuissons basse température : <ul style="list-style-type: none"> → surveillance ; → réactivité du personnel après des résultats non satisfaisants. ➤ Enregistrements des contrôles des couples temps/température et des actions correctives /

LIGNE C304L08 : CUISSONS SPÉCIFIQUES

	<p>corrections classés par ordre chronologique.</p>
<p>➤ Vérifier que les modalités de contrôle du traitement thermique font l'objet d'instructions définies et appliquées.</p>	<p>➤ Mise en place d'un contrôle objectif : métrologique ou sensoriel, visuel (changement d'état du produit).</p> <p>→ Les modalités de contrôle font l'objet d'instructions définies (procédures internes ou GBPH) aux points prévus par le texte ou le plan de maîtrise, connues des personnels chargés de les exécuter.</p> <p>→ Le matériel de mesure est présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur) et fonctionnel.</p> <p>➤ Enregistrement ou étiquette accompagnant les produits ou moyens d'identifier les produits.</p>
<p>➤ Dans le cas de l'utilisation d'huiles de friture, vérifier l'état des huiles (mousse, odeur suspecte, résidus, etc.) et le respect de la procédure de cuisson le cas échéant.</p>	<p>➤ Il est recommandé de filtrer les huiles de friture fréquemment, et de ne pas les chauffer à des températures trop élevées (190 – 210°C). Tous les résidus carbonés seront éliminés.</p> <p>➤ Le professionnel devra apporter la preuve de la qualité régulièrement testée de ces huiles par la technique qu'il convient (bandelettes et test colorimétrique, testeur électronique, etc.).</p> <p>➤ Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184.</p>

Pour information

Les cuissons traditionnelles en cuisine permettent de garantir des valeurs pasteurisatrices à l'exception de certains produits sans cuisson à cœur : viandes rouges rôties. Ce n'est pas le cas pour les cuissons sous vide ou les cuissons longues à basse température, ou les conserves : il faut obligatoirement des fiches techniques établies sur barèmes établissant les VP ou les VS.

LIGNE C304L09 : REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
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. 	<p>➤ Présence et application d'une procédure pour le refroidissement rapide si réalisation dans l'établissement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les enregistrements. Vérifier qu'à minima des relevés des couples temps/température du refroidissement sont réalisés. 	<p>➤ enregistrement temps/T° sortie cuisson-sortie cellule</p> <p>➤ relevés intermédiaires pouvant s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les matériels utilisés pour le refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés. 	<p>➤ Le refroidissement est effectué immédiatement après la cuisson, en particulier pour les produits les plus</p>

LIGNE C304L09 : REFROIDISSEMENT RAPIDE

<p>→ En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, vérifier la température des autres produits, l'absence de condensation, etc.</p>	<p>sensibles.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le refroidissement assure un passage rapide de la zone de température critique des denrées pour la multiplication microbienne, située entre +63°C et +10°C.➤ Les produits ayant été refroidis sont entreposés, à la fin du refroidissement, dans une enceinte dont la température maximale est fixée à +3°C.
--	---

Flexibilité

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

Pour les petites unités, l'exigence d'une cellule n'est pas fondée, dès l'instant que le dispositif choisi est efficace (denrées portionnées, peu volumineuses, enceintes froides d'un volume suffisant, etc. : à apprécier au regard des pratiques observées, des menus et des enregistrements)

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.).

Pour information

L'arrêté du 21 décembre 2009 fixe des obligations pour le refroidissement rapide des préparations culinaires en restauration collective (passage de la température à cœur des denrées de +63°C à +10°C en moins de 2 heures). En remise directe, il n'existe pas de prescription réglementaire concernant le refroidissement rapide, mais les exigences applicables en restauration collective peuvent néanmoins faire l'objet de recommandations pour les professionnels de la remise directe. Les professionnels peuvent également se référer au GBPH de leur secteur d'activité.

LIGNE C304L10 : REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
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, s'appliquant aux denrées préalablement refroidies rapidement. 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. <p>→ Les produits sont rapidement réchauffés à une température supérieure ou égale à + 63°C, et maintenus au chaud jusqu'à la remise au consommateur.</p> <p>→ Le bain-marie n'est pas utilisé pour réchauffer les denrées.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le professionnel vérifie que les modalités de réchauffage prévues sont respectées et efficaces. <p>→ 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.</p>

Pour information

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

L'arrêté du 21 décembre 2009 fixe des obligations en restauration collective pour la remise en température des préparations culinaires à servir chaudes. En remise directe, il n'existe pas de prescription réglementaire concernant la remise en température, mais les exigences applicables en restauration collective peuvent néanmoins faire l'objet de recommandations pour les professionnels de la remise directe. Les professionnels peuvent également se référer au GBPH de leur secteur d'activité.

