



# GUIDE D'HYGIÈNE

Les règles essentielles  
en restauration  
commerciale

**LE  
HAVRE  
SEINE**  
MÉTROPOLE

PRÉPARONS L'AVENIR AU QUOTIDIEN

[lehavreseinemetropole.fr](http://lehavreseinemetropole.fr)



# Pourquoi un guide ?

Tout au long de la chaîne, chacun est responsable de la sécurité alimentaire. Ce guide vise à intégrer dans le quotidien les règles essentielles des bonnes pratiques d'hygiène nécessaires en restauration.

Il propose des outils susceptibles de vous aider, si vous les adaptez à votre cas particulier et à mieux assurer les opérations d'autocontrôles qui vous incombent.

## POUR EN SAVOIR PLUS

Reportez-vous au "Guide des bonnes pratiques d'hygiène" conçu par des professionnels et aux textes de référence qui ont servi à l'élaboration du présent document (Annexe 4).

Vous pouvez également vous adresser aux **services concernés** (voir au dos de la brochure).

## Dispositions générales concernant les règles d'hygiène

Le respect des règles d'hygiène conditionne la qualité sanitaire des aliments préparés. La maîtrise des conditions d'hygiène régnant dans l'établissement doit donc être garantie.

Le professionnel a la responsabilité de déterminer les sources de dangers éventuels de son activité au regard de la sécurité sanitaire des aliments, de définir et de mettre en œuvre des moyens adaptés à la spécificité de son activité et de sa structure, et d'en contrôler l'efficacité par l'établissement d'éléments de surveillance de manière à s'assurer que les denrées commercialisées sont de bonne qualité sanitaire.

Le "Guide des bonnes pratiques d'hygiène restaurateur" rassemble les recommandations spécifiques à ce secteur d'activité. Elles ne reposent pas toutes sur des dispositions réglementaires spécifiques mais concourent au même objectif : aboutir à la maîtrise des exigences réglementaires.


## MES DÉMARCHES AVANT L'OUVERTURE

- L'entreprise doit être créée (vous devez disposer de votre numéro de SIRET).
- L'activité doit être déclarée auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations.  
Document CERFA sur le site : [mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite](http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite).
- Au moins une personne de l'équipe doit avoir suivi une formation en hygiène alimentaire, obligatoire depuis le 01/10/2012.

# Sommaire

	<b>Les aménagements d'un restaurant</b> P. 4
	<ul style="list-style-type: none"><li>• La conception</li><li>• Les locaux nécessaires</li><li>• Les aménagements</li><li>• Les équipements de la cuisine et de ses annexes</li></ul>

	<b>Les matières premières</b> P. 6
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les fournisseurs et la réception des produits</li><li>• Le stockage des produits</li></ul>

	<b>La préparation culinaire</b> P. 8
	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'hygiène des personnes en cuisine</li><li>• La traçabilité des produits</li><li>• La congélation / décongélation</li><li>• Les préparations froides</li><li>• Les préparations chaudes et la remise en température</li></ul>

	<b>La gestion des déchets / Le nettoyage et la désinfection</b> P. 10
	<b>La gestion des déchets</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les services de collecte pour vos déchets</li><li>• Éviter de produire du déchet inutilement</li><li>• Consignes pour la collecte des bacs</li><li>• La redevance spéciale</li></ul>

## **Le nettoyage et la désinfection**

	<b>Les autocontrôles / L'information du consommateur</b> P. 12
---	--

### **Les autocontrôles**

#### **L'information du consommateur**

- L'affichage des prix
- La remise de notes
- L'affichage des allergènes
- L'affichage de l'origine de la viande bovine
- La loyauté de l'information donnée au consommateur

## **ANNEXES**

1. Le schéma "Marche en avant"
2. Exemple de plan de nettoyage et désinfection
3. Les principaux documents à présenter lors de contrôle
4. Les textes et documents de référence
5. Les adresses utiles



# Les aménagements d'un restaurant

## La conception

Les aménagements devront faciliter le travail et l'entretien pour une propreté permanente. A cet effet, voici les principes à suivre :

- Si possible, organiser le circuit des marchandises suivant un cheminement progressif en évitant tout recoupement entre secteurs propres (préparation froide et cuisson) et les secteurs sales (légumerie, plonge). A défaut s'organiser dans le temps (ex : légumerie, puis nettoyage de la zone avant la préparation des plats).
- Réduire les déplacements du personnel et des denrées.

