



Les locaux

Leur agencement permet la marche en avant

Ils doivent être propres et en bon état d'entretien, correctement ventilés et éclairés, en favorisant l'éclairage naturel.

- ◆ **Les sols** sont propres, non glissants et sans eau stagnante.
- ◆ **Les lieux de passage** sont dégagés, les dénivelés sont évités.
- ◆ **Les murs, plafonds et portes** sont faciles à nettoyer.
- ◆ **Les fumées et vapeurs** sont aspirées mécaniquement, la température et l'humidité des locaux sont contrôlées.
- ◆ **Les locaux accessibles au public** doivent l'être aussi aux personnes handicapées.
- ◆ **Les sanitaires** du personnel doivent être distincts de ceux du public si plus de 50 places assises.
- ◆ **Comme pour tout établissement recevant du public**, la réglementation liée à la sécurité des biens et des personnes doit être respectée.

La marche en avant =

- ✓ Séparation des secteurs propres et sales
- ✓ Circuit cohérent des denrées alimentaires



Les équipements

Ils doivent assurer la sécurité alimentaire et la sécurité du personnel

Ils sont installés, utilisés et maintenus de manière à éviter les risques de contamination alimentaire et les risques professionnels.

- ◆ **Les machines** sont conformes aux normes CE. Elles sont maintenues propres, utilisées et entretenues en toute sécurité. Les notices sont en français.
- ◆ **Les plans de travail** sont lisses et propres.
- ◆ **Les espaces de travail** et les hauteurs des plans de travail respectent les normes de sécurité et de confort.
- ◆ **Les manutentions** de charges lourdes, de matières chaudes ou de liquides chauds sont évitées.
- ◆ **Les outils** sont correctement entretenus et en bon état.
- ◆ **Tous les produits utilisés** sont homologués et autorisés en milieu alimentaire. Se procurer les Fiches de Données de Sécurité (FDS) auprès du fournisseur.
- ◆ **Le personnel dispose de lave-mains** à commande non manuelle, de savon liquide et de moyens de séchage jetables avec une poubelle à couvercle non manuel.
- ◆ **En secteur propre** : pas de torchon, pas de balayage à sec.
- ◆ **Les enceintes frigorifiques** doivent être bien entretenues et équipées de thermomètres.

*Risque de chutes, de brûlures, de coupures.
Risque de lombalgies, de lésions cutanées.
Risque de contamination alimentaire.*



Les denrées alimentaires

La chaîne du froid est essentielle

Elles doivent être manipulées, stockées et remises aux consommateurs dans des conditions évitant toute détérioration et contamination.

- ◆ **Sitôt livrées, sitôt stockées.** Je refuse la livraison de denrées alimentaires non conformes : aspect, température, DLC, fournisseurs.
- ◆ Je respecte les **dates limites** de consommation et d'utilisation, je ne mélange pas le chaud et le froid.
- ◆ **Je ne maintiens pas** les denrées alimentaires dans la zone de températures dangereuses, c'est-à-dire **entre 10° et 63°**.
- ◆ **Je ne décongèle pas à température ambiante** mais entre 0° et 4°.
- ◆ J'assure la **traçabilité** des denrées alimentaires.
- ◆ **Je ne mets pas en contact** les denrées alimentaires avec des produits chimiques ou contaminants.
- ◆ **Les déchets** sont rapidement triés et éliminés. Les poubelles ne risquent pas de contaminer les denrées alimentaires.
- ◆ **Je me réfère** aux « guides de bonnes pratiques ».

* **DLC** = Date Limite de Consommation
(Denrées périssables)
* **DLUO** = Date Limite d'Utilisation Optimale
(Conserves et surgelés)



Le personnel

*Sa formation
Son hygiène*

- ◆ **Je déclare** toutes les personnes que j'emploie (**D**éclaration **U**nique d'**E**mbauche).
- ◆ **La formation est adaptée** à la sécurité, à l'hygiène corporelle et à l'hygiène alimentaire. Elle est périodiquement renouvelée = formation continue.
- ◆ **Les vestiaires** sont obligatoires et correctement aérés.
- ◆ **Des chaussures et une tenue vestimentaire** maintenues propres sont réservées au travail en cuisine. Leur fourniture et leur entretien sont pris en charge par l'employeur, y compris pour les contrats temporaires.
- ◆ **Le lavage des mains** est systématique à l'entrée de la zone propre, à la sortie des toilettes, entre deux opérations contaminantes.
- ◆ **Une trousse de secours** est facilement accessible, son contenu est adapté avec le médecin du travail.
- ◆ **Le médecin du travail est mon conseiller** pour l'amélioration des conditions de vie et de travail, et la prévention des accidents et maladies professionnelles.
- ◆ **Je veille au suivi médical de mon personnel** et j'adresse au médecin toute personne susceptible de contaminer les denrées alimentaires.

L'employeur est le garant de l'hygiène, de la sécurité et de la santé de son personnel, y compris des travailleurs temporaires et des apprentis, ainsi que des intervenants extérieurs - livraisons, par exemple.



Contrôles et vérifications périodiques Affichages obligatoires

- ◆ Je recense les risques professionnels, les reporte dans un **document unique** centralisateur.
- ◆ Je mets en place les **actions nécessaires** pour réduire ces risques.
- ◆ Je procède ou fais procéder aux **vérifications périodiques** : les systèmes d'aération, l'éclairage, les énergies électriques et thermiques, les machines dangereuses, les signalisations, les extincteurs, ...
- ◆ Je garde une **traçabilité** de ces contrôles.
- ◆ **J'affiche** les coordonnées de l'inspection du travail, du médecin du travail, des services de secours. J'affiche également les horaires de travail et les départs en congés, les références de la convention collective et des textes relatifs à l'égalité professionnelle.
- ◆ **J'affiche** les consignes incendie et fais procéder aux vérifications et exercices prévus.
- ◆ **J'établis** un plan détaillé de nettoyage et un plan des actions de formation pour toute personne manipulant des denrées alimentaires.

Tout employeur retranscrit les résultats de l'évaluation des risques professionnels dans un document unique tenu à la disposition des organismes de contrôle et de prévention.

Hygiène & Sécurité

Obligations et Recommandations **EN RESTAURATION**

Votre responsabilité est engagée envers :

✓ VOTRE PERSONNEL



Sa sécurité
Sa santé

✓ VOS CLIENTS







La sécurité alimentaire
L'accueil du public

✓ VOTRE ENVIRONNEMENT



Les déchets
Les rejets

Vous avez une obligation de résultats

-  Identifier les dangers
-  Définir les priorités
-  Mettre en œuvre les moyens adaptés et les bonnes pratiques préventives
-  Vérifier périodiquement leur efficacité