



Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments

VADE-MECUM SECTORIEL REMISE DIRECTE

Points de vigilance :

Les modifications apportées à la version précédente V2.1 de mars 2017 sont :

- surlignées de gris pour les ajouts,
- barrées pour les suppressions.

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL

REMISE DIRECTE

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

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

Le vade-mecum sectoriel précise les items identifiés comme incontournables dans le secteur de la remise directe, qui doivent systématiquement faire l'objet d'une évaluation lors d'un contrôle officiel, indépendamment de la taille de l'établissement ou de la nature des process mis en œuvre.

Un item non listé comme incontournable, et identifié comme tel conformément aux indications de ce vade-mecum sectoriel, peut ne pas être évalué. Cette possibilité est laissée à la libre appréciation de l'inspecteur, en fonction de la taille de l'établissement, du niveau de risque des process, ou de tout autre élément susceptible d'influencer l'analyse de risque. Toutefois, cette sélection *a priori* ne doit pas empêcher de constater une non-conformité majeure flagrante relative à un item non sélectionné : elle devra alors faire l'objet d'une évaluation et figurer dans le rapport d'inspection.

En particulier, des items ou lignes ont été identifiés « non exigibles » pour certaines catégories d'établissements comme les **stands de marchés, foires ou salons n'effectuant pas d'opération de transformation** de denrées alimentaires, ou les **établissements de remise directe ne pratiquant pas d'opération à risque**. Sont notamment considérées comme des opérations à risque, les process à risque nécessitant une surveillance particulière : la stérilisation, la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant des produits de la pêche vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique), pour les secteurs de la restauration commerciale et collective : la qualité de la cuisson des steaks hachés destinés à une population sensible, la salaison, la fumaison, la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés, la maturation longue durée des viandes.

La population sensible est une catégorie de consommateurs pour laquelle des dangers notamment biologiques pourraient avoir de forts impacts préjudiciables à leur santé. Généralement désignée par l'acronyme YOPI (Young => jeunes, Old => personnes âgées, Pregnant => femmes enceintes, Immunodéficient => immunodéprimés), il s'agit des personnes âgées, des femmes enceintes, des personnes immunodéprimées, des personnes hospitalisées ou séjournant dans des établissements médico-sociaux, des enfants et des jeunes enfants.

La distinction entre les jeunes enfants et les enfants est établie en fonction de leurs âges.

Les jeunes enfants ont moins de 6 ans (Cf Articles L.214-1 à L.214-7 du Code de l'action sociale) : crèches, écoles maternelles, accueils de loisirs, centres de vacances.

Les enfants sont âgés de 6 ans à 15 ans (Cf Avis Anses Saisine 2016-SA-0121) : écoles primaires, accueils de loisirs, centres de vacances, collèges.

En terme de saisie dans RESYTAL, un item non observé lors du contrôle officiel doit être indiqué comme « pas observé » dans le rapport d'inspection. Cette possibilité est limitée à la seule grille d'inspection en remise directe, pour les items identifiés comme non incontournables par la présente instruction technique spécifique au commerce de détail, et identifiés dans ce vade-mecum.

Comme précisé par le vade-mecum général :

- la surveillance des PrP (BPH, BPF, etc.) peut se limiter à l'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives, les procédures ne sont pas forcément écrites, elles peuvent être orales ;
- dans le cas des process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière, et/ou pour les étapes retenues comme des CCP ou des PrPO par l'établissement, un système documentaire complet est attendu (analyse des dangers, détermination des limites critiques et des niveaux des seuils de maîtrise, définition des mesures correctives et les modalités de surveillance et de vérification) ;
- l'utilisation d'un GBPH validé peut remplacer le système documentaire.

Toutefois si des manquements sont constatés, et qu'ils compromettent la réalisation des objectifs fixés par la réglementation, certaines mesures de flexibilité pourront être suspendues à l'issue du contrôle officiel.

Pour les établissements de remise directe effectuant des opérations de transformation, ce vade-mecum pourra être complété par la lecture de vade-mecum sectoriels spécifiques le cas échéant (lait et produits laitiers, produits carnés, produits de la pêche etc.).

Le vade-mecum manipulation et transformation de grenouilles et escargots s'applique aux établissements de remise directe (établissements de restauration commerciale, métiers de bouche, producteurs fermiers, etc.), y compris dérogatoires pour ces activités énoncées.

Table des matières

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL.....	2
REMISE DIRECTE.....	2
CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'établissement.....	7
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	7
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	7
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	8
CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	10
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	10
Ligne B1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	10
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	10
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	10
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	11
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	11
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	12
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	12
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	12
Ligne B2L03 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	13
Ligne B2L04 : Métrologie.....	13
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	14
Ligne B3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	14
Ligne B3L02 : Gestion des produits de lutte contre les nuisibles.....	14
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	14
Ligne B3L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	14
Item B4 : Maintenance.....	15
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	15
Ligne B4L02 : Gestion des produits de maintenance.....	15
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	15
Ligne B4L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	16
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	17
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	17
Ligne B5L02 : Gestion des produits de nettoyage et désinfection.....	17
Ligne B5L03 : Système de nettoyage et désinfection.....	17
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	17
Ligne B5L05 : 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	21
Item C2 : Identification des points déterminants.....	25
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	26
Ligne C3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	26
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	26

Ligne C3L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés.....	30
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	31
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	32
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	32
Ligne C401L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	32
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	32
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement.....	33
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	33
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	35
Ligne C402L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	35
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages.....	35
Ligne C402L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	35
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	37
Ligne C403L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	37
Ligne C403L02 : Congélation.....	37
Ligne C403L03 : Décongélation.....	37
Ligne C403L04 : Décontamination des fruits/légumes.....	38
Ligne C403L05 : Hachage et mixage.....	39
Ligne C403L06 : Appertisation.....	40
Ligne C403L07 : Mise sous vide.....	41
Ligne C403L08 : Cuissons spécifiques.....	42
Ligne C403L09 : Refroidissement rapide.....	45
Ligne C403L10 : Remise en température.....	46
Ligne C403L11 : Fumaison.....	46
Ligne C403L12 : Autres mesures de maîtrise des dangers biologiques.....	47
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	51
Ligne C5L02 : Eau potable : Autorisation, utilisation.....	51
Ligne C5L06 : Vérification des eaux et actions correctives.....	51
Item C6 : Conformité des produits finis.....	52
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	52
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	52
Ligne C6L04 : Validation de la durée de vie.....	52
Item C7 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis.....	53
Ligne C7L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	53
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	53
Ligne C7L03 : Marque d'identification / salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps.....	58
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	58
Ligne C7L05 : Vérification et actions correctives.....	58
CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....	59
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	59
Ligne D1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	59
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	59
Ligne D1L03 : Définition d'un lot et traçabilité interne.....	59

Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	59
Item D2 : Réactivité.....	59
CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	60
Item E1 : Gestion des déchets.....	60
Ligne E1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	60
Ligne E1L02 : Gestion des déchets au sein des locaux de production.....	60
Ligne E1L03 : Évacuation des déchets vers des dispositifs de stockage et traitement par une structure habilitée.....	60
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	62
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux (SPAN).....	62
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	65
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	65
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	65
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	65
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	65
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	65
Ligne F1L07 : Vérification et actions correctives.....	66
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	67
Ligne F2L01 : Lignes directrices de l'item.....	67
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	67
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	68
Ligne F2L04 : Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel	68

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

L'évaluation de ce chapitre est incontournable.

LIGNE AL01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
La déclaration de l'établissement (formulaire Cerfa 13984) ne correspond pas aux activités réalisées dans l'établissement	C
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
Production de viande hachée à l'avance sans déclaration préalable (Cerfa 13984), cédée en l'état au consommateur final	C

LIGNE AL02 :

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 récépissé de la déclaration originale (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 de poules de l'espèce <i>gallus gallus</i> par le producteur directement au consommateur final, sans passage dans un centre d'emballage d'œufs, vérifier que cette activité est correctement déclarée. 	<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas d'un producteur d'œufs de poules de l'espèce <i>gallus gallus</i>, non classés, souhaitant les céder directement au consommateur final : <ul style="list-style-type: none"> → L'exploitant est en mesure de présenter la copie récépissé de la déclaration originale (CERFA n°15296). → L'élevage compte moins de 250 poules pondeuses. → L'activité de remise directe d'œufs est effectuée en complément d'une activité principale agricole. → Les œufs ou les préparations à base d'œufs sont commercialisés selon les modalités prévues par le point B 1 de l'IT relative aux normes de commercialisation des œufs et leur contrôles.
<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas de la fabrication à l'avance de viande hachée, vérifier que cette activité est correctement déclarée. 	<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas où un établissement (boucher, producteur fermier) élabore à l'avance des viandes hachées, pour les céder en l'état au

	consommateur final, l'exploitant présente le récépissé de la déclaration (Cerfa 13984).
<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. • → 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). 	<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): • → l'exploitant est en mesure de présenter la copie de l'autorisation originale.

LIGNE AL03 :

CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, 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"> • Contrôler l'autorisation de la boucherie pour la détention et le désossage des carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme MRS. • 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). 	<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), l'exploitant est en mesure de présenter la copie de l'autorisation originale.
<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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas d'un commerce de détail, fournissant livrant d'autres établissements de remise directe commerces de détail, et ne disposant pas d'un agrément sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> → L'exploitant est en mesure de présenter la copie le récépissé de la déclaration pour dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (CERFA n°13982) ; → Les catégories de denrées d'origine animale type d'activités, les volumes livrés cédés, 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 EANA ») sont bien autorisés à commercialiser leurs produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas où la tuerie particulière EANA 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 le récépissé de la déclaration (Cerfa 13984). → 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 EANA 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

	<p>plus ;</p> <p>→ l'éleveur participe lui-même à la manifestation (pas de « sous-traitance » auprès de salariés) ;</p> <p>→ seuls des produits stabilisés (conserves, produits séchés,...) sont exposés.</p> <p>➤ La vente par correspondance (prospection active) est interdite.</p>
--	--

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 d'origine animale à des établissements gérés par des associations ou personnes morales de droit public œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire au sens de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, ci-après dénommés établissements caritatifs.

En cas de cession à la fois à des établissements caritatifs et aussi à d'autres établissements ~~commerces de détail~~, seules sont prises en compte pour la détermination des seuils des quantités pouvant être livrées ~~scédées~~, les quantités livrées ~~scédées~~ à des établissements autres que les établissements caritatifs.

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

CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe provisoires (étals de marché, stands de foire...).

LIGNE B1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
L'accès au vestiaire s'effectue depuis une zone de manipulation des denrées	C
Absence de local ou de dispositif pour le stockage des déchets	D
Les circuits d'eau potable et non potable ne sont pas distingués	D

LIGNE B1L03 :

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

Flexibilité

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

Un local réservé aux légumes terreux n'est pas obligatoire, il est préconisé pour éviter les risques de contamination croisée, mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs hygiéniques distincts, adaptés et non ajourés.

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. → 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 soient stockés dans une enceinte fermée afin d'éviter les risques de contamination.

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"> • Dans les plonges, vérifier la prévention des contaminations aéroportées des ustensiles de cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En cas de stockage des ustensiles de cuisine dans les plonges, il est préférable qu'ils soient stockés dans une enceinte fermée afin d'éviter les risques de contamination.

LIGNE B1L07 :
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 pour les denrées exposées. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans la salle de restaurant : <ul style="list-style-type: none"> → les plantes sont éloignées des circuits des denrées (toxicité de certaines plantes). → les seuls emplacements de manipulation de denrées sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'office où le personnel prépare les desserts et/ou coupe le pain..., ▪ la desserte/chariot sur lesquels le personnel réalise des découpes/flambages devant le client.

Flexibilité

En restauration commerciale, les toilettes peuvent donner directement sur la salle du 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.)

LIGNE B1L09 :
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"> • Contrôler le devenir des eaux de fusion des étals de poissonniers, lors des marchés de plein air, des foires, des tournées. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les eaux de fusion des étals de poissonniers sont collectées.

- Dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public, interroger l'exploitant sur le devenir des eaux sales après utilisation.

➤ Les eaux sales ne sont pas déversées dans l'environnement.

Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport

L'évaluation de cet item est incontournable.

LIGNE B2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation conduisant à une note C ou D de l'item

Les matériaux des conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires ne sont ni nettoyables ni désinfectables

C

LIGNE B2L02 :

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 la qualité et 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 billots, de planches à découper, de cloches ou de vaisselles en mauvais état (assiettes ébréchées, 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, les petits ustensiles 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 dans les fentes des billots et des meubles 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 au moyen de feuilles de boucher.

Pour information

Des nouveaux matériaux sont mis sur le marché comportant des fibres végétales combinées à des matières plastiques : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/materiaux-organiques-a-base-fibres-vegetales>

LIGNE B2L03 :

APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

Pour information

Les engins (véhicules ou conteneurs) utilisés pour le transport de denrées périssables sous température dirigée doivent être conformes aux normes techniques définies par l'accord ATP (attestation ATP + marquages), sauf dans les situations prévues par l'article 4 de l'arrêté ministériel du 27 novembre 2020.

La principale dérogation concerne le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km, sans rupture de charge.

