

L'HYGIENE

en restauration commerciale

Règlement CE N° 178/2002



Food Law

- Les 4 grands principes
 - ❑ Principe de recours à l'analyse des risques (article 6)
 - ❑ Principe de précaution (article 7)
 - ❑ Principe de transparence (article 18) et d'innocuité

- Obligations
 - ❑ de traçabilité
 - ❑ de retrait
 - ❑ et d'information des services de contrôle

Règlement CE N° 852/2004



- Déclaration de tous les établissements
et agrément sanitaire communautaire / dérogation agrément
- Responsabilité première des exploitants en matière de sécurité alimentaire
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Procédures basées sur les principes de l'HACCP
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP
- Formation du personnel

*Approche intégrée de toute la filière
depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur*

« de la fourche à la fourchette »



Guide de bonnes pratiques restaurateur (version nov 15)

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20085905_0001_p000_cle0b8fb7.pdf



SYNHORCAT
Syndicat National des Hygiénistes
Alimentaires, Nutritionnels, Toxiques

GNI

Restaurateur

GUIDE
DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
ET D'APPLICATION DE L'HACCP
RESTAURATEUR



Version novembre 2015

Commerce de détail : définition (reglement CE 852/2004)



=> Article 3.7



« la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes »



Critères microbiologiques

- **Critères de sécurité**

(Salmonella, Listeria monocytogenes)

= produits sensibles

- **Critères d'hygiène**

L'HYGIENE

en restauration commerciale