Item C4 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

LIGNE C4L02 : EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public, vérifier la potabilité de l'eau utilisée.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sur les bateaux de croisière offrant une prestation de restauration, l'eau des citernes est potable (mise à disposition d'analyses bactériologiques).➤ Dans le cas où l'eau potable est stockée dans des jerricans (marchés foires, salons...) : <p>→ l'eau propre et l'eau sale sont stockées dans des conteneurs distincts et identifiés ;</p>

LIGNE C4L06 : VÉRIFICATION DES EAUX ET ACTIONS CORRECTIVES

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

Item C5 : Conformité des produits finis

LIGNE C5L02 :

PLAN D'AUTOCONTRÔLE ET ACTIONS CORRECTIVES

Flexibilité

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit que les établissements qui produisent de la viande hachée et des préparations de viandes en petites quantités puissent appliquer des fréquences d'échantillonnages allégées.

LIGNE C5L03 : VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
→ Vérifier que la détermination de la DLC des produits conditionnés sous vide s'appuie sur une fiche technique validée, ou est justifiée par le professionnel.	La durée de vie des produits conditionnés sous vide est validée (par exemple analyse microbiologique à DLC en prenant une marge de sécurité suffisante et référence à l'historique de l'atelier). La durée de vie des produits ainsi conditionnés est liée à la qualité initiale des produits, à la maîtrise technique et aux performances du matériel.

Item C6 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis

LIGNE C6L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Affichage origine viande bovine absent ou non conforme	C

LIGNE C6L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'affichage de l'origine de la viande bovine. 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. 	<p>➤ Affichage de la viande bovine en restauration</p> <p>→ Mise à disposition de l'origine des viandes bovines 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.</p> <p>→ 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.</p> <p>➤ Affichage de la viande bovine en boucherie</p> <p>→ <u>Mise en vente des viandes découpées non préemballées, affichage au minimum :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – d'un numéro de lot (qui peut être le n° IPG de l'animal), – du pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Lorsque les pays de naissance, élevage et abattage sont identiques, la mention « origine : nom du pays » est suffisante), – du pays de découpe. <p>La distinction entre les viandes de différentes origines vendues simultanément doit être claire.</p> <p>La traçabilité doit toujours permettre de remonter de la viande distribuée à l'animal ou aux animaux dont elle provient.</p>
	<p>➤ Pour les viandes préemballées, en plus des dispositions prévues par le règlement INCO, les mentions suivantes doivent être apposées sur l'étiquetage :</p> <ul style="list-style-type: none"> – un numéro de lot, – l'origine du bovin (pays de naissance, d'élevage et