Pour le transport des denrées périssables en liaison chaude, l'article R.231-45 du Code rural et de la pêche maritime prévoit l'utilisation d'engins de transport (conteneurs, glaciaires, voire véhicules) isothermes ou dotés d'un équipement calorifique.

Dans tous les cas, chaque engin (véhicule, conteneur ou glacière) doit permettre le respect des objectifs du Règlement n°852/2004, des arrêtés du 21/12/2009 et du 8/10/2013 en matière de conception, d'hygiène et de température de conservation.

LIGNE B2L04 : MÉTROLOGIE

Non exigible 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. Cependant leur vérification l'est.

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

L'évaluation de cet item est incontournable. Le contrôle de cet item peut néanmoins se limiter à l'absence de nuisibles et de traces de passage (ligne B3L03), en cas d'évaluation conforme de ce point.

LIGNE B3L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Présence de produits biocides non identifiés dans les locaux de production	C
Les produits de lutte contre les nuisibles ne sont pas utilisés conformément aux préconisations du fabricant	C
Les produits biocides sont stockés à proximité immédiate des denrées alimentaires	D
Absence d'archivage des non-conformités relevées et des mesures correctives mises en œuvre en lien avec le plan de lutte contre les nuisibles	C

LIGNE B3L02 :

GESTION DES PRODUITS DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

LIGNE B3L03 :

ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX

Point incontournable, exigible pour tout type d'établissement de remise directe.

LIGNE B3L04 :

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 le contrat de désinsectisation (et/ou dératisation), si cette opération est confiée à une entreprise extérieure.	<ul style="list-style-type: none">Les fiches d'intervention d'une entreprise extérieure relevant une non-conformité en lien avec le plan de lutte contre les nuisibles sont archivées.

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Pour les très-petites-structures **petits établissements éligibles à la flexibilité**, l'existence d'une procédure formalisée par écrit de lutte contre les nuisibles n'est pas obligatoire. Mais sont attendus *a minima* :

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

Item B4 : Maintenance

L'évaluation de cet item est incontournable. Le contrôle de cet item peut se limiter au bon état de maintenance des locaux et équipements (ligne B4L03), en cas d'évaluation conforme de ce point.

LIGNE B4L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'archivage des non-conformités relevées et des mesures correctives mises en œuvre en lien avec le plan de maintenance	C
Des opérations de maintenance sont effectuées dans les locaux de production pendant la manipulation des denrées	D

LIGNE B4L02 :

GESTION DES PRODUITS DE MAINTENANCE

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

LIGNE B4L03 :

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 : → du matériel utilisé pour la mise sous vide, → des systèmes de nébulisation, → des tunnels de lavage.	<ul style="list-style-type: none">➤ Maintenance régulière des membranes de filtration des systèmes de nébulisation.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier le certificat d'entretien du conduit de la hotte d'extraction et des VMC.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le défaut de leur entretien est une source de contamination et favorise des phénomènes de condensation.

Flexibilité

La formalisation par écrit de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les très-petites-structures petits établissements. Les fiches d'intervention, leurs factures sont considérées comme des éléments d'enregistrement de la surveillance et/ou de la vérification.

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 les contrats de maintenance, si cette opération est confiée à une entreprise extérieure.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les fiches d'intervention d'une entreprise extérieure relevant une non-conformité en lien avec le plan de maintenance sont archivées.

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Flexibilité

La formalisation par écrit de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les petits établissements. Les fiches d'intervention, leurs factures sont considérées comme des éléments d'enregistrement de la surveillance et/ou de la vérification.

Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

L'évaluation de cet item est incontournable. Le contrôle de cet item peut néanmoins se limiter à la propreté des locaux et équipements (ligne B5L04), en cas d'évaluation conforme de ce point.

LIGNE B5L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant 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	CD
Les produits d'entretien sont stockés à proximité immédiate des denrées alimentaires	D
Absence d'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives concernant le plan de nettoyage et désinfection	C

LIGNE B5L02 :

GESTION DES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Des lingettes désinfectantes destinées à la désinfection des surfaces et des matériels en milieu alimentaire, avec la mention « sans rinçage », 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 sous réserve du respect de leurs modalités d'utilisation (validité d'utilisation, temps de contact).

LIGNE B5L03 :

SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

LIGNE B5L04 :

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 du matériel utilisé pour le retrait de la colonne vertébrale de bovins classée MRS.	<ul style="list-style-type: none">➤ Respecter la 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 (Cf. Chapitre II de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 21/12/2009 et note de service relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en

	ateliers de découpe et ateliers de boucherie).
<ul style="list-style-type: none"> En boucherie, interroger l'opérateur sur le protocole de nettoyage désinfection du matériel utilisé pour le retrait des éventuels restes de moelle épinière classée comme MRS pour les petits ruminants âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect du protocole de désinfection avec utilisation de produits autorisés et homologués pour la désinfection du matériel dédié au retrait des éventuels reliquats de moelle épinière considérée comme MRS (Cf. paragraphe B du chapitre II de la note de service relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie).

Flexibilité

Pour les itinérants, ces documents afférents aux opérations de nettoyage et de désinfection peuvent rester au siège (lieu de nettoyage-désinfection).

LIGNE B5L05 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Flexibilité

Une vérification visuelle du nettoyage est acceptée pour les établissements n'élaborant pas des denrées prêtes à manger. Les non-conformités et les mesures correctives sont systématiquement enregistrées par écrit. La réalisation de prélèvements de surface pour analyses microbiologiques (respect des critères d'hygiène) est non exigible en remise directe mais peut être vivement recommandée.

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

Cet item ne peut pas être évalué dans le cas de l'absence de process à risque ou dans le cas du recours à un GBPH adapté à l'activité de l'établissement.

Sont notamment considérés comme des process à risque les opérations telles que la stérilisation, la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison, la fumaison, la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés, la maturation longue des viandes.

Cet item doit être évalué pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière.

Sont retenus :

la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique), pour les secteurs de la restauration collective et de la restauration commerciale : la qualité de la cuisson des steaks hachés destinés à une population sensible.

Cet item peut être évalué SANS OBJET pour des activités ou des process identifiés par le tableau de l'instruction technique relative à la flexibilité :

1. vente de denrées préemballées (aliment constitué par une denrée alimentaire et par l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente) ;
2. transport ;
3. entreposage de denrées à température ambiante ;
4. congélation/décongélation de denrées conditionnées ;
5. entreposage de denrées préemballées sous température dirigée (négative ou positive).

Cet item est noté A quand un professionnel applique un GBPH d'application HACCP compatible avec les process qu'il met en œuvre. Il est attendu de l'inspecteur de mentionner l'intitulé du ou des GBPH d'application HACCP concernés.

Flexibilité :

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01), n'ont pas besoin de formaliser par écrit les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces documents.

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 process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière, vérifier la présence de diagrammes de fabrication prenant en compte certaines informations (ex : barèmes de cuissons, etc.).	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière (par exemple : appertisation, pasteurisation, cuisson 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 mentionnent des diagrammes de fabrication avec des DLC indicatives.

Flexibilité

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01), n'ont pas besoin de formaliser par écrit les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces documents.

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p>DANGER «ACRYLAMIDE» (friture, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none">Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.	<p>DANGER «ACRYLAMIDE» (friture, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none">La formation de l'acrylamide dans les aliments est principalement liée à la réaction de l'asparagine (un acide aminé) avec les sucres réducteurs (notamment le glucose et le fructose) dans le cadre de la réaction de Maillard. Lorsque les aliments prennent en cours de cuisson une couleur brune pouvant aller jusqu'au noircissement, ce changement de couleur s'accompagne d'une production d'acrylamide.L'acrylamide est présent plus particulièrement dans les pommes de terre, le café et les produits à base de céréales comme le pain ou les biscuits, les produits grillés, torréfiés ou frits trop longtemps et/ou à trop haute température.
<p>DANGER «COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS» (huile de friture)</p> <ul style="list-style-type: none">Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.	<p>DANGER «COMPOSÉS POLAIRES NÉOFORMÉS» (huile de friture)</p> <ul style="list-style-type: none">Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184.
<p>DANGER «ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS» (végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none">Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente.	<p>DANGER «ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS» (végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none">Risque après ingestion d'œufs du parasite, soit de façon directe par contact avec les animaux infectés (renards principalement mais aussi chiens et chats ayant consommé des rongeurs contaminés), soit de façon indirecte par consommation de végétaux souillés.Les principaux cas humains se situent principalement dans la partie Est de la France (Grand-Est, Franche-Comté, Auvergne Rhône Alpes).Précautions préalables à prendre :<ul style="list-style-type: none">Éviter de cueillir des végétaux situés à moins de 50 cm du sol (pissenlits, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies sauvages, etc.) et qui pourraient être

	<p>contaminés par des déjections.</p> <p>– Pour les jardins potagers, vérifier avant la cueillette que les fruits et légumes sont protégés des déjections par la mise en place par exemple d'une barrière dissuasive.</p>
<p>DANGER « HAP » (cuisson, barbecue, fumage, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p>DANGER « HAP » (cuisson, barbecue, fumage, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) se forment au cours des processus de pyrolyse (décomposition chimique des matières organiques à température élevée et en l'absence d'oxygène) et de combustion incomplète de matières organiques. La contamination des denrées alimentaires par les HAP peut être liée à la mise en œuvre de procédés qui permettent aux produits de combustion d'entrer en contact direct avec l'aliment lors de sa préparation tels que le séchage, le fumage, le grillage et la cuisson à haute température. Certains HAP ont des propriétés cancérogènes et génotoxiques (pouvant provoquer l'altération de l'ADN).
<p>DANGER « HISTAMINE »</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p>DANGER « HISTAMINE »</p> <ul style="list-style-type: none"> Tout produit, frais ou transformé, à base de poissons riches en histidine : liste des familles concernées citées dans le Règlement (CE) n°2073/2005 (annexe I, chapitre 1, point 1.26) : <i>Scombridae</i> (thons, bonites, maquereaux, thazards), <i>Clupeidae</i> (sardines, harengs, aloses), <i>Engraulidae</i> (anchois), <i>Coryfenidae</i> (dorade coryphène ou mahi-mahi), <i>Pomatomidae</i> (tassergal ou pomatome), <i>Scombrosidae</i> (balaous ou sauris), auxquelles il faut ajouter les <i>Istiophoridae</i> (voilier, marlin, makaire), les <i>Xiphiidae</i> (espadon) et les <i>Carangidae</i> (sérioles) (Cf. Avis de l'Anses n°2008-SA-0310). La formation d'histamine peut également intervenir lors de la fabrication d'aliments fermentés (fromages, boissons alcoolisées, charcuterie et végétaux) (Cf. Avis de l'Anses n°2016-SA-0270). Les catégories d'aliments à considérer en termes de risque sanitaire au regard de l'histamine peuvent être hiérarchisées selon l'ordre décroissant suivant, se basant sur la teneur moyenne en histamine : les anchois salés, les sauces de poissons, les légumes fermentés (ex. choucroute), les fromages, les autres poissons et produits de la pêche (poissons frais, congelés ou en conserve non fermentés) et les saucisses fermentées (Cf. Avis de l'Anses n°2016-SA-0270). La maîtrise du danger histamine en remise directe repose principalement sur le respect des

	températures de conservation (sous glace ou entre 0 et 2°C°). Dans le cas des espèces suscitées, il y a peu de tolérance du fait de leur sensibilité et de la possibilité de développement de l'histamine à faible température (certaines bactéries psychrotrophes naturellement présentes dans le poisson sont capables de produire de l'histamine à 5°C).
<p><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS etc.»</u> <u>(poissons à nageoires ou mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS etc.»</u> <u>(poissons à nageoires ou mollusques céphalopodes, frais, sauvages et d'élevage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de chairs crues ou insuffisamment transformées. Les symptômes les plus courants sont d'ordres : <ul style="list-style-type: none"> → gastro-intestinaux : douleurs abdominales violentes, aiguës, vomissements, malaise qui surviennent de quelques minutes à plusieurs heures après ingestion. Cela peut toutefois nécessiter une hospitalisation, → allergiques (choc anaphylactique, œdème de Quincke, etc.) dus à des molécules libérées par les parasites (morts ou vifs) dans la chair du poisson. A ce jour, 14 allergènes provenant de larves d'<i>Anisakis</i> ont été décrits (cf. fiche dangers Anses 2017 <i>Anisakis spp</i> et <i>Pseudoterranova spp</i>).
<p><u>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «PHYTOHÉMAGGLUTININE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de haricots secs (blancs ou rouges) insuffisamment hydratés ou insuffisamment cuits (hydratation puis cuisson à 100°C pendant 30 minutes).
<p><u>DANGER «PRION (ESST)»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «PRION (ESST)»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de matériels à risque spécifié (MRS).
<p><u>DANGER «TRICHINE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «TRICHINE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas des établissements cédant à titre gracieux ou onéreux, ou manipulant des espèces de gibier sensibles à la trichine : sangliers. ➤ Risque après ingestion de viandes crues ou mal préparées, par ce parasite présent dans la chair du sanglier.
<p><u>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER «VIRUS HÉPATITE E»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de saucisses à base de foie de porc non cuites.

