



Service Hygiène

PRESCRIPTIONS POUR UN ESPACE RESTAURATION SUR LE DOMAINE PUBLIC

Localisation :

- Secteur alimenté :
- en eau potable
 - en électricité
 - récupération des écoulements d'eaux usées

Structure et Equipements :

- Plancher, parois, plafonds lisses et lessivables ;
- Hauteur minimale des plans de travail, des tables où sont entreposées les aliments, les ustensiles, la vaisselle : 0.70 m ; ne rien entreposer au sol ;
- Surface des équipements et plans de travail aptes au contact alimentaire, lisses, lavables, imputrescibles, résistants aux chocs (pas de bois) ;
- Capacité de stockage en froid positif et/ ou négatif suffisante.
- Vitrine de protection efficace (réfrigérée ou non selon les produits exposés) pour le maintien des denrées à l'abri de toute pollution. L'obligation de protection s'applique également aux rôtissoires, barbecues...
- Point d'eau à commande non manuelle, avec eau chaude (si possible) équipé de savon bactéricide et d'essuie-mains,
- Poubelle avec couvercle à manipulation hygiénique,
- Matériel nécessaire à l'activité (friteuse, plaque de cuisson...) positionné de façon à éviter les risques de contamination des denrées,
- Ustensiles, récipients, emballages en matériau agréé contact alimentaire.

Séparation des secteurs	
propre	sale
transformation des denrées	lavage, déchets
Respect des températures	
froid positif	0°C < T < 4°C
froid négatif	T = -18°C
maintien au chaud	T > 63°C

Huiles Alimentaires Usagées (HAU):

Les HAU doivent être récupérées dans des bidons adaptés et éliminées par un prestataire agréé. Les bordereaux d'enlèvement doivent pouvoir être présentés en cas de contrôle.

Documents :

- Autorisation d'occupation du domaine public ;
- Attestation de formation en hygiène alimentaire.

Votre activité de restauration non sédentaire est soumise aux prescriptions suivantes :

- ☞ Règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ☞ Règlement CE n°178/2002 relatif à la traçabilité des denrées
- ☞ Règlement CE n°853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- ☞ Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 relatif au transport des denrées alimentaires
- ☞ Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles applicables aux activités de commerce de détail

Bonnes Pratiques d'Hygiène

Respectez la chaîne du froid:

Lors du transport des denrées, elles doivent être maintenues à une température inférieure à 4°C pour les produits frais. Pour cela, prévoir un matériel adapté : véhicule équipé d'une cellule réfrigérée ; caisse isotherme équipée de matériel réfrigérant

Lors de leur stockage les produits frais doivent être maintenus entre 0 et 4°C ; les produits congelés à une température de -18°C

Lors de la préparation ; les plats ne doivent pas rester à l'air libre. Les plats chauds doivent être passés rapidement en moins de 2 heures à une température inférieure à 10°C et être conservés en enceinte froide.

Les plats peuvent également être maintenus au chaud grâce à l'utilisation de bain-marie par exemple. Equipez-vous de thermomètre pour effectuer un contrôle des températures.

Respectez la durée de vie des produits :

La date limite de consommation indiquée sur l'emballage doit être respectée

Protégez les aliments à l'aide d'emballages alimentaires propres et adaptés.
N'entrez pas de denrées alimentaires au sol

Conservez l'étiquetage des aliments et indiquez la date de fabrication sur vos plats

Respectez une hygiène personnelle stricte :

Se laver les mains fréquemment :

- Avant de manipuler les aliments
- Après des manipulations salissantes (décartonage, épluchage des légumes...)
- A la sortie des toilettes

Revêtir une tenue de travail complète (veste pantalon chaussures..) propre réservée à la zone de travail

Nettoyage

Utilisez des produits d'entretien adaptés aux différentes surfaces

Proscrire l'utilisation de matériel, d'équipement dont les surfaces sont en bois

Nettoyer fréquemment le matériel

Nettoyer désinfecter les plans de travail après des opérations salissantes et avant la transformation de produits sensibles (viandes, poissons,...).

Votre activité de restauration non sédentaire est soumise aux prescriptions suivantes :

- ☞ Règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ☞ Règlement CE n°178/2002 relatif à la traçabilité des denrées
- ☞ Règlement CE n°853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- ☞ Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 relatif au transport des denrées alimentaires
- ☞ Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles applicables aux activités de commerce de détail