LIGNE C6L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

	<p>d'abattage),</p> <p>– le numéro d'agrément de l'abattoir et de l'atelier de découpe (sauf découpe sur place),</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'étiquetage des produits issus de volailles et lagomorphes abattus dans un établissement non agréé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les carcasses issues de l'abattage en établissement non agréé sont revêtues d'une bague ou d'une étiquette comportant a minima le numéro de recensement de l'établissement. ➤ Les produits découpés ou transformés qui sont conditionnés sont revêtus d'une étiquette sur laquelle apparaît lisiblement le numéro d'identification unique attribué à l'établissement par la DD(CS)PP. Cette mention peut-être manuscrite.
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'étiquetage et l'affichage lors de la commercialisation de fromages. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas des fromages, l'étiquetage porte les mentions requises par le Décret n°2007-628.
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'étiquetage et l'affichage lors de la commercialisation de produits de la pêche ou coquillages. <p>→ Vérifier la concordance entre cet affichage et les éléments de traçabilité disponibles (étiquetage, bons de livraison, etc.).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits de la pêche et de l'aquaculture vendus au détail font l'objet d'un affichage sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> → marque d'identification, → conditions de conservation, → date de durabilité, ➤ Les produits de la pêche et de l'aquaculture vendus au détail font l'objet d'un affichage information du consommateur : <ul style="list-style-type: none"> • dénomination commerciale, • nom scientifique, • méthode de production : « pêché », « pêché en eaux douces » ou « élevé », • zone de pêche ou pays d'élevage, • catégorie de l'engin de pêche (« senne », « chalut », « filet maillant »...).
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la cohérence du marquage des œufs (forme) et sa lisibilité. <p>L'inspecteur vérifie la concordance entre le marquage sur la coquille et l'affichage dans le cadre de la vente en vrac.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Marquage des œufs → Les œufs portent sur la coquille un marquage de forme « n FR AAA 01 » (code POULA) ou « n FR 01 1 » (code MPLC) selon le circuit de commercialisation emprunté (passage en centre de conditionnement d'au moins une partie de la production du poulailler pour la forme la plus longue). → <u>Dans le cas de la vente en vrac, les informations suivantes sont fournies de manière facilement visible et parfaitement lisible :</u> – la catégorie de qualité (catégorie A), – la catégorie de poids (XL ou très gros soit d'un poids supérieur ou égal à 73 g ;L ou gros soit d'un poids supérieur ou égal à 63 g et inférieur à 73 g ;M ou moyen soit d'un poids supérieur ou égal à 53 g et inférieur à 63 g : S ou petit soit d'un poids inférieur à 53 g), l'explication relative à la signification du code du producteur apposé sur les coquilles,

LIGNE C6L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

	<p>– la date de durabilité minimale.</p> <p>➤ Délais de commercialisation</p> <p>→ Les œufs ne peuvent être remis au consommateur que dans les 21 jours suivant la ponte (le date de durabilité minimale correspondant à 28 jours au plus après la ponte).</p> <p>→ La mention « extra » ou « extra frais » ne peut être utilisée que jusqu'au neuvième jour après la date de ponte. Lorsque ces mentions sont utilisées, la date de ponte et la date limite de neuf jours sont apposées sur l'emballage. En dehors de ce cas, l'indication de la date du jour de ponte n'est pas obligatoire</p> <p>➤ Mention « œufs fermiers »</p> <p>Les conditions d'utilisation des mentions valorisantes «fermier», «produit de la ferme» ou «produit à la ferme» pour les oeufs de poules sont précisées par décret.</p>
--	---

Flexibilité

Viandes de volailles ou lagomorphes issus d'établissements d'abattage non agréés : Lors de la vente sur les marchés de produits non conditionnés, les mentions peuvent être portées à la connaissance des clients par le biais d'une affiche reprenant le nom de l'éleveur, les coordonnées de la « tuerie » ainsi que le numéro d'identification de cette dernière. Ces dispositions sont inutiles en cas de vente sur le lieu de l'exploitation.

Œufs :

Une tolérance de 20% d'œufs dont le marquage est illisible est admise.

Dans le cas d'une vente en vrac des œufs issus de sa production sur un marché public local, l'affichage fait par le producteur peut être réduit à l'indication de sa raison sociale et à l'explication relative à la signification du code apposé sur les coquilles (voir exemple de panonceau dans la note de service).

Dans le cas d'une vente directement sur l'exploitation, le producteur n'est pas contraint de procéder au marquage sur la coquille.

Pour information

La liste des dénominations commerciales des produits de la mer et d'eau douce admises en France est disponible sur le site de la DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Listes-des-denominations-commerciales>

LIGNE C6L03 : MARQUE D'IDENTIFICATION / SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS

Sans objet pour le secteur de la remise directe.

LIGNE C6L04 : CONTRÔLE À EXPÉDITION

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

LIGNE C6L05 : VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

CHAPITRE D: TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L03 : DÉFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITÉ INTERNE

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

LIGNE D1L04 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none">En ce qui concerne les coquillages, les étiquettes doivent être conservées 2 mois.

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

LIGNE D1L05 : VÉRIFICATION DE L'EFFICACITÉ DES PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS, DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES EAUX USÉES

Item E1 : Gestion des déchets

LIGNE E1L02 : GESTION DES DÉCHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Il sera toléré en plonge, une poubelle sans couvercle afin de faciliter le déversement des déchets en retour de salle.

Si la conception des locaux ne permet pas l'évacuation des déchets sans passer par une zone de manipulation de denrées, leur sortie pourra se faire en dehors des périodes de production.