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 :

- <https://agriculture.gouv.fr/le-parasitisme-des-produits-de-la-peche-quest-ce-que-cest>
- <https://www.cgad.fr/dossiers/alimentation-sante/anisakis-traitement-produits-de-peche-destines-a-etre-consommes-crus-partiellement-crus/>

Les informations relatives à la prévention de la trichinellose, peuvent être communiquées aux professionnels :

- <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-viande-de-sanglier-crue-ou-peu-cuite-attention-au-risque-de-trichinellose>
- <https://www.anses.fr/fr/content/la-trichinellose>
- <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/trichinellose>

Item C2 : Identification des points déterminants

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas de l'absence de process à risque, ou dans le cas du recours à un GBPH adapté à l'activité de l'établissement.

Sont notamment considérés comme des process à risque, les opérations telles que la stérilisation, la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison, la fumaison, la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés, la maturation longue durée des viandes.

Cet item doit être évalué pour les process à risque devant faire l'objet d'une surveillance particulière.

Sont retenus :

la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique), pour les secteurs de la restauration collective et de la restauration commerciale : la qualité de la cuisson des steaks hachés destinés à une population sensible.

Cet item peut être évalué SANS OBJET pour des activités ou des process identifiés par le tableau de l'instruction technique relative à la flexibilité :

1. vente de denrées préemballées (aliment constitué par une denrée alimentaire et par l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente) ;
2. transport ;
3. entreposage de denrées à température ambiante ;
4. congélation/décongélation de denrées conditionnées ;
5. entreposage de denrées préemballées sous température dirigée (négative ou positive).

Cet item est noté A quand un professionnel applique un GBPH d'application HACCP compatible avec les process qu'il met en œuvre. Il est attendu de l'inspecteur de mentionner l'intitulé du ou des GBPH d'application HACCP concernés.

Flexibilité :

Les établissements qui utilisent un GBPH d'application HACCP validé ou le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01), n'ont pas besoin de formaliser par écrit les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces documents.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

L'évaluation de cet item est incontournable. En l'absence de non-conformité, le contrôle de cet item peut se limiter à la conformité d'un échantillonnage de matières premières sensibles (cf. ligne C3L02) : état de fraîcheur, respect des dates limites de consommation, provenance autorisée.

LIGNE C3L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives en lien avec la réception des matières premières	C
Absence de bon de livraison à réception des matières premières Denrées réceptionnées et acceptées en l'absence de bons de livraison ou de tout autre document d'accompagnement	C

LIGNE C3L02 :

CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'établissement s'approvisionne auprès de fournisseurs autorisés. 	<ul style="list-style-type: none"> Les dispositions applicables à l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaires (produits de la pêche, miel et gibiers sauvages) par le producteur ou le chasseur sont définies dans les annexes I à III de l'arrêté du 18 décembre 2009. Les autres denrées animales ou d'origine animale proviennent de fournisseurs agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément.
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer du respect des températures réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> Le professionnel est attentif à la maîtrise des températures à réception en effectuant le cas échéant des prises de température sur les denrées les plus sensibles et en identifiant la denrée sondée. Le respect de la température des produits de la pêche frais entre 0 et 2°C est fondamental pour maîtriser le risque lié au développement d'histamine.
<p>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les denrées fournies par l'EANA sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<p>ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA)</p> <ul style="list-style-type: none"> Le commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, peut s'approvisionner auprès d'un EANA en viandes de volailles et/ou de lagomorphes (distance inférieure à 80 km, pouvant s'étendre jusqu'à 200 km sous conditions). Les carcasses portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de

	<p>l'établissement d'abattage d'origine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le conditionnement des denrées découpées ou transformées portent le numéro d'enregistrement de l'EANA. ➤ L'approvisionnement en viandes hachées, en préparations de viandes, en saucisses crues et en viandes séparées mécaniquement issues d'un EANA est interdit. ➤ L'approvisionnement en denrées congelées provenant d'un EANA est interdit, sauf pour les denrées consommées au sein de la ferme-auberge de l'éleveur gestionnaire de l'EANA (Article D.654-4 CRPM).
<p><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le gibier d'élevage et/ou le gibier sauvage traités dans un établissement agréé (abattoir et/ou établissement de traitement du gibier) sont conformes 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, le numéro d'agrément de l'abattoir où ont été inspectées les carcasses, etc. → Compte rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif 	<p><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE OU SAUVAGES ISSUS D'UN ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les viandes sont commercialisées après inspection (recherche trichine pour le sanglier) et apposition de la marque de salubrité sur les carcasses par les services officiels dans un abattoir ou atelier de traitement agréé. ➤ La marque de salubrité ou d'identification, est présente sur les viandes. ➤ Le gibier est accompagné d'un document justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, facture etc.) sur lequel doivent être précisés le pays d'origine, l'espèce, la quantité, le numéro d'agrément de l'abattoir où ont été inspectées les carcasses, etc.
<p><u>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR AU COMMERCE DE DÉTAIL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur à l'établissement de remise directe au commerce de détail (sans passage par un atelier établissement agréé) 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. → La petite quantité de gibier remis au commerce de détail local correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par le chasseur ou le premier détenteur dans un rayon de 80 kilomètres depuis le lieu de chasse (sauf exception, zones soumises à des contraintes géographiques particulières). → Compte rendu d'examen initial, complété par un chasseur formé • → Compte rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, 	<p><u>GIBIERS SAUVAGES CÉDÉS DIRECTEMENT PAR LE CHASSEUR AU COMMERCE DE DÉTAIL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement par le chasseur à un commerce de détail local, établies par l'annexe IV, section IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 et par l'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ Le gibier sauvage cédé localement par le chasseur ou le premier détenteur, correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse dans un rayon de 80 kilomètres depuis le lieu de chasse (sauf exception des zones soumises à des contraintes géographiques particulières : 200 km). ➤ Le petit gibier sauvage doit rester entier, en poils ou en plumes, et non éviscéré. ➤ Le grand gibier sauvage doit être éviscéré, non dépouillé et non découpé, sauf cas particulier des contraintes de transport en montagne. ➤ Le grand gibier est identifié individuellement, le petit gibier est identifié par lot de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse.

<p>avec mention du résultat négatif.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La cession d'abats de grand gibier sauvage est interdite. ➤ La cession de gibier congelé est interdite. ➤ Les documents suivants sont présents : <ul style="list-style-type: none"> → compte-rendu d'examen initial, complété par un chasseur formé, dans lequel sont précisées les identifications individuelles ou par lots, → compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif. ➤ La cession de grand gibier, tué accidentellement à la suite d'une collision par un véhicule automobile, à un établissement de remise directe est interdite (Article L.424-9 du Code de l'environnement).
<p style="text-align: center;">LAIT CRU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans le cas d'un établissement de remise directe mettant sur le marché du lait cru, contrôler l'autorisation au titre de l'arrêté du 13/07/2012 du producteur approvisionnant l'établissement 	<p style="text-align: center;">LAIT CRU</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un établissement de remise directe mettant sur le marché du lait cru doit s'approvisionner auprès d'un producteur disposant d'une autorisation au titre de l'arrêté du 13/07/2012. ➤ Dans ce cas, le lait cru a été conditionné par le producteur sur le site de son exploitation.
<p style="text-align: center;">ŒUFS (espèce <i>gallus gallus</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les œufs utilisés par l'établissement de remise directe sont conformes à la réglementation en vigueur. • 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 style="text-align: center;">ŒUFS (espèce <i>gallus gallus</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les œufs livrés à un établissement de remise directe doivent provenir d'un centre d'emballage d'œufs agréé : <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 (cf. vade-mecum sectoriel centre d'emballages d'œufs). ➤ Les œufs sont obligatoirement de catégorie A. ➤ Marquage des œufs <p>Les œufs français sont marqués d'un code du producteur délivré par l'EDE du type « nFRAAA01 ». Ce code est composé d'un 1er chiffre (n) représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code ISO du pays de production, suivi de 3 lettres correspondant au code élevage et de 2 chiffres correspondant au numéro de bâtiment.</p> ➤ L'emballage des œufs porte les mentions prévues par le Règlement (CE) n°589/2008 : <ul style="list-style-type: none"> → le numéro d'agrément du centre d'emballage, → la catégorie de qualité (A), → la catégorie de poids (S, M, L, XL), → le mode d'élevage des poules pondeuses, → la date de durabilité minimale. ➤ Ne peuvent pas être cédés à un commerce de détail, les œufs de poule (espèce <i>gallus gallus</i>) issus d'un producteur fermier, ne passant pas par un centre d'emballage d'œuf agréé. ➤ Les œufs des espèces mineures (cailles, autruche,

	<p>canes, oies) ne sont pas soumis aux obligations de passer par un centre d'emballage d'œufs mais proviennent d'un établissement agréé selon les dispositions du Règlement (CE) n°853/2004.</p> <p>➤ L'emballage des œufs porte les mentions prévues par le Reg (CE) n°589/2008</p>
<p align="center">PRODUITS DE LA PÊCHE (MOLLUSQUES CÉPHALOPODES POISSONS D'ÉLEVAGE ET/OU SAUVAGES FRAIS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les produits de la pêche sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<p align="center">PRODUITS DE LA PÊCHE (MOLLUSQUES CÉPHALOPODES POISSONS D'ÉLEVAGE ET/OU SAUVAGES FRAIS)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quelle que soit la nature du produit (sauvage ou élevage, eau de mer ou eau douce) et le mode attendu de consommation (cuit ou non), l'établissement doit réaliser un contrôle visuel efficace pour garantir une absence de parasite visible. Il doit donc contrôler l'absence de parasites dans les chairs. En cas de présence, l'établissement doit être en capacité de gérer ce danger et de l'avoir anticipé : refus ou mises en œuvre d'actions correctives (cf item C403). ➤ Pour que les chairs des mollusques céphalopodes, des poissons d'élevage (y compris l'espèce Salmo Salvar) destinées à un fumage ou à une consommation crue, ne nécessitent pas un assainissement par congélation, il est attendu la présence d'une attestation garantissant la maîtrise du danger parasitaire. Cette attestation garantit que les conditions d'élevage permettent de maîtriser le risque parasitaire. Elle garantit la qualité de la nourriture. Elle atteste en outre que les poissons, les mollusques céphalopodes proviennent de piscicultures, élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire.
<p align="center">VIANDE HACHÉE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la viande hachée est conforme à la réglementation en vigueur. • Contrôler la conformité des matières premières soumises au hachage. • Contrôler la température de conservation de la matière première. • Vérifier la provenance des viandes hachées (étiquetage). 	<p align="center">VIANDE HACHÉE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité, ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement. ➤ La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, et solipèdes domestiques, volailles, lagomorphes. Les matières premières choisies sont fraîches. La viande hachée est élaborée à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus gras y attenants. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée. Ces matières premières sont conformes au point 2 de chapitre II de la section V de l'annexe III du Règlement n°853/2004). ➤ La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité, ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement. ➤ La viande hachée ne doit pas être issue de carcasses ayant fait l'objet de dérogation aux carcasses chaudes en sortie d'abattoir et ne provient pas d'établissements d'abattage et de transport dérogeant aux obligations de température, comme détaillé dans l'instruction technique relative à la

	<p>dérogation à l'obligation de réfrigération des viandes en abattoir avant le transport à une température inférieure ou égale à 7°C à cœur.</p> <p>➤ Si l'établissement élabore des viandes hachées à l'avance, les délais depuis la date d'abattage à respecter, sont :</p> <p>→ 3 jours pour la volaille,</p> <p>→ 6 jours pour les autres animaux,</p> <p>→ 15 jours pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide.</p> <p>➤ La fabrication de viande hachée et de préparation de viande élaborée à partir des carcasses d'un EANA est interdite.</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 pondeuses) et par conséquent aux auberges liées à celles-ci. L'utilisation par le producteur-fermier de ses œufs est possible pour l'élaboration de denrées destinées à la consommation sur place. Dans ce cas, les denrées ainsi fabriquées doivent être soumises à un traitement thermique assainissant. Cette possibilité est également accordée pour la fabrication de produits à base d'œufs fabriqués sur place tels que les pâtisseries, ou les charcuteries, sous réserve d'associer des BPH lors de la manipulation des œufs (stockage, cassage, évacuation des coquilles etc.) pour éviter les contaminations croisées avec d'autres denrées, les équipements et les surfaces.

Pour information

Les viandes de gibier d'élevage peuvent être commercialisées toute l'année.

Dans le cas où l'intégralité du lait cru fait l'objet d'une transformation par l'établissement de remise directe, l'autorisation au titre de l'arrêté du 13/07/2012 n'est pas requise pour le producteur approvisionnant l'établissement de remise directe en lait cru.

La viande hachée préparée et cuite par l'établissement de restauration est un produit à base de viande remis un consommateur.

La viande hachée préparée pour l'élaboration de tartare, est une préparation de viande remise un consommateur.

Dans ces deux cas, les dispositions de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009 ne sont pas imposables à l'établissement.