## Les locaux nécessaires

### La cuisine

**Elle est réservée à la préparation culinaire.**

- Il est interdit de fumer.
- Les animaux y sont interdits.
- Les clients et les livreurs ne doivent pas y pénétrer.

**VOIR  
ANNEXE  
#1**

### Les annexes

- Les réserves alimentaires : de préférence aérées et sèches. Evitez de stocker les produits alimentaires sous les conduites d'eaux usées et à même le sol.
- Le stockage des produits d'entretien et des ustensiles de nettoyage ne doit pas présenter un risque de contamination des denrées alimentaires. En l'absence de local spécifique, il est préconisé un placard adapté et réservé à cet usage.
- L'aire de stockage des déchets doit pouvoir être facilement nettoyée. Prévoyez un siphon de sol et un point d'eau, des revêtements faciles d'entretien (par exemple : béton lisse). Les conteneurs déposés sur la voirie sont à nettoyer et désinfecter régulièrement.

### Les locaux du personnel

- Un lave-mains situé à la sortie des WC doit être pourvu d'eau courante chaude et froide et équipé d'un distributeur de savon liquide bactéricide, d'une brosse à ongles et d'un essuie-mains à usage unique ou d'un système de séchage à flux d'air maîtrisé.
- En remise directe, il est toléré que les toilettes soient communes au personnel et à la clientèle s'il y a un lave-mains équipé. En aucun cas, les WC ne doivent donner directement sur les lieux de préparation culinaire.
- Un lieu de rangement du linge propre : il doit être protégé et séparé du linge sale (placards, bacs plastiques).



## La salle de restaurant

- Les tables et les couverts sont tenus constamment en parfait état de propreté.
- Les présentoirs à température dirigée (0 à 3°C) maintiennent à l'abri des pollutions, notamment celles de la clientèle, les aliments en présentation.
- Les sanitaires, en nombre suffisant, ne doivent pas communiquer directement avec la salle de restaurant. A la sortie, les lave-mains sont alimentés en eau courante froide et chaude et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.
- Les sols doivent être faciles d'entretien et résistants aux chocs.

## Les aménagements

- Plafond conçu pour permettre le maintien d'une propreté permanente et étanche aux poussières.
- Murs lisses en matériaux facilement nettoyables et désinfectables.
- Sols faciles d'entretien et dotés au besoin de dispositifs d'évacuation des eaux de lavage (siphons de sol).
- Portes et fenêtres en matériaux lisses.

## Les équipements de la cuisine et de ses annexes

Ils sont adaptés à la capacité de production et au type de restauration de l'établissement. Parmi ceux-ci, il y a :

- Des appareils frigorifiques munis de thermomètres à lecture directe.
- Au moins un poste de lavage des mains en zone de production (à commande non manuelle, alimenté en eau chaude et froide, équipé d'un distributeur de savon liquide bactéricide et d'essuies-mains à usage unique).
- Un système de ventilation (naturel ou mécanique) et une hotte débordante avec des filtres faciles à entretenir pour l'extraction des graisses et des buées au-dessus des appareils de cuisson.
- Un bac dégraisseur pour les eaux usées de la cuisine avant l'évacuation vers le réseau public d'assainissement est recommandé (il peut être rendu obligatoire par le service d'assainissement).
- Des plans de travail, bacs à plonge et matériels divers conçus et implantés pour permettre un travail dans de bonnes conditions d'hygiène et un entretien efficace (exemple : des poubelles à commande non manuelle).
- Des méthodes adéquates pour lutter contre les insectes et les nuisibles seront adoptées, comme la pose de moustiquaires, lampes à ultraviolet, contrat de dératisation et de désinsectisation...




# Les matières premières

**S'assurer préalablement à toute réception que les lieux et les ustensiles de réception et de manipulation des produits sont parfaitement propres.**

## Les fournisseurs et la réception des produits

Procéder systématiquement aux contrôles suivants :

### Les fournisseurs

- Pour les denrées animales, vérifier que le fournisseur a un agrément ou une dérogation délivrée par la Direction Départementale de la Protection des Populations. Conserver une copie de ce document. **La viande hachée ne peut provenir que d'un fournisseur agréé.** *Liste des établissements agréés et dérogateurs : [agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-et-autorises-de-la-dgal](http://agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-et-autorises-de-la-dgal)*
- Les produits issus d'un fournisseur agréé doivent porter une marque d'identification, généralement de type ovale (sauf pour certains produits de la pêche provenant de certains pays, dont le numéro d'agrément est linéaire). 
- Pour tous les produits, se faire délivrer une facture (en cas de livraison régulière, il est toléré la délivrance de bons de livraison et l'envoi d'une facture récapitulative).