LIGNE E1L03 : ÉVACUATION DES DÉCHETS VERS DES DISPOSITIFS DE STOCKAGE ET TRAITEMENT PAR UNE STRUCTURE HABITÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)

Méthodologie	Situation attendue
<p><u>Huiles alimentaires usagées</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier les modalités d'enlèvement des huiles alimentaires usagées : quoi, qui, quand, comment...• Vérifier les contrats éventuels, autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur).	<p><u>Huiles alimentaires usagées</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Les huiles alimentaires usagées ne sont ni éliminées avec les ordures ménagères ou dans les canalisations, ni déversées dans un bac à graisse ou dans l'environnement.➤ Les huiles alimentaires usagées font l'objet d'un enlèvement spécifique par un ramasseur agréé, en vue de leur valorisation (articles R543-3 à 7 du Code de l'environnement).

Flexibilité

Les déchets de cuisine triés et uniquement végétaux, tels que des épluchures, peuvent faire l'objet d'un compostage dans un système adapté.

Pour information

Ne concerne pas les équipements relatifs aux déchets mis à disposition des professionnels réalisant les marchés. Ne concerne que l'équipement de l'atelier ou de l'étal.

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

LIGNE E2L02 :

GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• <u>MRS en boucherie</u> <p>→ Contrôler les conditions de stockage des sous-produits animaux issus du désossage des colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois, en provenance de pays à statut ESB contrôlé.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Dans le cas où la boucherie pratique le désossage de colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois issus de pays à risque ESB contrôlé, les déchets générés sont des sous-produits animaux de catégorie 1. Les opérations de stockage, collecte et élimination des ces sous-produits sont effectuées dans le respect des dispositions du Règlement (CE) n°1069/2009.

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

LIGNE E2L03 :

ÉVACUATION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX VERS LES DISPOSITIFS DE STOCKAGE ET TRAITEMENT PAR UNE STRUCTURE HABILITÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>Déchets de cuisine et de table</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier les modalités d'enlèvement des déchets de cuisine et de table: quoi, qui, quand, comment...	<p><u>Déchets de cuisine et de table</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Les déchets de cuisine et de table issus de moyens de transport internationaux sont des sous-produits animaux de catégorie 1, et doivent être transportés et éliminés par des établissements autorisés à cet effet.➤ Les déchets de cuisine et de table sont assimilés à des sous-produits animaux de catégorie 3 lorsqu'ils sont destinés à l'alimentation de certains animaux (chiens de meute, carnivores domestiques en refuge, animaux à fourrure en élevage, animaux de zoo, de cirque...). Dans ce cas, les déchets de cuisine et de table doivent être transportés et transformés par des établissements autorisés à cet effet.➤ L'utilisation des déchets de cuisine et de table pour l'alimentation d'animaux d'élevage autres que les animaux à fourrure est interdite.

LIGNE E2L04 :

VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

Sans objet pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

Item E3 : Gestion des eaux usées

LIGNE E3L02 : GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">En marché plein air et étal fixe, contrôler le devenir des eaux de fusion des étals de poissonniers.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les eaux de fusion des étals de poissonniers sont collectées.
<ul style="list-style-type: none">Dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public, interroger l'exploitant sur le devenir des eaux sales après utilisation	<ul style="list-style-type: none">➤ Les eaux sales ne sont pas déversées dans l'environnement.

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Équipements mis à disposition du personnel

LIGNE F1L03 :

LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

Flexibilité

Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), à condition que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage et que la date limite d'utilisation soit respectée.

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.

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence au sein du personnel d'un restaurant commercial d'une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité	D