LIGNE C3L03 :

AMÉLIORANTS : ADDITIFS (ADD), AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) ET ARÔMES (ARM)

CONFORMES ET BIEN UTILISÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
	<p>➤ Le ou les agents utilisés pour la décontamination des fruits et légumes (cf Ligne C304L03C403L04) sont autorisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques.</p>

LIGNE C3L04 :
CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
<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>→ Demander au professionnel les bons de livraison des œufs reçus et s'assurer qu'ils sont <i>a minima</i> 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>➤ 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 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> <p>→ le fournisseur ;</p> <p>→ la date de livraison ;</p> <p>→ la 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.</p>

Non exigible pour les étals des marchés/salons/foires sans transformation sur place, à l'exception de l'approvisionnement en œufs.

Flexibilité

La procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit pour les petites structures. La procédure peut être remplacée par celle prévue dans le GBPH et les enregistrements peuvent ne porter que sur les non-conformités.

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

Pour information :

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

Absence de marquage des œufs : Aucune tolérance ;

Absence de marque de lisibilité du marquage : Une tolérance de 20% d'œufs portant des marques illisibles est admise conformément à l'article 28 du Règlement n°589/2008.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

L'évaluation de ce sous-item est incontournable. En l'absence de non-conformité, le contrôle de cet item peut néanmoins se limiter à la vérification du respect des températures réglementaires d'un échantillonnage de denrées alimentaires sensibles.

LIGNE C401L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Absence d'enregistrement des non-conformités et mesures correctives en lien avec la maîtrise de la chaîne du froid	C
Une chambre froide négative, dédiée à la conservation de surgelés, de plus de 10 m ³ n'est pas équipée d'un système d'enregistrement automatique des températures, ou ce système est non fonctionnel	C
Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport : l'écart constaté est compris entre [+2°C ; +3°C]	C
Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport : l'écart constaté est supérieur à + 3°C	D

LIGNE C401L02 :

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)	
Methodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les vitrines ne servent pas à refroidir les denrées à températures de conservation.• 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 des températures de conservation des denrées congelées et réfrigérées, fixées réglementairement (Règlement (CE) n°853/2004, Arrêté du 21/12/2009 et arrêté du 08/10/2013), ou sous la responsabilité du fabricant pour les denrées conditionnées :<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.
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la bonne utilisation des vitrines réfrigérées d'exposition à la vente.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ce matériel est dédié à la conservation au stade de la vente, il ne doit pas servir à refroidir les denrées.
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la présence, l'utilisation et le fonctionnement du matériel utilisé pour le maintien au chaud (bain marie, étuve, etc.).	<ul style="list-style-type: none">➤ Réglementairement les plats cuisinés doivent être maintenus au chaud à une température supérieure ou égale à +63°C.➤ Les équipements ne sont pas utilisés pour la remise

en température, mais réservés au maintien en température.

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.

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de maintien au chaud peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

LIGNE C401L03 :

PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE CONTRÔLE 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.

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, la procédure de surveillance des températures peut ne pas être formalisée par écrit et les enregistrements de la surveillance peuvent ne porter que sur les non-conformités et les mesures correctives.

Pour tous les établissements, la procédure peut être remplacée par celle prévue par le GBPH de la filière.

LIGNE C401L04 :

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 des œufs.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les activités de transformation (restauration commerciale, métiers de bouche, etc.), les œufs doivent être conservés dans le respect des mentions d'étiquetage.
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les conditions de stockage des filets de poisson, des coquillages et des crustacés.	<ul style="list-style-type: none">➤ Il est recommandé de protéger les filets de poisson, les coquillages cuits et les crustacés cuits (film protecteur apte au contact alimentaire), pour éviter toute contamination, toute détérioration néfaste, le contact avec l'eau de fusion de la glace.➤ 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

	<p>denrées et la glace (film protecteur).</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Les coquillages non cuits doivent être vivants au moment de l'achat par le consommateur (Chapitre VIII Section VII de l'annexe III du Règlement n°853/2004). Aucune température de conservation n'est définie réglementairement.➤ Les produits de la pêche (poissons, crustacés, céphalopodes) ainsi que les coquillages et crustacés cuits doivent être conservés sous glace ou entre 0 et +2°C.➤ L'immersion des coquillages et la vaporisation brumisation / nébulisation d'eau sur les coquillages mollusques bivalves vivants sont interdites.➤ Les viviers de présentation des crustacés vivants doivent être entretenus afin de leur permettre des conditions de vie favorables (Cf. note de service relative à l'autorisation et à l'inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et de poissons d'eau de mer et d'eau douce).
--	---

Pour information

La brumisation des coquillages mollusques bivalves vivants, comme la nébulisation, sont interdites dans la mesure où ces opérations sont assimilables à de l'aspersion (clairement proscrite par le Règlement (CE) n°853/2004).

Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

L'évaluation de ce sous-item est incontournable.

LIGNE C402L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Réutilisation d'un conditionnement à usage unique inadapté (bouteille, seau en plastique, bac à glace etc.)	C

LIGNE C402L02 :

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'alvéoles d'œufs en zone de production. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Retrait des emballages connus comme vecteurs de pathogènes en amont des zones de production/transformation (palettes, alvéoles d'œufs, cartons, etc.). ➤ Les conditionnements (par exemple boîtes de conserve) peuvent, au besoin, être lavés et désinfectés avant ouverture.

Pour information

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

LIGNE C402L03 :

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 etc.). Vérifier la présence du logo contact alimentaire (verre-fourchetteeau) sur les matériaux au contact des denrées, ou la mention de l'aptitude au contact alimentaire dans les documents d'accompagnement de ces matériels. 	<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 conditionnements 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 denrées, 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 denrées conservées ou cuites sous vide. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilisation d'un conditionnement adapté, et conforme aux spécifications techniques. Les conditionnements des produits conservés ou cuits sous vide sont étanches. ➤ Les conditionnements utilisés pour les denrées conservées sous glace doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion (bacs, caisses en polystyrène, etc.). L'eau de fusion doit être drainée et ne doit pas être en contact avec les denrées.

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

Le contrôle de ce sous-item est incontournable dans le cas de la réalisation de l'un des process listés dans les lignes C403L02 à C403L12.

LIGNE C403L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation conduisant à une note C ou D de l'item

Pour les produits de la pêche sauvages, en cas d'infestation massive de parasites

D

LIGNE C403L02 : CONGÉLATION

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Dans les fermes-auberges exploitées par des EANA, vérifier l'origine des denrées congelées. 	<ul style="list-style-type: none"> L'EANA peut congeler ou surgeler les viandes de volailles et de lagomorphes, ainsi que leurs denrées transformées si et seulement si elles sont consommées au sein de sa ferme-auberge.
<ul style="list-style-type: none"> Dans l'établissement de vente au détail, vérifier la catégorie des viandes et leurs conditions de congélation en vue de leur redistribution pour des dons alimentaires. 	<ul style="list-style-type: none"> Les viandes autorisées à être congelées en vue de la redistribution pour des dons alimentaires sont uniquement les viandes d'ongulés domestiques, les viandes de volailles et de lagomorphes. Dans le cas des viandes auxquelles une date limite de consommation s'applique conformément à l'article 24 du Règlement (UE) n°1169/2011, avant cette date. Ces viandes sont congelées sans retard indu, à une température inférieure ou égale à -18 °C. La date de congélation est documentée et indiquée soit sur l'étiquette, soit par d'autres moyens. Sont exclues les viandes qui ont déjà été congelées, décongelées pour une utilisation ultérieure en tant que denrée alimentaire.
<ul style="list-style-type: none"> Au sein du commerce de détail, vérifier les modalités de congélation du gibier sauvage fourni directement par le chasseur. 	<ul style="list-style-type: none"> Au sein du commerce de détail, le gibier sauvage cédé directement par le chasseur ne peut pas être congelé en l'état, étant donné que le gibier est cédé en plumes et en poils (Cf Item C03L03).

LIGNE C403L03 : DÉCONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier 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 des denrées pré-emballées doit être réalisée dans le respect des mentions d'étiquetage (conformément aux mentions de leur étiquetage, certaines denrées doivent être utilisées congelées ou dans un délai précis après décongélation). ➤ En l'absence de prescriptions sur l'étiquetage, la décongélation est réalisée dans le respect des dispositions de l'annexe VI de l'arrêté du 21/12/2009. ➤ Pour la décongélation en enceinte réfrigérée, des bacs spécifiques avec grille ou avec un système adéquat permettent aux exsudats de ne pas rester au contact de la denrée. ➤ Une nouvelle durée de vie est fixée après décongélation.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les denrées et les viandes hachées mises en décongélation. → leur traçabilité. <p>→ 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).</p> <p>→ la durée de vie maximale fixée après décongélation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les denrées décongelées sont étiquetées, avec mention de leur origine et de la date de mise en décongélation. ➤ Il est recommandé de mentionner la date de mise en décongélation sur l'étiquetage des denrées. ➤ Les éventuelles prescriptions d'étiquetage relatives à leur utilisation sont respectées : <p>→ certaines denrées doivent être utilisées congelées ; → la viande hachée congelée est de préférence cuite directement, sans décongélation ; → la durée de vie maximale fixée après décongélation respecte les mentions d'étiquetage ou a été validée.</p>

LIGNE C403L04 : 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 si les différentes opérations sont séparées dans le temps. ➤ À défaut, le professionnel dispose d'un matériel dédié (ex : cuvette bassine ou récipient dédiés au lavage des légumes afin d'éviter la contamination par d'éventuels résidus lessiviels). ➤ Les légumes sont déconditionnés dans un local ou une zone dédiée (hors zone de production), à moins que les opérations soient séparées dans le temps.

<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'utilisation d'un récipient système 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 de produits décontaminants autorisés et utilisés dans le respect de leurs mentions d'étiquetage (produits chlorés de type eau de javel). ➤ Les pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne doivent pas être utilisées.
<ul style="list-style-type: none"> • Se référer à la ligne C304L03 C3L03 du VM général relative aux auxiliaires technologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le ou les agents décontaminants utilisés sont autorisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques.

Pour information

Concernant l'utilisation de solution d'hypochlorite de sodium (eau de javel), la solution en chlore libre du bain de chloration ne doit pas dépasser 80 ppm. Le rinçage est obligatoire.

L'utilisation de l'eau de Javel préconisée est la suivante : 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>

<https://www.eaudejavel.fr/usages.html#la-cuisine-13>

LIGNE C403L05 : 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 dédiés aux opérations de hachage sont nettoyés et désinfectés, puis stockés à l'abri des souillures. ➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage. ➤ Une vigilance sera accordée pour le hachage de viandes d'espèces différentes (ordonnancement, matériel dédié, etc.). ➤ Strict maintien de la chaîne du froid. En particulier, Les pièces propres du hachoir peuvent être placées au froid, au préalable, afin de limiter la remontée en température des denrées lors de leur hachage.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les températures de conservation des matières premières. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Strict respect de la chaîne du froid.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les modalités d'élaboration de 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. ➤ En restauration, le hachage doit être réalisé au dernier moment, au plus proche de sa phase assainissante cuisson ou de sa consommation (steak tartare). ➤ Le hachage des viandes peut être réalisé en vue de l'élaboration à l'avance de préparation assaisonnée.

	<p>Cette opération doit être réalisée immédiatement après hachage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La fabrication de viande hachée et de préparation de viande élaborée à partir des carcasses d'un EANA est interdite. ➤ Les matières premières choisies sont fraîches. La viande hachée est élaborée à partir de muscles squelettiques. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée. Ces matières premières sont conformes au point 2 de chapitre II de la section V de l'annexe III du Règlement n°853/2004). La viande hachée provient d'un établissement agréé pour cette activité, ou alors le hachage est effectué directement dans l'établissement. ➤ La viande hachée ne doit pas être issue de carcasses ayant fait l'objet de dérogation aux carcasses chaudes en sortie d'abattoir et ne provient pas d'établissements d'abattage et de transport dérogeant aux obligations de température, comme détaillé dans l'instruction technique relative à la dérogation à l'obligation de réfrigération des viandes en abattoir avant le transport à une température inférieure ou égale à 7°C à cœur. ➤ Pour l'élaboration de viande hachée à l'avance, les délais maximaux d'utilisation ne sont pas dépassés depuis la date d'abattage : <ul style="list-style-type: none"> → 3 jours pour la volaille, → 6 jours pour les autres animaux, → 15 jours pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide. ➤ Si l'établissement élabore des viandes hachées à l'avance, il respecte les dispositions de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009.
--	---

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 C403L06 : APPERTISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise en conserve. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure écrite pour la mise en conserve.

<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'application et la surveillance d'un barème de traitement thermique validé (PMS) ou reconnu (normes internationales, GBPH d'application HACCP). Vérifier que l'exploitant respecte les fréquences de contrôle (tests de stabilité) qu'il a définies dans son plan de maîtrise sanitaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se reporter à la note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL relative aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché de produits végétaux ou animaux appertisés (produits à base de viande et produits de la pêche) et aux modalités de contrôle officiel de ces établissements. ➤ Existence de fiches techniques établies, avec validant les barèmes de traitement thermique (couple temps/température établissant les VP (valeurs pasteurisatrices) ou les VS (valeurs stérilisatrices)), ou le cas échéant respect du GBPH. ➤ Le professionnel vérifie régulièrement chaque lot les principaux paramètres : température, temps, pression, scellement, étanchéité, etc. (présence d'enregistrements réguliers) et procède à des tests de stabilité. ➤ Si le professionnel se réfère à un GBPH d'application HACCP, il doit le respecter en intégralité.