### La réception

A la réception, il vous appartient de vérifier la qualité et l'identité des denrées réceptionnées au regard de la commande :

- La dénomination de vente des produits préemballés.
- Le nombre de colis et le poids.
- La température :
  - la contrôler avec un thermomètre-sonde placé entre 2 produits (ne pas percer le conditionnement),
  - la comparer à la température inscrite sur l'emballage et refuser la marchandise en cas de non conformité (cf annexe I de l'arrêté du 21/12/2009),
  - l'enregistrer avec le nom du produit contrôlé, sur le bon de livraison par exemple.
- L'intégrité de l'emballage (cartons) et du conditionnement : par exemple, les sous-vides percés et les boîtes de conserve abimées doivent être refusés.
- L'aspect : refuser tous les produits ayant un aspect anormal et présentant un risque pour la consommation : odeur, couleur, présence importante de jus (exsudats). Pour le poisson, vérifier la présence de glace et que les coquillages et crustacés soient vivants.
- La Date Limite de Consommation (D.L.C.) : refuser les marchandises dont la D.L.C. est dépassée ; celle-ci est indiquée sur le produit par la mention : "à consommer jusqu'au ...".
- Effectuer un contrôle des étiquettes sanitaires, lesquelles précisent, notamment pour les coquillages, la date de la cueillette, du conditionnement, les précautions d'emploi...

- Si l'on transporte par soi-même de petites quantités, les glacières de type familial devront être alimentées de carbo-glace ou de plaques de froid (bleues). Vérifier que les températures de conservation des produits sont bien respectées !
- Les autres types de transport devront avoir reçu l'agrément transport périssable (ATP) attribué par CEMAFROID ([www.cemafroid.fr](http://www.cemafroid.fr)).

## Le stockage des produits

Vérifier la propreté des locaux, réfrigérateurs, congélateurs (et leur fréquence de dégivrage) ou tout autre récipient destiné à recevoir des produits alimentaires.

### Les règles de stockage

S'assurer d'une bonne gestion des dates.

- Tout d'abord, éliminer les produits avec date périmée : D.L.C. dépassée (sous peine de sanctions pénales).
- La Date de Durabilité Minimale (D.D.M.) mentionnée sur les denrées qui ne sont pas microbiologiquement fragiles, indique que le produit est à consommer de préférence avant la date indiquée. Au-delà, leur utilisation se fait sous la responsabilité du restaurateur.

### Les conditions de stockage

- Tous les produits nus ou entamés doivent être protégés et étiquetés (films, boîtes plastiques...).
- En règle générale, il convient de ne pas mélanger les bouteilles, les légumes non nettoyés et les cartons avec les produits nus : denrées entamées, fromages, pâtisseries, viandes non conditionnées, produits en cours de décongélation ou dégelés, hors d'œuvre.
- Attention à ne pas surcharger les armoires froides.

### Les températures de conservation à respecter

L'annexe 1 de l'arrêté du 21/12/2009 fixe les températures des produits d'origine animale et denrées en contenant. Elles doivent être conformes en tout point du produit (dont à cœur). Le conditionneur peut fixer une température différente sous réserve de ne pas dépasser la réglementation. L'annexe 1 de l'arrêté du 08/10/13 fixe les températures maximales pour les denrées ne contenant pas de produits d'origine animale.

À -18°C mini*	À -12°C mini*	De 0 à +2°C *	+3°C maxi*	+4°C maxi*	De +5 à 15°C*
Crèmes glacées Sorbets Viandes hachées surgelées Poissons surgelés	Autres denrées congelées	Poissons Crustacés Mollusques autres que vivants Viande hachée	Préparations culinaires préparées à l'avance (faites sur place)	Salade en sachet Charcuterie	Œufs en coquille (sauf s'ils sont réfrigérés avant la livraison, il faut alors les conserver à +4°C maxi)

\* ou température inscrite sur l'étiquetage

- Le contrôle des températures des armoires froides s'effectue tous les matins, à la prise du travail, et il peut être transcrit sous la forme d'un tableau comparable à celui présenté ci-dessous.
- Une chambre froide de plus de 10 m<sup>3</sup> stockant des produits surgelés doit avoir un enregistreur continu (règlement 37/2005).

