

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

---

# **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**



# Réglementation communautaire

## Paquet HYGIENE

### ***Réglementation européenne***

*toutes les denrées alimentaires  
(commerce de détail inclus)*



règlement (CE) n° 178/2002

règlement (CE) n° 852/2004

règlement d'application (CE) n° 2073/2004

### ***Réglementation nationale***



Arrêté ministériel du 21 décembre 2009

---

# Evolution de réglementation

- Obligation de résultat et non de moyens
  - Avant: carrelage-inox...
  - Maintenant;
    - « les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations... »
- Responsabilité de l'exploitant: nécessité de pouvoir fournir des justificatifs.

---

# LE NIVEAU D'HYGIENE DE VOTRE RESTAURANT ACCESSIBLE PAR TOUS

## Quels seront les renseignements accessibles ?

Les données seront

- présentées sur une carte interactive permettant de rechercher l'établissement par son nom ou son adresse.
- le nom de l'établissement, la date du dernier contrôle et le niveau d'hygiène.

Les résultats des contrôles seront disponibles pendant une période d'un an après la date de réalisation du contrôle.

## Les mentions relatives à chaque niveau d'hygiène



---

# Les 4 niveaux d'hygiène

- **Niveau d'hygiène très satisfaisant:** établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.
- **Niveau d'hygiène satisfaisant :** établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques
- **Niveau d'hygiène à améliorer :** établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.
- **Niveau d'hygiène à corriger de manière urgente :**  
établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.