



Textes de référence

Directive européenne no 93-43 du 14 juin 1993

Objectif : servir une denrée saine

Prescription : une obligation de résultat sans décrire de moyens pour l'atteindre

Arrêté du 28 juin 1994 = identification et agrément sanitaire + marquage de salubrité

Arrêté du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

Guide de bonnes pratiques alimentaires - codex Alimentarius

✓ Un outil de la sécurité alimentaire : la méthode HACCP/ARMPC

permet d'instaurer en restauration collective une assurance sur la sécurité de la production :

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (ARMPC)

analyse des risques

lister la nature des dangers

évaluer leur fréquence et leur gravité

maîtrise des points critiques

repérer, dans les étapes de la production, les moments décisifs à l'émergence d'un risque

mettre en place un dispositif d'autosurveillance et de correction

7 principes

1/ Identifier et analyser les dangers

identifier les dangers associés à la production

Physiques

Chimiques

Microbiens

évaluer l'occurrence

identifier les mesures préventives

QQOCPQ

2/ Déterminer les points critiques = CCP

3/ Etablir les critères opérationnels : valeurs limites, niveaux cibles, tolérances

4/ Etablir 1 système de surveillance

5/ Etablir les actions correctives si CCP s'avèrent dépassés

6/ Etablir des protocoles et procédures spécifiques pour vérifier le fonctionnement du système HACCP

7/ Monter un Système d'information et documentaire approprié

Champ d'application : l'arrêté du 29 septembre 1997 énonce les mesures de prophylaxie qui s'imposent

implantation, aménagement et équipement des locaux

utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets

hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

dispositions relatives aux personnels;

hygiène des salles de restaurant et des locaux similaires

L'implantation, l'aménagement et l'équipement des locaux

respect de la marche en avant

séparation des secteurs propres et souillés

séparation des zones froides et chaudes

l'isolement du circuit et du local de traitement des déchets

ventilation des locaux