Date	Enceinte 1 Armoire froide Matières premières (viande, produits laitiers...)	Enceinte 2 Armoire froide pour les œufs et les végétaux frais	Enceinte 3 Congélateur	Enceinte 4 Produits finis / plats cuisinés	Actions correctives
Mois :	T° maxi +4°C (Si poisson frais ou viande hachée : maxi 2°C)	T° d'environ +8°C	T° maxi* -18°C ou -12°C selon son contenu	T° maxi 3°C	
1					
2					
...					



# La préparation culinaire

## L'hygiène des personnes en cuisine

### Les personnes en cuisine doivent :

- Avoir une tenue vestimentaire parfaitement propre et réservée à cet usage (charlotte, veste, pantalon, chaussures...).
- Prévenir leur hiérarchie en cas de maladie.
- Porter un masque, régulièrement changé, en cas de rhume.
- Protéger les plaies sur les mains par des pansements étanches couverts de doigts ou de gants à usage unique.

### Le lavage des mains est une opération essentielle à l'hygiène des manipulations.

#### Se laver les mains fréquemment :

- Avant chaque reprise du travail.
- Avant la manipulation de produits fragiles (mayonnaise, sauces, crèmes...) et les opérations sensibles (hachage, tranchage, mise sous vide...).
- Après toute manipulation souillante (épluchage des produits terreux, éviscération de poissons et volailles, manipulations de déchets et poubelles, vaisselle sale, monnaie...).
- À la sortie des sanitaires
- Après avoir éternué ou toussé.
- Après les opérations de nettoyage et de désinfection.
- Après la manipulation de produits chimiques (insecticide...).
- Chaque fois que cela est nécessaire.

## La traçabilité des produits



La traçabilité consiste à conserver tous les documents relatifs aux produits présents ou déjà utilisés.

- Les informations relatives à l'identification et à la durée de vie des denrées préemballées sont conservées auprès du produit, durant toute sa détention.
- Elles doivent être conservées au moins 6 mois après leur consommation (voir le détail dans la note de service DGAL du 17/08/2005).
- Elles devront être présentées lors des contrôles.

**Toute intervention sur des aliments est précédée d'un lavage des mains, des instruments et du plan de travail, puis suivi d'un lavage immédiat du matériel avec un produit bactéricide.**

## La congélation / décongélation

- Se conformer aux notices d'étiquetage pour l'utilisation des produits congelés ou surgelés.
- La décongélation a lieu en armoire froide, entre 0°C et + 4°C, sur une grille, afin que le produit ne macère pas dans le jus de sa décongélation, ou simultanément à la cuisson, ou au micro-ondes. **Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés.**





- Il est conseillé de définir une date limite de consommation pour les produits décongelés (maximum 3 jours en restauration collective).
- En cas de **congélation "maison"**, les denrées alimentaires seront congelées au meilleur état de fraîcheur (dans le premier tiers de leur durée de vie) dans un sac de congélation (sans déconditionnement pour les produits conditionnés), portant le nom du produit et la date de congélation. Une cellule de surgélation pour les pièces de taille importante ou un congélateur 3\* pour les pièces de petite taille ou de faible épaisseur seront utilisés.

## Les préparations froides

- Pour les fruits et légumes frais, prévoir une décontamination à l'eau vinaigrée ou javellisée en définissant le dosage utile (préconisation de 6% de vinaigre ou 1 millième de javel à 2,6% de chlore actif).
- Les préparations froides doivent être protégées et stockées impérativement au froid positif  $\leq 3^{\circ}\text{C}$  après fabrication. Y indiquer la date de fabrication et la date limite de consommation (réglementation en restauration collective : 3 jours maximum en l'absence d'étude de durée de vie).
- Certaines préparations sensibles (carpaccio, tartare, sushi...) doivent être conservées à moins de  $2^{\circ}\text{C}$  et moins de 24h. De même la mayonnaise maison à base d'œuf coquille ne peut être conservée plus d'une journée.
- Des denrées alimentaires pour consommation personnelle doivent être identifiées et séparées lorsqu'elles sont stockées dans une armoire froide à usage professionnel.

