



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Département de la Gironde

**DIRECTION DEPARTEMENTALE DE
LA CONCURRENCE, DE LA
CONSOMMATION ET DE LA
REPRESSION DES FRAUDES**

5, boulevard du Parc des Expositions
B.P. 600
33028 BORDEAUX Cedex
Tél. 05 56. 69.27.27
Fax 05 56.69.27.28

Mél : dd33@dgccrf.finances.gouv.fr

**L'HYGIENE DES ALIMENTS :
UNE EXIGENCE POUR LA
SECURITE DES CONSOMMATEURS
ET LA SANTE DES ENTREPRISES
DE L'ALIMENTATION**

Dans les métiers de l'alimentation sédentaires et non sédentaires, restauration comprise, assurer la sécurité des consommateurs par le respect des bonnes pratiques d'hygiène est une exigence. L'hygiène des aliments remis au consommateur est définie par une réglementation européenne (règlement CE 852/2004) et nationale (arrêté du 9 mai 1995), qui répond aux principes suivants :

1. Elle établit les exigences d'hygiène à respecter pour :

- *éviter les contaminations (ou les recontaminations) de toute nature (par les microbes, des substances chimiques, des corps étrangers tels que du verre), notamment par des locaux ou des équipements adaptés, un entretien adéquat des locaux et du matériel et une hygiène corporelle (notamment au sortir des toilettes) et vestimentaire des personnels permettant la manipulation des aliments dans de bonnes conditions ;*
- *limiter le développement des microorganismes à des niveaux dangereux pour la santé, en particulier par le recours à une chaîne du froid continue jusqu'à la remise au consommateur et le respect des durées de vie des produits (notamment les dates limites de consommation).*

Les professionnels de l'alimentation doivent ainsi transporter et maintenir la plupart des denrées altérables à une température inférieure à +4°C, sauf les poissons frais et les viandes hachées qui doivent l'être à +2°C ; les glaces et crèmes glacées ainsi que les produits surgelés doivent être constamment conservés à au moins -18°C et les produits congelés à -12°C.

- 2. Elle impose des autocontrôles** fondés sur les principes d'une démarche préventive de maîtrise des conditions hygiéniques de fabrication et de distribution (démarche dite « HACCP » - Analyse des dangers/points critiques pour leur maîtrise) pour toutes les opérations à risque, en particulier le contrôle de la chaîne du froid, la maîtrise des traitements thermiques (cuisson, pasteurisation) et le refroidissement rapide, les opérations de nettoyage-désinfection ainsi que toutes les opérations spécifiques (congélation, décongélation, mise sous vide, tranchage, etc.), afin de vous assurer de la salubrité des aliments commercialisés.
- 3. Elle exige une formation à l'hygiène de la part des personnels** et le suivi d'instructions, notamment pour les opérations à risque.

Pour vous aider à appliquer les principes de la réglementation, vous pouvez vous référer **aux guides de bonnes pratiques d'hygiène** ; il en existe un pour votre profession, élaboré par votre organisation professionnelle (pour se le procurer, se rapprocher de la Documentation français, service vente : tél. : 01 40 15 71 03, fax : 01 40 15 68 00, site Internet www.ladocumentationfrancaise.fr . **De même pour la formation**, contactez la Chambre des métiers (contact@cm33.com) ou la CCI (contact@bordeaux.cci.fr) ou votre organisation professionnelle.

Renseignements complémentaires : www.finances.gouv.fr/dgccrf

Règles de conservation des denrées

Les denrées doivent être conservées, jusqu'à leur présentation au consommateur, à des températures limitant leur altération et plus particulièrement la prolifération de microorganismes nuisibles à la santé.

Cette conservation doit être assurée dès la prise en charge des denrées et leur transport (un équipement minimum est exigé : caisse glacière isotherme munie de plaques eutectiques pour un transport inférieur à 80 km et/ou à 2 heures, sans rupture de charge) ou leur livraison.

Pour les denrées périssables préemballées, la température de conservation à respecter est celle mentionnée dans l'étiquetage ; c'est en fonction de celle-ci que le conditionneur a déterminé la date limite de consommation. Le respect de cette « DLC », mentionnée par « à consommer jusqu'au... », est impératif et elle doit être conservée lorsque les produits sont déballés pour être vendus par exemple tranchés.

La température de conservation de certaines denrées alimentaires est précisée par la réglementation :

- 18° C*	Glaces, Crèmes glacées, aliments surgelés
- 15° C*	Tout aliment congelé.
0 à + 2°	Sur glace fondante : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.
+ 4° C maximum*	Denrées animales cuites ou précuites prêtes à l'emploi non stables à température ambiante (...) sandwiches (...), abats, volailles (...), produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (...), lait cru (...) fromages découpés ou râpés préemballés, végétaux crus prédécoupés (...), jus de fruits (...).
+ 8° maximum*	Tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de température peut entraîner pour le consommateur un risque microbien moins immédiat : produits laitiers frais autres que pasteurisés, desserts lactés (..) produits stables à base de viande tranchée tels que jambons secs, saucissons secs, etc.
Supérieur à 63° C*	Plats cuisinés livrés chauds au consommateur.

* à cœur du produit