Pour information

Pour les conserves de produits à base de viande, des informations complémentaires pourront être apportées par les fiches process « Stérilisation - appertisation des PABV : éléments de maîtrise » et « Sertissage, capsulage, scellage des conditionnements : éléments de maîtrise » : <http://dgal.qualite.national.agri/SSA-Sectoriel>

Dans le cas des petits établissements (production artisanale ou fermière), il peut être pris en compte les dispositions des guides suivants :

- GBPH « conserveur en complément d'une activité de boucher, charcutier, restaurateur, traiteur, poissonnier » (se reporter à la fiche technique n°5 « Stérilisation »)
- GBPH « Transformation palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et à la ferme » (se reporter à la partie 2 « Guide d'application de la méthode HACCP » fascicule 3.3 « Conserves stérilisées » point « Stérilisation » et à la fiche technique n°11 « Contrôle des conserves »)
- GBPH « Transformation et commercialisation de volailles et de porcs » (se reporter notamment au point 2.8.2 « Contrôle des conserves »)
- GBPH « Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées »

Il est également possible de se référer aux normes AFNOR suivantes :

- NF V08-401 : Microbiologie des aliments - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés - Méthode de référence.
- NF V08-408 : Microbiologie des aliments - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés - Méthode de routine.

LIGNE C403L07 : MISE SOUS VIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le cas échéant de l'existence d'une 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Application d'une procédure pour la mise sous vide

<p>procédure spécifique la technique pour la mise sous vide. Cette procédure Elle peut être décrite oralement par le professionnel. Vérifier la concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement.</p>	<p>si réalisation dans l'établissement. Respect de la technique : concordance entre la procédure décrite dans le GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Concordance avec les préconisations d'utilisation du fabricant de la machine de mise sous vide et le fonctionnement. ➤ Le process ne sert pas à prolonger la DLC de denrées préemballées.
<ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur la technique appliquée. Contrôler le process : vérifier la qualité des thermo-soudures/sertis pour les produits finis ou semi-finis conservés sous vide ou en barquette. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les conditionnements (poches, etc.) doivent être adaptés aux techniques culinaires de l'établissement et leur utilisation conforme aux spécifications techniques. ➤ Les conditionnements des produits mis sous vide doivent être étanches et ne pas présenter de défaut apparent (perforation, pli au niveau des thermosoudures).
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les enregistrements des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conserver les enregistrements des actions correctives de préférence classées par ordre chronologique.

LIGNE C403L08 : 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).
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de l'existence d'une procédure écrite spécifique. • Contrôler la méthode de cuisson à basse température 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des prescriptions d'utilisation du matériel de cuisson. ➤ Respect de la procédure ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process ; concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement : <p>→ Existence de fiches techniques, recettes, se référant aux codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent reconnu), ou aux GBPH d'application HACCP.</p> <p>→ Le matériel de mesure fonctionnel est présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ À minima sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> → la validation des barèmes de cuisson (couple temps/température) ; → la surveillance des couples temps/température de cuisson (en théorie, la température est généralement supérieure ou

	<p>égale à +63°C à cœur du produit) ; → la réactivité du personnel après des résultats non satisfaisants ; → la validation des DLC ; → la prise en compte dans le plan d'échantillonnage à DLC.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtrise du couple temps / T°C lors des cuissons basse température : <p>→ surveillance ;</p> <p>→ réactivité du personnel après des résultats non satisfaisants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Enregistrements des contrôles des couples temps/température, des non-conformités et des mesures correctives classés par ordre chronologique.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que les modalités de contrôle du traitement thermique font l'objet d'instructions définies et appliquées : 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en place d'un contrôle objectif : métrologique ou sensoriel, visuel (changement d'état du produit). <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> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Enregistrement ou étiquette accompagnant les produits ou moyens d'identifier les produits.
<p style="text-align: center;">CUISSON AU BARBECUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le professionnel sur l'utilisation de bois traité, ainsi que sur les mesures de maîtrise du danger Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), le benzo(a)pyrène notamment. 	<p style="text-align: center;">CUISSON AU BARBECUE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois (y compris les ceps de vigne) en raison de leur essence (non résineux) ou des traitements phytosanitaires, ou par tout autre combustible dans l'analyse des dangers. ➤ Les aliments doivent être cuits à la chaleur des braises et non pas au contact direct des flammes (qui atteignent des températures d'environ 500°C). ➤ Prise en compte des recommandations de l'Anses : afin d'éviter la formation massive d'Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), le benzo(a)pyrène notamment, et de dérivés pyrolytiques des acides aminés : <p>→ Ne pas dépasser une température de cuisson de l'ordre de 220°C, ce qui dans le cas du barbecue revient en général à placer la grille à au moins 10 cm des braises dans le cas d'un barbecue à cuisson horizontale ou, mieux encore, d'opter pour un modèle de barbecue à cuisson verticale ;</p> <p>→ Privilégier l'usage de charbon de bois épuré (supérieure à 85% de carbone ou de catégorie A) plutôt que de charbon de bois ordinaire ;</p> <p>→ Les allume-feu sont intégralement consommés avant de placer la viande à griller ;</p> <p>→ Éviter la chute de graisse dans les flammes. Plus la viande est maigre, plus le risque de formation d'HAP est faible. Mais si les pratiques de cuisson sont mal maîtrisées, le risque augmente. En effet, la chute de gouttes de graisse provenant de la viande sur les braises peut provoquer des flammes et des fumées qui, au contact de la pièce de viande, contribuent à former des HAP. Il est donc recommandé de recouvrir le foyer d'un léger tapis de cendre, ou de retirer le</p>

	gras apparent des viandes.
<p style="text-align: center;">CUISSON AU FOUR A BOIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Interroger le professionnel sur le bois utilisé. 	<p style="text-align: center;">CUISSON AU FOUR A BOIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois ou autre combustible.
<p style="text-align: center;">CUISSON des STEAKS HACHÉS (Populations sensibles au danger EHEC)</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la méthode de surveillance de la cuisson des steaks hachés destinés à des populations sensibles est satisfaisante. 	<p style="text-align: center;">CUISSON DES STEAKS HACHÉS (Populations sensibles au danger EHEC)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process. ➤ Cuisson recommandée des steaks hachés destinés aux populations sensibles (enfants, personnes âgées ou immunodéprimées) à plus de +65°C à cœur (Cf. note 2007-8001 du 13/02/2007). ➤ La surveillance est effective (temps de cuisson, température ou couleur non rosée à cœur).
<p style="text-align: center;">HUILE DE FRITURE</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état des huiles (mousse, odeur suspecte, résidus, etc.) et le respect de la technique de cuisson le cas échéant. Interroger le professionnel sur les mesures de maîtrise du danger acrylamide, des composés polaires et du danger allergènes (« arachides »). 	<p style="text-align: center;">HUILE DE FRITURE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il est recommandé de filtrer les huiles de friture fréquemment et de ne pas les chauffer à des températures trop élevées (inférieures à 175 °C). ➤ Tous les résidus carbonés seront éliminés. ➤ Recommandation : Cuisson à une température inférieure à 175°C, moins de 10 min, la couleur des frites doit être jaune or. ➤ Le professionnel devra apporter la preuve de la qualité régulièrement testée de ces huiles par la technique qui convient (bandelettes et test colorimétrique, testeur électronique, etc.). ➤ Les teneurs en composés polaires dans les huiles de cuisson sont conformes au Décret n°2008-184. Les huiles de friture ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires (supérieures à 25%) ou en polymères de triglycérides (supérieures à 14%). Les huiles ne satisfaisant pas à ces dispositions sont réputées impropres à la consommation humaine et deviennent par conséquent des huiles alimentaires usagées (HAU).

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. Dans ces cas, il faut obligatoirement des fiches techniques établies sur barèmes établissant les VP (valeurs pasteurisatrices) ou les VS (valeurs stérilisatrices).

- **Cuisson au barbecue :**

Le barbecue est le mode de cuisson qui engendre les plus fortes teneurs en HAP.

Les recommandations de l'Anses sur la cuisson au barbecue sont disponibles à l'adresse suivante : <https://www.anses.fr/fr/content/cuisson-au-barbecue>

- **Acrylamide :**

Les règles de cuisson des frites à destination des professionnels élaborées par la European Potato Processors' Association sont disponibles à l'adresse suivante : <http://www.goodfries.eu/fr/rules/>

Le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) et le Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale (SNRTC) ont également élaboré des recommandations pour la gestion de l'acrylamide en restauration, destinées aux restaurateurs :

~~<http://www.snarr.fr/actualite-3-comment-gerer-l-acrylamide-en-restauration-.html>~~

<http://www.snarr.fr/actualite-74-reduire-l-acrylamide-dans-les-denrees-preparees-a-la-maison-adoptons-les-bons-reflexes.html>

L'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et ses fédérations sectorielles ont élaboré une brochure afin de sensibiliser et d'accompagner les entreprises sur le sujet de l'acrylamide, disponible à l'adresse suivante : <http://www.ania.net/alimentation-sante/acrylamide>

Dans l'ensemble de ces documents, la température de cuisson des frites est de 175°C maximum et la couleur des frites doit être jaune or.

LIGNE C403L09 : REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'une procédure spécifique pour le refroidissement rapide. Cette procédure peut être décrite oralement par le professionnel. Vérifier la concordance entre la procédure décrite et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Application d'une procédure pour le refroidissement rapide si réalisation dans l'établissement. ➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process. ➤ Dans le cas où une enceinte unique sert aussi au refroidissement, cette organisation ne doit pas générer la remontée des températures des denrées stockées au-delà des valeurs réglementaires ou définies par le fabricant.
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les enregistrements la surveillance. Vérifier qu'à minima des relevés des couples temps/température du refroidissement sont réalisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enregistrement écrit de la surveillance, des non-conformités et des mesures correctives. ➤ Des relevés intermédiaires peuvent s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les matériels utilisés pour le refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés. <p>→ En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, vérifier la température des autres produits, l'absence de condensation, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le refroidissement est effectué immédiatement après la cuisson, en particulier pour les denrées les plus sensibles. ➤ 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. ➤ En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, cette pratique ne doit pas générer de condensation ni une remontée en température des autres denrées.

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 productions, l'exigence d'une cellule de refroidissement rapide n'est pas fondée, dès l'instant que le dispositif choisi est efficace (denrées portionnées, peu volumineuses, enceintes froides d'un volume suffisant, etc.). Ce fonctionnement est 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 analyse de dangers spécifiques validée (ex : poulets rôtis, pizzas, etc.) et de la validation de la durée de vie microbiologique par un ITAI.

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. Ces exigences peuvent faire l'objet de recommandations par les filières professionnelles retranscrites dans les GBPH de leur secteur d'activité.

LIGNE C403L10 : REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'une procédure spécifique pour le cas échéant la technique de la remise en température. Elle peut être décrite oralement par le professionnel. Vérifier la concordance avec le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Application d'une procédure pour la remise en température si réalisation dans l'établissement ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process. ➤ Le professionnel vérifie que les modalités de réchauffage prévues sont respectées et efficaces : <ul style="list-style-type: none"> → Les denrées sont rapidement réchauffées à une température supérieure ou égale à + 63°C, et maintenues au chaud jusqu'à la remise au consommateur. → Le bain-marie n'est pas utilisé pour réchauffer les denrées. → S'il n'est pas possible de porter les denrées à une température supérieure ou égale à +63°C, maintenir au froid et ne réchauffer qu'au moment de la remise au consommateur.

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. Ces exigences peuvent faire l'objet de recommandations par les filières professionnelles retranscrites dans les GBPH de leur secteur d'activité.

LIGNE C403L11 : FUMAISON

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant : <ul style="list-style-type: none"> → l'existence d'une procédure spécifique pour la fumaison ; → la concordance entre les documents et le fonctionnement. • Interroger le professionnel sur les mesures de maîtrise du danger HAP. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la fumaison ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process : → Les paramètres de fumage doivent être définis (température, durée de fumage, hygrométrie) ; → Descriptif de la mise en oeuvre du fumage au sein de l'établissement (étapes suivies, denrées et matériels utilisés etc.) ; → Enregistrement systématique de la surveillance, des non-conformités et des mesures correctives.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état de propreté du matériel utilisé pour la fumaison et interroger le professionnel sur le type de bois utilisé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nettoyage régulier des équipements utilisés pour la fumaison. ➤ Utilisation de bois ou sciure naturels (chêne, hêtre) et non traités (bois peint ou contreplaqué non autorisés).

Pour information

Des informations complémentaires sur la fumaison des viandes pourront être consultées dans la fiche process « éléments de maîtrise : fumage » : <http://dgal.qualite.national.agri/SSA-Sectoriel>, et dans le GBPH charcuterie artisanale.