LIGNE F2L02 : FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>Formation hygiène restaurateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence au sein du personnel d'au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité, pour les établissements suivants : <p>→ Restauration traditionnelle (y compris « mobile ») → Cafétérias et autres Libres-services → Restauration rapide (y compris « mobile »)</p>	<p>Formation hygiène restaurateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le professionnel dispose des justificatifs (ex : attestations de stages ou de participation à des séminaires, etc.) sur place ou rapidement disponibles. Exigence minimum : 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.
<p>Dans le cas de la réalisation d'opérations à risque, vérifier la formation du personnel sur la réalisation de ces opérations.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La formation spécialisée au(x) process spécifique(s) réalisé(s) dans l'établissement est fortement recommandée (mise sous-vide, cuisson sous-vide, conduite d'autoclave, etc.).
<p>Qualification professionnelle des bouchers</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence du diplôme ou de l'équivalence lorsque le boucher dispose d'une autorisation MRS. Il s'agit alors de vérifier que ce professionnel respecte bien l'engagement qu'il a pris en matière de gestion des MRS. <p>→ En l'absence de problématique MRS, les agents « DGAL » ne sont pas habilités à relever le non respect de l'obligation de qualification.</p>	<p>Qualification professionnelle des bouchers</p> <ul style="list-style-type: none"> Le professionnel (qui peut être l'entrepreneur lui-même, son conjoint collaborateur ou l'un de ses salariés) : <ul style="list-style-type: none"> → est titulaire du CAP, du BEP, du diplôme ou du titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré lors de sa délivrance au répertoire national des certifications professionnelles et délivré pour l'exercice du métier. ou → justifie d'une expérience professionnelle de trois années effectives acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice du métier.

Pour information

Les personnes ayant acquis une expérience professionnelle sur le territoire de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'Espace économique européen peuvent demander une attestation de qualification professionnelle auprès de la chambre de métiers et de l'artisanat du département dans lequel elles souhaitent exercer l'activité.

Le répertoire national des certifications professionnelles peut être consulté sur : <http://www.cncp.gouv.fr/>

Certaines activités nécessitent une qualification professionnelle reconnue : préparation ou fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, poissonnerie et préparation ou fabrication de glaces alimentaires artisanales. Attention cependant l'absence de cette qualification ne peut être relevée que par les agents habilités (CCRF)

LIGNE F2L03 :

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE

Sans objet pour les marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Les instructions données au personnel ne sont pas obligatoirement formalisées par écrit.

Item F3 : Hygiène et comportement du personnel

LIGNE F3L02 :

TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Flexibilité

Dans les zones peu sensibles (espaces de vente, magasins, étals sur marché), le port d'une tenue complète n'est pas requis, à minima le port du tablier est nécessaire, sauf si vente exclusive de produits conditionnés.

LIGNE F3L03 :

CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	<ul style="list-style-type: none">Les viandes d'espèces différentes ne sont pas travaillées sur les mêmes tables sans nettoyage et désinfection entre les séquences de travail.Séparation entre table de filetage et d'éviscération pour les poissons.

Flexibilité

Les informations peuvent être fournies oralement.

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

LIGNE F3L04 :

VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

Sans objet pour les marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

CHAPITRE H : INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Item H1 : Publicité extérieure

LIGNE H1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

LIGNE H1L02 : CARTE ET MENU

LIGNE H1L03 : CINQ VINS OU BOISSONS

Item H2 : Publicité intérieure

LIGNE H2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

LIGNE H2L02 : CARTE ET MENU

LIGNE H2L03 : CARTE DES BOISSONS

LIGNE H2L04 : ALLERGÈNES

Item H3 : Notes

LIGNE H3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

LIGNE H3L02 : DÉLIVRANCE SYSTÉMATIQUE

LIGNE H3L03 : MENTIONS OBLIGATOIRES

LIGNE H3L04 : CONSERVATION

CHAPITRE I : LOYAUTÉ

Item I1 : Pratiques commerciales trompeuses

LIGNE I1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

LIGNE I1L02 : DISPONIBILITÉ DES PRESTATIONS, PRODUITS OU PLATS

LIGNE I1L03 : ALLÉGATIONS PUBLICITAIRES FAUSSES OU DE NATURE À INDIURE EN ERREUR

Item I2 : Tromperies

LIGNE I2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

LIGNE I2L02 : SUR LES QUALITÉS SUBSTANTIELLES (MENTIONS VALORISANTES DONT "FAIT MAISON")

LIGNE I2L03 : SUR LA NATURE, LA COMPOSITION

LIGNE I2L04 : SUR L'ORIGINE

Item I3 : Falsifications

LIGNE I3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

LIGNE I3L02 : FALSIFICATION ET DÉTENTION DE PRODUITS FALSIFIÉS OU D'APPAREILS PROPRES À FALSIFIER

Item I4 : Provenance et origine

LIGNE I4L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

LIGNE I4L02 : USURPATION D'APPELLATION D'ORIGINE

LIGNE I4L03 : FAUSSE RÉFÉRENCE À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LIGNE I4L04 : AUTRES (LABELS, IGP, STG...)