## Les préparations chaudes et la remise en température

- La découpe de viande crue, particulièrement de la volaille, est contaminante. Elle doit être suivie d'un lavage des mains, des instruments et du plan de travail. Pour éviter les contaminations croisées, il est recommandé d'utiliser un plan de travail dédié ou une planche à découper dédiée.
  - Les préparations chaudes doivent être maintenues à plus de  $63^{\circ}\text{C}$ .
  - Pour une consommation différée, elles doivent être refroidies rapidement (recommandations : de  $63^{\circ}\text{C}$  à  $10^{\circ}\text{C}$  en moins de 2h), puis conservées entre 0 et  $3^{\circ}\text{C}$ . Elles seront ensuite remises en température dans les 3 jours qui suivent leur préparation (recommandations : de  $10^{\circ}\text{C}$  à  $63^{\circ}\text{C}$  en moins d'1h).
  - Les viandes hachées sont à risque. Pour un public sensible, il est recommandé d'atteindre au moins  $65^{\circ}\text{C}$  à cœur.
  - Certaines pratiques sont à risque (mise sous vide, cuisson à basse température...) et nécessitent des formations spécifiques et le suivi de process écrits.
- **Ne jamais représenter un plat déjà servi à table : le jeter absolument !**



# La gestion des déchets

## Les services de collecte pour vos déchets

- 2 possibilités vous sont proposées :
  - soit faire appel aux services de la Communauté Urbaine Le Havre Seine Métropole,
  - soit faire appel à un prestataire privé.
- Vos huiles de cuisson doivent être collectées par un prestataire agréé. Pour votre traçabilité, conservez sur site les bons d'enlèvement des huiles de friture (au moins le dernier).
- Pour vos emballages en verre, utilisez la borne d'apport volontaire près de votre restaurant.

## Éviter de produire du déchet inutilement

**“Le meilleur déchet étant celui que l'on ne produit pas”**, pensez, par exemple, à voir avec vos fournisseurs pour mettre en place des conventions de reprise des cartons de livraison. Sinon, vous pourrez les déposer gratuitement en déchèterie.

C'est aussi valable dans votre restaurant, privilégiez pour vos tables des sets ou nappes réutilisables plutôt que jetables. Il existe de multiples solutions simples qui vous permettront de réduire votre production de déchets.

## Consignes pour la collecte des bacs

Vos bacs à déchets sont à déposer la veille au soir des jours de collecte. Ils doivent être replacés dans un local spécifique le plus rapidement possible après le passage du véhicule.



## La redevance spéciale

Tous producteurs non ménagers, dont le volume hebdomadaire de déchets présentés à la collecte est supérieur à 2500 L, doit s'acquitter d'une redevance spécifique auprès des services de la Communauté Urbaine Le Havre Seine Métropole. En dessous de ce seuil, les déchets produits sont intégrés dans les circuits de ramassage des ménages.

**Pour tout renseignement : 02 77 61 26 09**

du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00



# Le nettoyage et la désinfection

VOIR  
ANNEXE  
#2

*Le nettoyage permet de débarrasser les souillures visibles : c'est le nettoyage visuel. La désinfection permet de détruire les microbes : c'est le nettoyage microbien non visuel. Ces opérations concernent l'ensemble des locaux, des équipements et du matériel.*



- Les produits d'entretien doivent être conservés dans leur conditionnement d'origine, avec leur étiquetage, et stockés à l'écart des denrées alimentaires dans un système fermé (caisse plastique, armoire...).
- Attention : l'eau de javel est à employer à l'eau froide et les produits lessiviels ne doivent pas être mélangés ! Pour cela, bien suivre les conseils d'utilisation.
- S'il y a plusieurs employés, il est nécessaire d'avoir un plan de nettoyage et de désinfection affiché et suivi sur les différents postes de travail ou dans les locaux. Il doit être précis et énoncé de façon claire :
  - la fréquence : avant ou après chaque opération, quotidien, hebdomadaire, bimensuel, etc.,
  - le mode opératoire : le matériel nécessaire pour le brossage, l'élimination des déchets, le lavage, la désinfection, le rinçage, le raclage,
  - le produit d'entretien adéquat et efficace : se reporter à la fiche technique pour connaître la dilution, le temps d'action, la température de l'eau et si le rinçage est obligatoire.
- Une fiche d'enregistrement du nettoyage peut être créée, afin que chaque employé signe et indique la date de réalisation du nettoyage pour une zone ou un matériel donné.

Certains professionnels lessiviels proposent des plans de nettoyage et de désinfection à afficher ainsi que des postes de dilutions automatiques.





# Les autocontrôles

VOIR  
ANNEXE  
#3

Le responsable est tenu de procéder à des contrôles réguliers, mis en œuvre par le professionnel lui-même, de manière à s'assurer et prouver que les denrées produites et commercialisées sont propres à la consommation. En cas de mauvais résultat, il doit mettre en place des actions correctives. Ces autocontrôles peuvent être enregistrés sur des fiches.

Par exemple :

- Fiche de contrôle des matières premières à réception (Température, date de péremption, état du conditionnement...).
- Fiche de relevé de températures (denrées et équipements) .
- Fiche d'enregistrement du nettoyage.
- Fiche de suivi du changement des huiles de friture.

Le professionnel peut réaliser des contrôles bactériologiques sur les surfaces ou les denrées. Cela sert à évaluer et contrôler l'efficacité des règles d'hygiène mises en place (nettoyage-désinfection, respect de la chaîne du froid, hygiène des manipulations...).



## L'information du consommateur

### L'affichage des prix

*Les tarifs affichés comprennent les taxes et le service compris.*

*L'affichage doit être visible et lisible.*

### À l'extérieur

**Doivent être affichés :** (hauteur minimale des chiffres et des lettres de 1,5 cm)

- Le prix au comptoir, le prix en terrasse, le prix en salle des boissons et denrées les plus couramment servies (énumérées dans l'arrêté du 27 mars 1987 modifié le 29 juin 1990).

La contenance servie sera également indiquée. En terrasse, ces informations peuvent figurer sur des cartes disposées sur chaque table.

Les menus et cartes indiquant les prix, au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner, de 18h pour le dîner, et pendant toute la durée du service.

- Cinq vins, ou tous les vins s'il en est servi moins de cinq, ou cinq boissons si aucun vin n'est servi, accompagnés de leurs prix.



## À l'intérieur

### Doivent être affichés :

- La liste des boissons et des denrées proposées à la vente.
- Le prix de chaque prestation.

De plus, il faut mettre à la disposition de la clientèle des menus et cartes identiques à ceux affichés à l'extérieur, mentionnant :

- Le prix de chaque prestation.
- "Boisson comprise ou non comprise".
- La nature et la contenance des boissons proposées.

Dans les établissements servant des repas, la carafe d'eau doit être fournie gratuitement au consommateur.

Concernant le service du "verre d'eau ordinaire" dans les cafés et débits de boissons, il est d'usage qu'il soit gratuit, mais rien n'interdit au cafetier de faire payer ce service. Dans ce cas, il doit en informer le consommateur par un affichage clairement visible du prix de cette prestation.

Le cafetier peut restreindre l'usage de ses installations (toilettes par exemple) aux seuls consommateurs payants sous réserve que cette contrainte soit portée préalablement à la connaissance de tout client sous une forme lisible et explicite (affichage).

## La remise de notes



Dans les restaurants, la délivrance d'une note détaillant les prix est obligatoire. Elle doit être établie en double exemplaire et comporter :

- La date,
- La raison sociale et l'adresse de l'établissement,
- Le prix TTC et service compris de chaque prestation fournie,
- Le total des sommes dues par le client.

**Dans tous les cas, l'original de la note est remis au client et le double est conservé par l'exploitant pendant deux ans.**

## L'affichage des allergènes

Il y a actuellement 14 allergènes majeurs dont l'information relative à leur présence est obligatoire, y compris pour les denrées non préemballées.

- Le restaurateur doit porter à la connaissance de ses clients les allergènes présents dans les produits proposés.
- Le consommateur doit pouvoir accéder directement et librement à l'information disponible sous forme écrite.

Il est donc conseillé de suivre des fiches recettes pour éviter la fluctuation de la composition des plats.

## L'affichage de l'origine de la viande bovine

- Cette information concerne les plats contenant un ou plusieurs morceaux de viandes bovines (bœuf et veau) et de la viande hachée. Elle sera transmise au moyen des indications suivantes :
  - Origine (nom du pays), lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de la bête dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays.
  - Né et élevé (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu (nom du pays d'abattage) lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans des pays différents.
- Les plats élaborés avec des préparations de viande ne sont pas visés (exemple : pizzas, raviolis...).
- Ces mentions doivent être portées à la connaissance du consommateur de façon lisible et visible par tout moyen approprié (sur la carte, sur ardoise ou panneau...). Il n'y a pas d'obligation de préciser l'origine pour chaque morceau de viande différent ; l'information peut être globale, exemple : "origine viande bovine : France et Pays-Bas" si les différents types de viande qui vont être servis aux repas du jour, proviennent effectivement soit de France, soit des Pays-Bas. L'affichage à l'extérieur de l'établissement n'est pas obligatoire.

## La loyauté de l'information donnée au consommateur

- Le restaurateur doit être en mesure de servir réellement tous les menus, tous les plats et toutes les boissons mentionnés sur les cartes.
- Si un produit n'est plus disponible, il doit être rayé de la carte.

### Dénomination de vente

Les dénominations utilisées sur les cartes et menus ne doivent pas être de nature à créer une confusion sur la nature réelle du produit. Exemples :

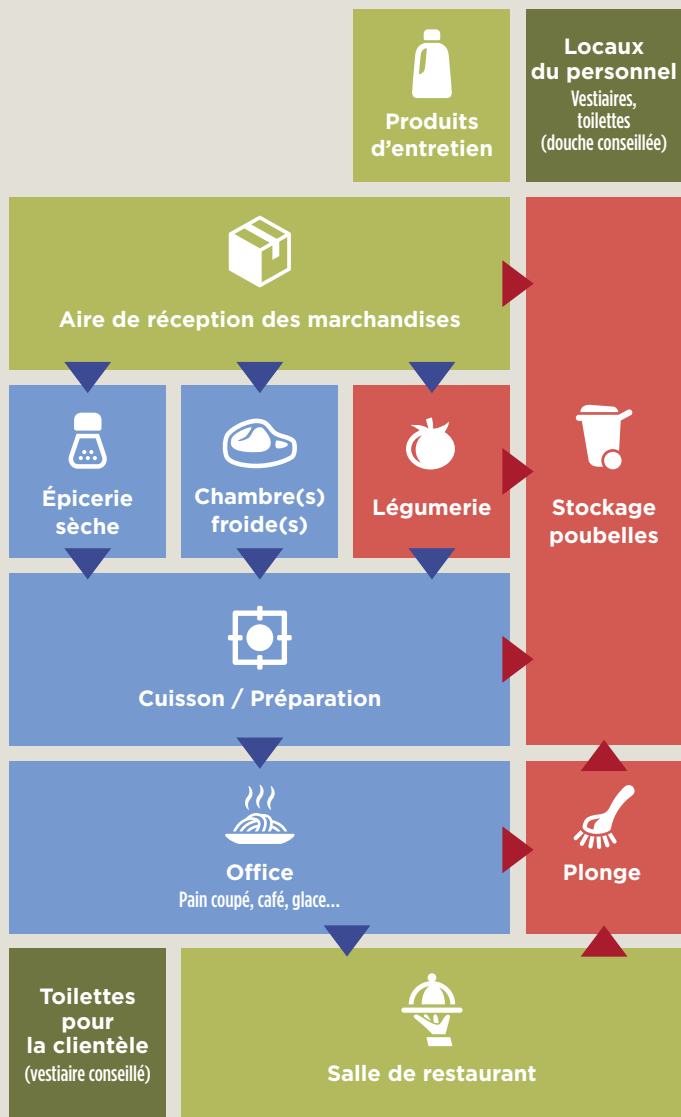
- Le surimi n'est pas du crabe.
- L'épaule n'est pas du jambon.
- Le filet de sole tropicale n'est pas du filet de sole.
- Le bloc de foie gras n'est pas du foie gras.
- Le crottin de chèvre n'est pas du crottin de Chavignol, lequel est un fromage bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

### Carte des vins

- La désignation et la présentation des vins ne doivent pas être erronées, ni de nature à créer une confusion dans l'esprit du client.
- Les vins seront séparés selon leur type : vins sans indication géographique (anciennement vin de table), vins avec Indication Géographique Protégée (anciennement vins de pays) et vins sous Appellation d'Origine Protégée.
- La dénomination de vente complète du vin doit figurer sur la carte. Exemples : Vin d'Espagne, Vin IGP Pays d'Oc, AOP Lussac Saint-Emilion.
- La quantité servie doit être précisée (on tolère bouteille et demi-bouteille pour 75 cl et 37,5 cl), y compris pour les vins servis au verre.
- Les mentions facultatives qui peuvent être indiquées sont : le titre alcoométrique, le millésime, la couleur, le nom d'exploitation (domaine, château...), la marque, le cépage, la médaille ou autre mention figurant sur l'étiquetage...
- Les boissons détenues en bouteilles bouchées (vins ou autres boissons non alcoolisées) dont la vente n'est pas faite au verre, doivent être présentées au consommateur en récipients intacts qui sont ouverts en sa présence.
- Les boissons de toute nature, détenues en bouteille et détaillées au verre, doivent être versées en présence du consommateur.

## ANNEXE #1

### Comment organiser votre cuisine : le principe "Marche en avant"



## ANNEXE #2

### Exemple de plan de nettoyage et de désinfection

QUOI ?	COMMENT ?			QUI ?	REMARQUES*	
Ce qui doit être nettoyé	Procédure	Produit Temps de contact Dosage	Fréquence	Qui assure le nettoyage	Observations	Qui assure le contrôle
Matériel de préparation (Cutter, hachoir, batteur, mixeur, tranchoir, balances, pièces amovibles...) Plans de travail	<ol style="list-style-type: none"> <li>Démontage des pièces amovibles</li> <li>Elimination des déchets organiques</li> <li>Brossage avec une solution dégraissante puis raclage</li> <li>Brossage avec un produit désinfectant, rinçage</li> </ol>	Nom du Produit  Se référer à la notice du fabricant	Après chaque utilisation	Nom de la personne	<p>Pas de présence visible de déchets : port des gants obligatoire</p> <p>Remonter le matériel</p> <p>Utiliser la raclette spécifique aux plans de travail</p>	Nom de la personne
Support Poubelles Poste de lavage des mains Sols	<ol style="list-style-type: none"> <li>Si nécessaire, raclage ou séchage</li> </ol>	Nom du produit  Se référer à la notice du fabricant	Une fois par jour	Nom de la personne	<p>Remonter le matériel</p> <p>A faire avant de nettoyer le sol</p>	Nom de la personne
Fourneaux Hottes aspirantes Friteuses	Brossage avec solution dégraissante, puis raclage	Nom du produit  Se référer à la notice du fabricant	<p>Une fois par jour</p> <p>Hebdomadaire</p> <p>Changement du filtre si nécessaire</p> <p>A chaque changement d'huile</p>	Nom de la personne	<p>Brosserie alimentaire, nettoyer les brosses après emploi</p> <p>Remplissage d'huile</p>	Nom de la personne
Chambres froides négatives et positives	<p>Dégivrage manuel au niveau des sols, plafonds avec élimination des déchets et givre</p> <p>Nettoyage des joints et ventilateurs</p>		Dès que nécessaire ou au moins une fois tous les 15 jours	Nom de la personne		Nom de la personne

\* à remplir par l'agent assurant le nettoyage ou le contrôle en cas d'anomalies ou de difficultés, afin de faire évoluer la procédure et gérer les dysfonctionnements



## ANNEXE #3

### Les principaux documents à présenter lors de contrôle

- Le récépissé de la déclaration d'activité auprès de la DDPP.
- La photocopie de la dérogation d'agrément des fournisseurs.
- Les bons de livraison et les factures.
- Les étiquettes des produits déconditionnés.
- Les plans de nettoyage et de désinfection.
- Les attestations relatives à la formation du personnel.
- Les documents relatifs à la maintenance des équipements (hotte, armoires froides...).
- La traçabilité des huiles de friture usagées.
- Le double des notes remises aux clients (à conserver deux ans).

## ANNEXE #4

### Les textes et documents de référence

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement 1169-2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Décret n° 60-296 du 28 mars 1960 en ce qui concerne la vente au détail des boissons.
- Article 2 de l'arrêté du 8 juin 1967 (J.O. du 13 juin 1967), relatif à la délivrance d'une note dans les hôtels, pensions de famille, maisons meublées et restaurants.
- Arrêté du 27 mars 1987 (J.O. du 20 octobre 1987) modifié par l'arrêté du 29 juin 1990 (J.O. du 03 juillet 1990), relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place.
- Décret n° 2002-1465 du 17/03/2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.
- Arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles d'hygiène applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage, de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées en contenant.
- Note DGAL du 17 aout 2008 : contrôle de la traçabilité.
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène - Restaurateur [agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne](http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne)
- Règlements d'assainissement des communes.



## **ANNEXE #5**

### **Les adresses utiles :**

#### **Communauté Urbaine Le Havre Seine Métropole**

Service Intercommunal d'Hygiène et de Santé

19 rue Georges Braque

76085 Le HAVRE CEDEX

Téléphone : 02 35 22 24 06

salubritepublique@lehavremetro.fr

#### **Direction Départementale de la Protection des Populations**

Avenue du Grand Cours - CS 41603

76107 ROUEN CEDEX 1

Téléphone : 02 32 81 82 32

ddpp@seine-maritime.gouv.fr

- Service C.L.S.P.A. : Consommation, Loyauté et Sécurité des Produits Alimentaires
- Service S.S.A. : Sécurité Sanitaire des Aliments