Règlement (CE) n°2065/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Article 5 Conditions de production

« 1. Les bois utilisés pour la production de produits primaires ne doivent pas avoir été traités, avec ou sans intention, avec des substances chimiques pendant les six mois précédant immédiatement l'abattage ou après l'abattage, à moins qu'il puisse être démontré que la substance utilisée pour ce traitement ne dégage pas de substances potentiellement toxiques pendant la combustion. »

LIGNE C403L12 : AUTRES MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS BIOLOGIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS, ...»</u> (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier : <ul style="list-style-type: none"> → l'existence et le choix des mesures de maîtrise : contrôle visuel quels que soient la nature et le mode de consommation du produit, l'existence d'une procédure écrite le cas échéant dans le but d'assainir (congélation pour les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés) ou de garantir que les parasites qui auraient échappés 	<p style="text-align: center;"><u>DANGER «PARASITISME : ANISAKIS, ...»</u> (mollusques céphalopodes, poissons à nageoires, frais sauvages ou d'élevage)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence d'une procédure interne ou présence et application du GBPH de la filière professionnelle concernée, développant des mesures de maîtrise adaptées à ce process. ➤ Si le traitement de congélation assainissant pour les produits destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés, a été réalisé en amont,

au contrôle visuel soient tués (cuisson suffisante, salage fort, etc.) ;
→ la concordance entre les documents et le fonctionnement.

le fournisseur l'indique par écrit au professionnel (bon de livraison, étiquetage, attestation, etc.).

➤ 1/ Contrôles visuels

Quelle que soit la destination du produit remis au consommateur (produits de la pêche – sauvages ou d'élevage - destinés à être consommés cuits, crus, plus ou moins transformés), le professionnel est tenu de réaliser un contrôle visuel pour éliminer les parasites visibles (cf Règlement n°2074/2005 pour les modalités des contrôles et formation du personnel).

Il y a interdiction de mettre sur le marché un produit fini destiné au consommateur manifestement parasité, c'est-à-dire dans lequel la présence d'un ou plusieurs parasites, vivants ou morts, est raisonnablement détectable à l'œil nu.

Des contrôles visuels doivent ainsi être menés, en tout lieu de la chaîne de production et donc en remise directe – dernier lieu de contrôle – pour détecter la présence de parasites.

Ces contrôles peuvent être faits en continu (lors de l'éviscération ou du filetage notamment) ou par sondage (plan d'échantillonnage sur les matières premières ou les produits finis). Le Règlement (CE) n°2074/2005, annexe II chapitre II, définit les modalités de contrôle visuel à mettre en œuvre.

La destination des produits finis peut être également un critère influant sur les plans d'échantillonnage (poissons destinés à être consommés crus par exemple).

Le mirage des filets ou tranches n'est pas une obligation mais peut découler du fait que les contrôles visuels sans table ne donnent pas de bons résultats (du fait des cadences par exemple).

Principales actions correctives :

– refus ou destruction (lot massivement parasité)

– tri et parage pour éliminer les parties parasitées. Sur les espèces connues pour être parasitées (peut être variable selon les régions, la saison ...), cela peut aboutir par exemple à du parage systématique des flancs pour certains lots, à des contrôles renforcés sur les filets ...

À noter que les poissons ou parties de poissons parasités sont des sous-produits de catégorie 2 (point à évaluer en E2).

➤ 2/ Traitement par congélation ou autre traitement permettant de tuer les parasites :

Pour certains produits finis dont le mode de consommation présente un risque élevé lié aux parasites, les contrôles visuels doivent obligatoirement être complétés par un traitement par congélation visant à détruire les parasites qui pourraient être encore présents mais non détectés :

– produits destinés à être consommés crus

– produits ayant subi un traitement insuffisant pour détruire les parasites (marinage, salage, fumage)

Pour rappel, il n'est pas attendu que le professionnel mette en œuvre le traitement par congélation s'il utilise des matières premières congelées ou commercialise les produits finis sous forme congelée ou qu'il utilise des poissons d'élevage dont il est attesté que les conditions respectent le Règlement (CE) n°853/2004 annexe III, section VIII, chapitre III, point D.3(d) : élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire, et qui satisfont à une des exigences suivantes :

	<p>i) ils ont été élevés exclusivement dans un milieu exempt de parasites viables ; ou</p> <p>ii) l'exploitant du secteur alimentaire vérifie, au moyen de procédures approuvées par les autorités compétentes, que les produits de la pêche ne présentent pas de risque sanitaire au regard de la présence de parasites viables.</p> <p>La forme de ce document d'attestation est laissée à l'appréciation du professionnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le Règlement (CE) n°853/2004 (annexe III, section VIII, Chapitre III.D, point 2) définit des barèmes réglementaires pour détruire les parasites autres que trématodes :24h à -20°C ou 15h à -35°C. D'après l'EFSA, une congélation à -18°C à cœur pendant 96 h peut être reconnue équivalente. L'Afssa considère qu'une durée de 7 jours dans un congélateur domestique (min 3*) permet de tuer les parasites. ➤ Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas procéder au traitement de congélation dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> → 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 (50°C pendant 5 heures ou 70°C pendant 30 minutes) ; → Marinage et/ou salage suivant des produits traditionnels (salage au sel sec pendant 21 jours minimum, pour les marinades se reporter à l'annexe III de l'IT 2019-220 du 20 mars 2019 Maîtrise du danger parasitisme dans les produits de la pêche).
<p style="text-align: center;">DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS » (végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les mesures de maîtrise du danger Échinocoque choisies. 	<p style="text-align: center;">DANGER « ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS » (végétaux cueillis)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les fruits et légumes ramassés sont nettoyés (et si possible une désinfection) avant de les cuire systématiquement (seule la cuisson tue les œufs d'échinocoques). (Cf Avis AFSSA n°2008-SA-0172).
<p style="text-align: center;">DANGER PRION (carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la présence de l'engagement • Vérifier auprès du personnel que les mesures de maîtrise du danger « MRS » sont correctement connues et appliquées. 	<p style="text-align: center;">DANGER PRION (carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme MRS)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'établissement est en mesure de fournir l'attestation prévue par l'appendice à l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ Le personnel qui assure le désossage des MRS est celui mentionné sur l'attestation. ➤ Les dispositions prévues par le chapitre II de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 sont respectées.
<p style="text-align: center;">MOELLE ÉPINIÈRE (PETITS RUMINANTS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les petits ruminants de plus de 12 mois, vérifier l'absence de moelle épinière avant la cession au consommateur. 	<p style="text-align: center;">MOELLE ÉPINIÈRE (PETITS RUMINANTS)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'établissement (boucherie, restaurant, etc.) procède au retrait de la moelle épinière, avant la cession au consommateur que ce soit sous forme de viande crue ou cuite.
<p>Pour information</p> <p>Il convient de prendre des mesures proportionnées au risque quant au devenir des produits. En l'espèce, si le traitement assainissant n'est pas appliqué :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les produits de la pêche sauvages : notation D - retrait/rappel des lots concernés, notification d'alerte, arrêt fabrication, révision/correction du procédé, PV (NATINF 26731). - Pour les produits de la pêche d'élevage : notation B - révision/correction du procédé – demande d'une attestation 	

garantissant l'absence de risque parasitaire – pas d'action sur les produits compte tenu du risque en particulier pour *Salmo salar* pour lequel on peut se reposer sur l'avis de l'EFSA pour dire que le risque est négligeable.

Cf avis EFSA, 2010. Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) ; Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products. EFSA Journal 2010, 8(4):1543. http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1543.pdf

Attention : pour la pisciculture d'étangs, le risque est le même que pour les produits de la pêche sauvages de par les conditions d'élevage non maîtrisées => même conduite à tenir.

Les notes d'information relatives à la maîtrise du risque parasitisme dans les produits de la pêche peuvent être mises à disposition des professionnels :

ANISAKIS

<https://agriculture.gouv.fr/le-parasitisme-des-produits-de-la-peche-quest-ce-cest>

Une vigilance particulière doit être accordée aux modalités de conservation (en frais, fumés, salés/marinés, sous vide etc.) des espèces de poissons sensibles au danger histamine. La dégradation peut se poursuivre à des températures basses (+3°C ou moins).

Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas de l'utilisation d'eau issue du réseau public de distribution d'eau potable. Une attention particulière est en revanche requise lors du contrôle de la ligne C5L02 (utilisation d'eau potable) pour un établissement provisoire (étal de marché, véhicule boutique, etc.).

LIGNE C5L02 : EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION	
Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la potabilité de l'eau utilisée dans le cas d'une absence de raccordement au réseau public.	<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, etc.) : <p>→ l'eau propre et l'eau sale sont stockées dans des conteneurs distincts et identifiés, et aptes à cette utilisation.</p>

LIGNE C5L06 : VÉRIFICATION DES EAUX ET ACTIONS CORRECTIVES

Non exigible pour les étals des marchés/ foires/ salons sans transformation sur place.

Pour information

Code de la santé publique Art. R1321-46 : « La personne responsable de la distribution intérieure de locaux ou établissements où de l'eau est fournie au public, tels que les écoles, les hôpitaux et les restaurants, doit répondre aux exigences de l'article L. 1321-1, notamment en respectant les règles d'hygiène fixées par la présente sous-section. »

Le Centre Scientifique et Technique du Bâtiment (CSTB) donne des préconisations sur la construction de réseaux d'eau en restauration collective, les codes couleurs à utiliser sur plan et *in situ* pour différencier les cinq types de réseaux identifiés. Il précise que les cinq réseaux doivent être indépendants :

- Réseau Type 1, RT1 : eau destinée à un usage alimentaire ou sanitaire ;
- Réseau Type 2, RT2 : eau destinée spécifiquement à un usage technique pour notamment le remplissage des circuits de chauffage, de refroidissement, d'humidification ou de climatisation ainsi que pour le lavage et l'arrosage lorsqu'il est fait appel à des robinets de puisage ;
- Réseau Type 3, RT3 : eau destinée à la défense contre les incendies ;
- Réseau Type 4, RT4 : eau destinée à l'arrosage par hydratant sur le sol ou enterré ;
- Réseau Type 5, RT5 : eau destinée à tout usage autre que les RT 1 à 4 et notamment ceux liés à une activité industrielle ou agricole.

[HTTPS://BOUTIQUE.CSTB.FR/RESEAUX-D-EAU-ET-ASSAINISSEMENT/265-RESEAUX-DEAU-DESTINEE-A-LA-CONSOMMATION-HUMAINE-A-LINTERIEUR-DES-BATIMENTS-PARTIE-1-9782868913197.HTML](https://boutique.cstb.fr/reseaux-d-eau-et-assainissement/265-reseaux-deau-destinee-a-la-consommation-humaine-a-linterieur-des-batiments-partie-1-9782868913197.html)

Arrêté du 10 septembre 2021 relatif à la protection des réseaux d'adduction et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine contre les pollutions par retours d'eau

Item C6 : Conformité des produits finis

Cet item peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe n'effectuant pas de transformation sur place.

LIGNE C6L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Service de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites) à des enfants de moins de 5 ans	D
Service de steaks hachés insuffisamment cuits à des enfants de moins de 5 ans	D
Nombreux échantillons de produits de la pêche parasités, à des degrés divers mais aisément détectables	D

LIGNE C6L02 :

PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LE PRODUIT FINI 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 C6L04 : VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que la détermination de la durée de vie des denrées conditionnées sous vide s'appuie sur une fiche technique d'un GBPH validé, ou est validée par un ITAI.	<ul style="list-style-type: none">➤ La durée de vie des denrées conditionnées sous vide en interne 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 denrées ainsi conditionnées est liée à la qualité initiale des matières premières, à la maîtrise de la technique et aux performances du matériel.

Pour information

Les ITAI (instituts techniques agricoles ou agro-industriels) membres experts du réseau RMT Qualima sont : AÉRIAL, ACTALIA, ADIV, ADRIA, CTCPA, IFIP. Ils disposent des compétences techniques (procédé/aliment/micro-organisme) et scientifiques concernant la mise en œuvre et l'articulation des différents outils de validation et/ou vérification de la DVM. De plus, l'article D. 823-1 du CRPM prévoit des missions d'intérêt général pour les ITAI, avec pour objectif d'éclairer les décisions des entreprises et des administrations.

L'exploitant du secteur alimentaire peut faire appel à un ITAI du réseau RMT ACTIA Qualima. Dans ce cas, l'avis rendu par l'ITAI, sera reconnu comme la position officielle de la DGAL.

Item C7 : Contrôle à expédition et affichage / Étiquetage des produits finis

L'évaluation de cet item est incontournable. L'évaluation du contrôle à expédition est incontournable dans le cas d'un établissement bénéficiant d'une dérogation à l'agrément ou effectuant de la vente à distance. Dans les autres cas, le contrôle de cet item peut se limiter à la ligne C7L02.

LIGNE C7L01 :

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 C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>ALLERGÈNES A DÉCLARATION OBLIGATOIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier par sondage la cohérence entre les mentions affichées et les informations sur les matières premières utilisées. 	<p><u>ALLERGÈNES A DÉCLARATION OBLIGATOIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les étiquettes, les fiches de fabrication, les factures et éventuellement les bons de livraison, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, peuvent apporter un support au contrôle. Pour la restauration commerciale : sont portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible : <ul style="list-style-type: none"> → la liste des allergènes à déclaration obligatoire encore présents même sous forme modifiée, dans chaque plat et/ou denrée proposés ; ou → les modalités selon lesquelles cette information est tenue à disposition. Dans ce cas, le consommateur peut y accéder directement et librement. Pour les métiers de bouche et la distribution, l'information est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte lorsque celle-ci est : <ul style="list-style-type: none"> → présentée non préemballée ; → emballée à la demande du consommateur ; → préemballée en vue de sa vente immédiate. Pour la vente à distance, l'information est fournie avant la conclusion de l'achat. Elle figure sur le support de la vente à distance et est aussi fournie au moment de la livraison. Le cas échéant, ces informations écrites sont transmises à destination des autres professionnels.
<p><u>DLC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les modalités de conservation et les DLC, notamment des denrées préemballées déconditionnées. 	<p><u>DLC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les DLC ne sont pas dépassées. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la

	détention de celui-ci.
<p align="center"><u>DON ALIMENTAIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'étiquetage des denrées. 	<p align="center"><u>DON ALIMENTAIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cadre du don, l'étiquetage porte les mentions requises par l'arrêté du 7 janvier 2021.
<p align="center"><u>CESSION DIRECTE PAR L'ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA) AU CONSOMMATEUR FINAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'étiquetage des denrées issues de volailles et de lagomorphes abattus dans un établissement d'abattage non agréé (EANA). 	<p align="center"><u>CESSION DIRECTE PAR L'ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA) AU CONSOMMATEUR FINAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les carcasses de volailles ou de lagomorphes ainsi que les produits découpés ou transformés qui en sont issus, sont identifiés conformément aux exigences de l'arrêté du 10 octobre 2008 : <ul style="list-style-type: none"> → Les carcasses portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'EANA d'origine. → La cession des viandes hachées, des préparations de viandes, des saucisses crues et des VSM est interdite. ➤ Les découpes, les transformations par l'EANA en dehors de l'exploitation ne sont pas autorisées. ➤ La vente par correspondance des carcasses et des produits découpés ou transformés qui en sont issus est interdite (Article D.654-4 CRPM).
<p align="center"><u>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE COMMERCE DE DÉTAIL DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Dans le commerce de détail local, vérifier que les viandes de volaille et de lagomorphes provenant d'un EANA, sont cédées directement au consommateur final. 	<p align="center"><u>CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE COMMERCE DE DÉTAIL DE VIANDES ISSUES D'UN EANA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les carcasses de volailles ou de lagomorphes portent une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'EANA d'origine. ➤ Les viandes de volailles ou de lagomorphes, les produits découpés ou transformés qui en sont issus, sont remis directement au consommateur final. ➤ La cession par le commerce de détail local à un autre commerce de détail est interdite.
<p align="center"><u>FROMAGES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'étiquetage et l'affichage lors de leur commercialisation. 	<p align="center"><u>FROMAGES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'étiquetage porte les mentions requises par le Décret n°2007-628.
<p align="center"><u>ŒUFS DE L'ESPÈCE GALLUS GALLUS ISSUS D'UN CENTRE D'EMBALLAGE D'ŒUFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la cohérence et la lisibilité du marquage des œufs vendus par l'établissement de remise directe. Vérifier les mentions présentes sur les emballages d'œufs, et leur concordance avec le marquage sur la coquille des œufs. Pour la vente en vrac, vérifier la concordance entre le marquage sur la coquille et l'affichage. 	<p align="center"><u>ŒUFS DE L'ESPÈCE GALLUS GALLUS ISSUS D'UN CENTRE D'EMBALLAGE D'ŒUFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Délais de commercialisation : <ul style="list-style-type: none"> → Les œufs ne peuvent être remis au consommateur que dans les 21 jours suivant la ponte (cf. section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004). ➤ Marquage des œufs ; <ul style="list-style-type: none"> → Les œufs en provenance d'un centre d'emballage d'œufs sont marqués sur leurs coquilles du code alphanumérique du producteur de type « nFRAAA- 01 » (cf Ligne C3L02). ➤ Mentions sur les emballages d'œufs : <ul style="list-style-type: none"> → Dans le cas de la vente d'œufs placés dans un emballage, cet emballage porte les mentions prévues par

	<p>l'article 12 du Règlement (CE) n°589/2008. Les mentions « extra » ou « extra frais » peuvent être utilisées sur l'emballage dans le respect des dispositions prévues par l'article 14 du Règlement (CE) n°589/2008.</p> <p>➤ Vente d'œufs en vrac :</p> <p>→ Lorsque les œufs sont vendus en vrac, les informations listées à l'article 16 du Règlement (CE) n°589/2008 sont fournies aux consommateurs de manière facilement visible et parfaitement lisible.</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 œufs de poules sont précisées par décret.</p>
<p><u>ŒUFS DE POULE (ESPÈCE GALLUS GALLUS) CÉDÉS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE PRODUCTEUR FERMIER</u></p> <p>➤ Vérifier la cohérence et la lisibilité du marquage des œufs vendus au consommateur final par un producteur (élevage de moins de 250 poules), sans passage des œufs par un centre d'emballage d'œufs.</p>	<p><u>ŒUFS DE POULE (ESPÈCE GALLUS GALLUS) CÉDÉS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR FINAL PAR LE PRODUCTEUR FERMIER</u></p> <p>➤ L'élevage doit détenir moins de 250 poules.</p> <p>➤ Marquage, code du producteur :</p> <p>→ Présence sur les œufs du « code œuf local » délivré par la DD(ec)PP/DAAF (cf point B 1 de l'IT DGAL/SDSSA/2015-365) pour les ventes sur un marché local ou par colportage, dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation.</p> <p>→ Les œufs portent un marquage du type « n FR XX 1 ».</p> <p>Il est composé d'un 1er chiffre (n) représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code_ISO du pays de production (FR pour la France), suivi de 2 chiffres correspondant au numéro minéralogique du département et d'un dernier chiffre qui est un numéro d'ordre.</p> <p>→ Les œufs sont identifiés individuellement.</p> <p>→ Ce marquage est facultatif si les œufs sont vendus au consommateur final sur le site de production.</p> <p>➤ Lors de la vente, les œufs sont accompagnés des informations suivantes :</p> <p>→ date ou période de ponte,</p> <p>→ mode d'élevage,</p> <p>→ DDM : 28 jours après la ponte (considérant 19 du Règlement (CE) n°589/2008).</p> <p>➤ Les œufs ne sont pas remis au consommateur au-delà des 21 jours suivant la ponte (cf. section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004).</p> <p>➤ Vente en vrac :</p> <p>→ Présence sur les œufs du « code œuf local » délivré par la DD(ec)PP/DAAF (cf point 5.3 de l'IT DGAL/SDSSA/2019-8) pour les ventes sur un marché local ou par colportage dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation.</p> <p>→ Les œufs ne sont pas remis au consommateur au-delà des 21 jours suivant la ponte (cf. section X annexe III du Règlement (CE) n°853/2004).</p> <p>→ Les œufs sont accompagnés des informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • date ou période de ponte • mode d'élevage • DDM : 28 jours après la ponte (considérant 19 du Règlement (CE) n°589/2008).
<p><u>ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE EN BOUCHERIE</u></p>	<p><u>ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE EN BOUCHERIE</u></p> <p>➤ Dans les boucheries (y compris rayons traditionnels)</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier son étiquetage et l'affichage de l'origine de la viande bovine. 	<p>en GMS), l'étiquetage de la viande bovine est conforme aux prescriptions des Règlements (CE) n°1760/2000 et n°1825/2000.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La distinction entre les viandes de différentes origines vendues simultanément doit être claire. ➤ La traçabilité permet d'établir la relation entre la viande et l'animal ou les animaux, dont elle provient. ➤ Les éléments d'identification et de traçabilité sont conservés (une étiquette pour chaque lot) et coïncident avec les informations portées à la connaissance du consommateur (Décret n°99-260 du 2 avril 1999). ➤ Les factures, les bons de livraison et éventuellement la comptabilité matière, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, constituent un support au contrôle.
<p>ORIGINE DE LA VIANDE EN RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'affichage de l'origine de la viande bovine en restauration. • 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>ORIGINE DE LA VIANDE EN RESTAURATION L'affichage de la viande bovine en restauration est conforme aux prescriptions du Décret n°2002-1465 :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Mise à disposition de l'origine des viandes bovines (bovines y compris la viande de veau, et depuis le 1^{er} mars 2022, les viandes de volailles, les viandes ovines et porcines) 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. → Depuis le 1er mars 2022, l'origine de la viande (porc, volaille, agneau, mouton) servie en restauration hors domicile devra aussi être indiquée. → L'étiquetage de l'origine des viandes devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées. → Les plats cuisinés qui ne sont pas élaborés sur place, c'est-à-dire 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>PORTAGE A DOMICILE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'étiquetage des denrées. 	<p>PORTAGE A DOMICILE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'étiquetage porte les mentions requises par le point 3 de la section II de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009.
<p>PRODUITS DE LA PÊCHE OU COQUILLAGES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier leur étiquetage et l'affichage lors de leur commercialisation. <p>Vérifier la concordance entre cet affichage et les éléments de traçabilité disponibles (étiquetage, bons de livraison, etc.):</p>	<p>PRODUITS DE LA PÊCHE OU COQUILLAGES</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 ou d'un étiquetage indiquant les mentions requises par l'article 35 du Règlement (UE) n°1379/2013. ➤ L'affichage coïncide avec les éléments de traçabilité disponibles (étiquetage, bons de livraison, etc.). ➤ Lorsque l'étape de congélation est réalisée dans le but de maîtriser le risque parasitisme dans les produits destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés, il est possible de déroger à l'obligation de porter la mention «décongelé» sur les produits finis vendus ensuite réfrigérés (cf annexe VI partie A, point 2 b du Règlement (UE) n°1169/2011, et article 35, point 1

du Règlement (UE) n°1379/2013). A noter que cette dérogation d'étiquetage ne s'applique pas lorsque cette congélation est maintenue sur une durée plus longue dans le but, non pas d'assainir les denrées, mais de les conserver et/ou de les stocker à température négative.

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 » l'EANA ainsi que le numéro d'identification de ce dernier. Ces dispositions sont inutiles en cas de vente sur le lieu de l'exploitation.

Oufs :

Une tolérance de 20% d'œufs dont le marquage est illisible est admise conformément à l'article 28 du Règlement n°589/2008.

Dans le cas d'une vente directement sur le site de l'exploitation, l'absence de marquage sur la coquille peut être tolérée.

Étiquetage nutritionnel :

Sont exonérées de l'obligation en matière d'étiquetage nutritionnel :

- les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final (point 19 de l'annexe V du Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 INCO).
- les denrées non pré-emballées (cf. Document méthodologique DGCCRF Mise en œuvre du Règlement INCO DM/4A/ENQ/004) ;
- peuvent être prises en compte au titre de la définition de « faibles quantités », les *quantités de denrées fabriquées par des opérateurs répondant à la définition de la microentreprise*, au niveau national, fournie à l'article 3 du décret n°2008-1354 du 18 décembre 2008 relatif aux critères permettant de déterminer la catégorie d'appartenance d'une entreprise pour les besoins de l'analyse statistique et économique ; *à savoir une entreprise qui d'une part occupe moins de 10 personnes et d'autre part a un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros.

Pour information

Produits de la pêche :

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>

Une brochure est aussi disponible sur le site de la Commission européenne : <https://op.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/3ad9eea9-c142-490f-976f-a1c68c951390/language-en>

Origine des viandes bovines, hampes et onglets :

L'indication de l'origine des viandes bovines dans les établissements de restauration est imposé par le décret du 21 décembre 2002, basé sur les dispositions du Règlement 1760/2000 du 17 juillet 2000, dont l'article 12 définit la "viande bovine": tous les produits relevant des codes NC 0201, 0202, 0206 10 95 et 0206 29 91 "

Ces codes correspondent (<https://www.tarifdouanier.eu/2021/0201>) :

- 0201 => carcasses ou demi-carcasses des espèces bovines fraîches ou réfrigérées
- 0202 => viandes des espèces bovines congelées
- 0206 10 95 => les onglets, hampes de bovins comestibles non destinés à la pharmacie
- 0206 29 91 => les onglets, hampes.

Selon cette codification, les onglets et les hampes sont des abats pour lesquels il est nécessaire de mentionner leur origine en tant que viandes bovines sur la base du Règlement 1760/2000.

LIGNE C7L03 : MARQUE D'IDENTIFICATION / SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS

Non exigible pour le secteur de la remise directe.

LIGNE C7L04 : CONTRÔLE À EXPÉDITION

Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place.

LIGNE C7L05 : VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

Non exigible 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

L'évaluation de cet item est incontournable.

LIGNE D1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence d'archivage des bons de livraison des matières premières	C

LIGNE D1L02 : SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

Flexibilité

Dans le cas des étals de marchés, foires et salons, un délai de 48 heures pourra être donné à l'exploitant pour fournir les éléments concernant l'origine et le circuit d'une denrée alimentaire.

LIGNE D1L03 : DÉFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITÉ INTERNE

Non exigible 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">Vérifier les éléments de traçabilité des coquillages vivants.	<ul style="list-style-type: none">➤ En ce qui concerne les coquillages, les étiquettes sont conservées pendant 2 mois.

Item D2 : Réactivité

Cet item peut ne pas être évalué en l'absence récente de contrôle officiel, TIAC, ou alerte au sein de l'établissement.

CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Item E1 : Gestion des déchets

L'évaluation de cet item est incontournable. Le contrôle de cet item peut néanmoins se limiter à la gestion des déchets au sein des locaux de production (ligne E1L02), en cas d'évaluation conforme de ce point.

LIGNE E1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Les équipements dédiés aux déchets en zone de production ne sont pas à manipulation hygiénique	D
Fréquence d'enlèvement des déchets non adaptée à l'activité ou au dispositif de stockage des déchets (entassement de déchets hors des dispositifs de stockage, mauvaises odeurs en lien avec l'accumulation de déchets...)	D

LIGNE E1L02 :

GESTION DES DÉCHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Non exigible 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 HABILITÉE

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... <p>Vérifier les contrats éventuels, autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur).</p>	<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. <p>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).</p>

Flexibilité

Il sera toléré en plonge, une poubelle sans couvercle afin de faciliter le tri et le déversement des déchets de table en retour de salle. En cas d'usage dans les zones ou locaux de production de petit bio-seau de compostage ou autre petit contenant dédié à la récolte des restes de préparation des repas, l'absence de couvercle est toléré sous réserve d'une évacuation et d'un nettoyage/désinfection *a minima* après chaque service (le contenant ne doit pas être source de contamination).

Si la conception des locaux ne permet pas l'évacuation des déchets de cuisine et de table sans passer par une zone de manipulation de denrées, leur sortie pourra se faire en dehors des périodes de production (en lien avec l'item B1L06).

~~Les déchets de cuisine triés et uniquement végétaux, tels que des épluchures, peuvent faire l'objet d'un compostage dans un système adapté.~~L'arrêté du 9 avril 2018 autorise le "compostage de proximité" pour les "déchets de cuisine et de table" sans tri, ni approbation particulière, se reporter à l'item E2.

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

Le contrôle de cet item est incontournable dans le cas d'une boucherie disposant d'une autorisation pour le stockage et le désossage de colonnes MRS, ou d'un établissement d'abattage non agréé.

LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (SPAN)

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;">Huiles alimentaires usagées</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 style="text-align: center;">Huiles alimentaires usagées</p> <ul style="list-style-type: none"> Les huiles alimentaires usagées ne sont ni éliminées avec les ordures ménagères ou dans les canalisations (réseaux d'eaux usées ou pluviales), ni déversées dans un bac à graisse ou dans l'environnement. Les huiles alimentaires usagées font l'objet d'un enlèvement spécifique par une entreprise mandatée, en vue de leur valorisation.
<p style="text-align: center;">MRS en boucherie</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les conditions de stockage des sous-produits animaux du désossage des colonnes vertébrales de bovins de plus de 30 mois, en provenance de pays à statut contrôlé. 	<p style="text-align: center;">MRS en boucherie</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. La moelle épinière des ovins et caprins âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ou dont l'âge est estimé à plus de 12 mois est un sous-produit animal de catégorie 1. Les opérations de stockage, collecte et d'élimination de ces sous-produits sont effectuées dans le respect des dispositions du Règlement (CE) n°1069/2009. Les délais de conservation prévus par l'article R. 226-13-III du code rural et de la pêche maritime sont : <ul style="list-style-type: none"> → quinze jours francs en cas d'entreposage sous le régime du froid positif sans excéder + 10°C, → un mois en cas d'entreposage sous le régime du froid négatif.
<p style="text-align: center;">SPAN de catégorie 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier les conditions de stockage des sous-produits animaux. 	<p style="text-align: center;">SPAN de catégorie 2</p> <ul style="list-style-type: none"> En cas d'infestation parasitaire détectée sur un poisson ou un céphalopode, les parties musculaires retirées (flancs ou morceaux de filets) ainsi que les têtes et arêtes centrales issues du filetage doivent impérativement être retirés de la consommation humaine. Ce sont des sous-produits animaux tels que définis dans le Règlement (CE) n°1069/2009 (cat.2) ; ils ne peuvent en aucun cas être valorisés en alimentation humaine même après traitement par congélation ou

	<u>cuisson.</u>
<u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAN de Catégorie 3</u>	<u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAN de Catégorie 3</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les conditions de stockage des déchets de cuisine et de table (DCT) de catégorie 3. • Vérifier les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires de SPAN de catégorie 3 (collecteur et transformateur/utilisateur). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les SPAN doivent être transportés et transformés par des établissements autorisés à cet effet. ➤ L'alimentation d'animaux d'élevage, autres que les animaux à fourrure, au moyen de DCT est interdite. ➤ Par dérogation et sous conditions, il est possible de destiner les DCT à des utilisateurs finaux au sens de l'AM du 28/02/2008 (chiens de meute, carnivores domestiques en refuge déclaré comme tel, animaux à fourrure en élevage, animaux de zoo, animaux de cirque..., etc.), <u>et recensés comme tels par la DDecPP/DAAF.</u>
<u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAN de Catégorie 1</u>	<u>Déchets de cuisine et de table DCT SPAN de Catégorie 1</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport (avion, bateau, bus...) opérant au niveau international (de ou vers des pays tiers, hors UE) sont des SPAN de catégorie 1. Vérifier les conditions de stockage des SPAN de catégorie 1. • Vérifier les documents d'accompagnement commercial (DAC) et les autorisations préfectorales obligatoires des destinataires. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Les DCT provenant de moyens de transport (avion, bateau, bus, etc.) opérant au niveau international (de ou vers des pays tiers, hors UE) sont des SPAN de catégorie 1.</u> ➤ Les SPAN de catégorie 1 ne peuvent en aucun cas être destinés à l'alimentation animale.

Pour information

Sous produits animaux :

Tous les restes de préparations et de services de repas issus de la restauration et d'une cuisine sont des déchets de cuisine et de table (DCT), qu'ils soient d'origine animale ou végétale, qu'ils soient crus ou cuits. Tous les DCT, y compris les huiles de cuisson usagées, sont soumis à la réglementation afférente aux sous-produits animaux dans les cas suivants :

- DCT destinés à la valorisation en alimentation animale (sous-produits animaux de catégorie 3)
- DCT destinés à un usage technique, de type biogaz, compost, transformation en biodiesel ou engrais, etc. (sous-produits animaux de catégorie 3)
- DCT provenant d'un moyen de transport international (sous-produits animaux de catégorie 1)

Compostage de proximité :

Les DCT classifiés comme SPAN de catégorie 3 peuvent, si le système est adapté et maîtrisé, au titre de petites quantités à la production (dont le seuil est défini par l'arrêté du 9 avril 2018 fixé à 1 T hebdomadaire) être valorisés dans un processus de compostage autonome de proximité conformément à ce même arrêté.

Les conditions à respecter par l'exploitant du compost sont listées dans cet arrêté (formation, nomination d'un responsable, etc.). Par ailleurs, l'ADEME a publié un guide pour les cuisines mettant en œuvre ce type de compostage).

Dans ce cas, le compostage est effectué sur le site ayant produit les DCT, et le compost est exclusivement utilisé sur ce même site. Sous ces conditions, il est possible de mélanger des déchets verts et organiques dans le processus de compostage autonome.

Il existe une fiche technique basée sur l'article 17-21 de l'Arrêté du 9 avril 2018 et de l'Instruction Technique DGAL/SDSPA/2020-41 du 21/01/2020 relative à la Mise en œuvre de l'arrêté du 9 avril 2018 fixant les dispositions techniques nationales relatives à l'utilisation de sous-produits animaux et de produits qui en sont dérivés, dans une usine de production de biogaz, une usine de compostage ou en « compostage de proximité », et à l'utilisation du lisier : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/111851?token=4339f2eebea73da4e8832ad5e6a6b2dd>

Alimentation animale :

Une boucherie (détail ou de GMS) peut donner ou vendre à ses clients habituels de l'aliment cru (de la viande) pour animaux familiers qu'elle a préparé avec ses restes de viande fraîche (dont des têtes de volaille). Ces produits sont emballés et étiquetés comme un aliment cru pour animaux familiers.

Quand ils sont cédés sous la forme d'un don (os ou restes de viande au client "pour son chien") cette activité est hors champ du Règlement n°1069/2009. Par contre, si la quantité cédée dépasse 10 kg, alors cette cession est couverte par le champ du Règlement n°1069/2009, le boucher doit délivrer son aliment accompagné d'un document commercial (DAC).

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

L'évaluation de cet item est incontournable.

LIGNE F1L02 : ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

Flexibilité

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

LIGNE F1L03 :

LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

Flexibilité

Des lingettes désinfectantes **aptes au contact alimentaire** 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.

LIGNE F1L05 :

TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Flexibilité

Dans les zones peu sensibles **et dans le cas où des denrées nues ne sont pas manipulées** (espaces de vente, magasins, étals sur marché), le port d'une tenue complète n'est pas requis, *a minima* le port du tablier est nécessaire, sauf si vente exclusive de produits conditionnés.

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.).

LIGNE F1L06 :

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 relatives à l'hygiène du personnel (composition de la tenue, modalités d'entretien de la tenue de travail, lavage des mains, etc.) et des équipements à sa disposition (lave-mains, sanitaires, etc.) peuvent être fournies oralement.

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

LIGNE F1L07 :

VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

Non exigible pour les marchés/foires/salons sans transformation sur place.

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

L'évaluation de cet item est incontournable.

LIGNE F2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item

Absence au sein du restaurant commercial d'une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration	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 : <ul style="list-style-type: none"> → Restauration traditionnelle (y compris « mobile ») → Cafétérias et autres Libres-services → Restauration rapide (y compris « mobile ») 	<p>Formation hygiène restaurateur</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le professionnel dispose des justificatifs (ex : qualifications prévues par l'arrêté du 25 novembre 2011, attestations de stages ou de participation à des séminaires, etc.) sur place ou rapidement disponibles. ➤ En l'absence de qualification professionnelle prévue par l'arrêté du 25 novembre 2011, l'exploitant ou un des salariés présente le justificatif de la formation obligatoire de 14 heures, prévue par l'arrêté du 5 octobre 2011. ➤ 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.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la formation du personnel, dans le cas de la réalisation de process à risque nécessitant une surveillance particulière. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les mesures de maîtrise des process à risque nécessitant une surveillance particulière, sont connues et correctement appliquées par le personnel. ➤ Le personnel est encadré et dispose d'instruction(s) et/ou d'une formation adaptées au(x) process à risque nécessitant une surveillance particulière. La formation spécialisée aux process spécifiques réalisées (mise sous-vide, cuisson sous-vide, conduite d'autoclave, etc.) a formation spécialisée au(x) process spécifique(s) réalisé(s) dans l'établissement est fortement recommandée. ➤ L'établissement applique correctement les mesures de maîtrise du ou des GBPH validé(s), présents sur site, adapté(s) au(x) process mis en œuvre.
<p>Qualification professionnelle des bouchers</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier le respect des obligations afférentes à la qualification professionnelle dans les 	<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

ateliers de boucherie, tels que définis dans l'arrêté du 21/12/2009. Une vigilance particulière sera apportée aux ateliers de boucherie disposant d'une autorisation de désossage MRS.

- ~~En cas de suspicion d'infraction dans ce domaine, se rapprocher des agents de la GGRF.~~

salariés) respecte les dispositions prévues par l'article 1 du Décret 98-246.

- Une personne non qualifiée peut exercer l'activité, mais à la condition que cet exercice se fasse sous le contrôle effectif et permanent d'une personne justifiant d'une qualification professionnelle pour le métier exercé.
- En cas de suspicion d'infraction dans ce domaine, se rapprocher des agents de la DGCCRF.

Flexibilité

Dans le cas des établissements éligibles aux mesures de flexibilité, seul le responsable peut avoir suivi une formation qui devra être restituée en interne à son personnel.

Pour information

L'article 16 de la Loi n°96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat précise que les activités suivantes ne peuvent être exercées que par une personne qualifiée professionnellement, ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci : la préparation ou la fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et poissonnerie, ainsi que la préparation ou la fabrication de glaces alimentaires artisanales. La qualification professionnelle exigée est précisée dans le décret n°98-246, article 1^{er}. Seuls les officiers et agents de police judiciaire ainsi que les agents de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont habilités pour rechercher et constater les infractions dans ce domaine.

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/>

LIGNE F2L03 :

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE

Flexibilité

Les instructions relatives aux PrP ne sont pas obligatoirement formalisées par écrit.

Pour les établissements qui mettent en œuvre un process à risque nécessitant une surveillance particulière et qui s'appuient sur un GBPH validé, les instructions relatives à ces process peuvent ne pas être formalisées par écrit.

Des instructions relatives aux éventuels points déterminants (CCP et PrPO) identifiés par l'établissement, autres que les process à risque, sont attendues. Pour les établissements qui s'appuient sur un GBPH validé, les instructions peuvent ne pas être formalisées par écrit.

LIGNE F2L04 : SENSIBILISATION ET INSTRUCTIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL

Pour information :

Par « personnel », il faut entendre toute personne participant à la manipulation qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées.