



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA
LOIRE-ATLANTIQUE

PRINCIPALES OBLIGATIONS EN RESTAURATION COMMERCIALE

**Direction Départementale
de la Protection des Populations
de la Loire-Atlantique**

Information du consommateur

Affichage des prix



L'affichage est **obligatoire** pendant toute la durée du service et au minimum à partir de 11h30 et de 18h00 :

- **Extérieur** : cartes + menus + 5 vins au minimum (à défaut boissons couramment servies).
- **Intérieur** : cartes + menus + carte de toutes les boissons.
- **Extérieur et intérieur** : suppléments et restrictions (menus servis seulement le midi, etc.) et, selon le cas, mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise ».
- **Boissons** (bouteille, canette, verre, etc.) : préciser la nature et la contenance (sauf boissons chaudes) y compris pour celles incluses dans un menu.

Remise d'une note au client

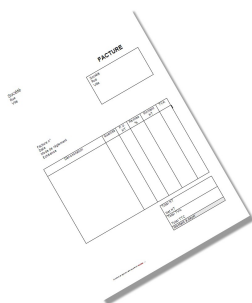
Au moment du paiement, une **note** doit être établie en **double exemplaire** comportant :

- Date,
- Nom et adresse du restaurant,
- Prix de chacune des prestations servies,
- Total à payer par le client.



L'original est remis au client et le double est conservé pendant deux ans.

Facturation



Tout **achat** pour l'activité professionnelle doit faire l'objet d'une **facturation**. La facture mentionne en particulier : noms et adresses du vendeur et de l'acheteur, dénomination précise des produits, quantité, prix unitaire HT, remises, rabais, ristournes, conditions de règlement.

L'original doit être réclamé au vendeur dès la livraison des marchandises.

Le " fait maison "

Consulter le site internet :

<http://www.economie.gouv.fr/fait-maison/fait-maison-dans-etablissement>



Information du consommateur

Les dénominations des ingrédients, des préparations alimentaires et des boissons doivent être conformes à la réglementation ou aux usages (**se référer aux étiquetages** et factures des produits) et être suffisamment précises pour permettre au consommateur d'en connaître la nature réelle.



Pour les formules comportant une référence à un plat du jour, une entrée du jour, une suggestion du jour, la nature exacte de la prestation offerte doit être précisée à la clientèle par voie d'affichage tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'établissement.

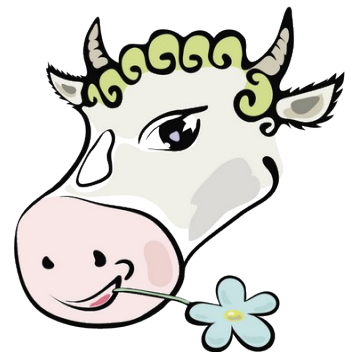
Il est interdit d'afficher, en début de service, des plats ou ingrédients non disponibles. En cas de rupture de stock (même temporaire) les cartes et menus doivent être corrigés (à l'extérieur et à l'intérieur). La mise en œuvre de produits de substitution constitue une tromperie.

Les dénominations et allégations figurant sur les cartes et les menus ne doivent pas prêter à confusion sur la nature exacte, les qualités substantielles, la composition ou sur l'origine des denrées offertes ainsi que sur les qualités du fabricant.

Par exemple : ne pas afficher « *crème fraîche* » lorsque de la crème UHT est mise en œuvre, « *gruyère* » au lieu d'emmental, « *foie gras* » au lieu de bloc de foie gras, « *sole* » au lieu de sole tropicale, ...).

Toute mention valorisante doit pouvoir être justifiée.

Viandes bovines : indication obligatoire, de façon visible et lisible, de l'origine exacte (nom du ou des pays) des viandes bovines destinées au consommateur, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support. La mention « *U.E.* » n'est pas admise.



Allergènes : indication obligatoire de la présence, dans les aliments servis, des 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, et/ou produits à base de ces substances). Les **informations** elles-mêmes, ou les **modalités** de leur consultation sur un support écrit en libre accès, doivent être portées à la connaissance du public de façon **visible et lisible** des lieux où il est admis.

Carte des vins : indiquer les dénominations exactes et réglementaires (« *AOC ...* », « *AOP ...* », « *IGP ...* », « *Vin de pays de ...* », « *Vin de France* », « *Vin de la Communauté européenne* »,...).



La marque commerciale, les noms de cépage, de domaine ou de château ou encore les millésimes sont des indications facultatives qui, si elles sont portées sur les cartes, doivent être exactes.

Boissons servies en bouteilles bouchées : à présenter en récipients intacts, ouverts en présence du consommateur.

Hygiène des locaux et équipements

Les locaux de préparation et de stockage des denrées :

- doivent être construits, conçus et agencés pour permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et pour éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- ne doivent pas être utilisés pour d'autres usages que ceux auxquels ils sont destinés ;



Les locaux et équipements doivent être maintenus en état permanent de propreté (définir et appliquer un plan de nettoyage adapté) **et en bon état d'entretien**. Les matériaux utilisés doivent être facilement nettoyables et désinfectables.

Les matériels et ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être entreposés dans des conditions permettant de prévenir leur contamination, sur des emplacements ou dans des équipements (placards, tiroirs, ...) propres.

Lave-mains : les locaux doivent comporter un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle (notamment aux postes de travail), toujours accessibles et pourvus d'un distributeur de savon et d'essuie-mains à usage unique approvisionnés en permanence.



Les produits d'entretien doivent être stockés dans une zone spécifique où ne sont pas manipulées les denrées alimentaires.

Les déchets et débris doivent être collectés de façon hygiénique dans des poubelles munies en permanence de leur couvercle.

Toilettes : aucun cabinet d'aisance ne doit communiquer directement (nécessité d'un sas) avec des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires (cuisine, réserves, salles à manger, ...).

La présence d'animaux est interdite dans les locaux de préparation et d'entreposage des aliments.

Organismes nuisibles (rongeurs, insectes, ...) : mettre en œuvre un plan de lutte efficace (prévention, éradication). Les ouvertures donnant sur l'extérieur doivent, si nécessaire, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage.

Hygiène et formation du personnel

Des **vestiaires** adéquats, en nombre suffisant, doivent être mis à la disposition du personnel afin de lui permettre de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité. Ils doivent être maintenus propres et rangés.

Donner au personnel des **instructions** et/ou une **formation** en matière d'hygiène alimentaire, adaptées à son activité.

Hygiène des aliments

Bonnes pratiques d'hygiène

Mettre en œuvre de **bonnes pratiques d'hygiène** et procéder à des contrôles réguliers (état des produits à réception, conditions de conservation des aliments, efficacité des méthodes de nettoyage et de désinfection...) destinés à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments remis au consommateur. Ces contrôles et vérifications doivent reposer :

- Soit sur des procédures de sécurité spécifiques à l'entreprise établies selon les principes du système « HACCP »
- Soit sur l'application des recommandations du « **guide de bonnes pratiques hygiéniques restaurateur** » qu'il est possible de se procurer auprès de La Documentation Française sur le site internet :



<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/>

Toutes les **matières premières**, les **ingrédients**, les **produits intermédiaires** et les **produits finis** doivent être manipulés, stockés emballés dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination. Ainsi, y compris dans les enceintes froides les denrées :

- Doivent être placées sur des étagères, rayons, caillebotis maintenus en parfait état de propreté. Elles ne doivent jamais être déposées à même le sol.
- Doivent être protégées des contaminations par l'utilisation de **réipients aptes au contact des denrées alimentaires**, munis de couvercles ou filmés (film étirable à usage unique,...). L'utilisation de torchons est à proscrire.

Maîtrise de la durée de vie des aliments

Les **éléments de traçabilité** (informations d'étiquetage) des produits déconditionnés doivent être conservés jusqu'à écoulement complet des lots. Les marques d'identification des mollusques bivalves vivants (huitres, moules, etc.) doivent être conservées pendant 2 mois.



La **durée de vie** des produits déconditionnés et/ou préparés sur place doit être maîtrisée (application du « guide de bonnes pratiques hygiéniques restaurateur » ; procédures internes établies selon les principes du système « HACCP » ; respect des préconisations portées sur les étiquetages d'origine).

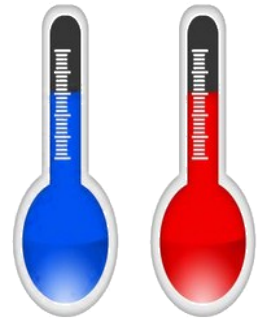
Les **aliments impropres à la consommation** (périmés, altérés ou corrompus) doivent être aussitôt éliminés.

Hygiène des aliments

Maîtrise de la température des aliments

Toutes les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être conservés à des **températures** limitant leur altération jusqu'à leur mise en œuvre et/ou leur présentation au consommateur (réglementation, étiquetage : +2/+4°C, -18°C, ...).

Chaque enceinte froide doit être équipée d'un **thermomètre** de contrôle aisément visible permettant la réalisation de relevés périodiques de température.



Les aliments dont la consommation est différée de plus de 2 heures après leur cuisson doivent être :

- soit maintenus à une température de + 63° C ;
- soit refroidis immédiatement (de +63° C à +10° C en moins de 2 heures), puis conservés dans une enceinte réfrigérée à +3°C (température à cœur).

La **maîtrise** des opérations réalisées (durée, température obtenue, durabilité des produits, ...) doit pouvoir être justifiée par tout moyen approprié (enregistrement, étiquetage, ...).

Congélation des denrées animales et d'origine animale

Du matériel assurant une **congélation rapide et efficace** doit être utilisé (ex. : **cellule**). Les « congélateurs » domestiques sont destinés à la conservation d'aliments déjà congelés.

Seuls des **aliments de première fraîcheur** peuvent être congelés (aussitôt après leur première préparation et/ou cuisson). Ne jamais congeler de restes ou d'aliments en fin de vie pour en effectuer le sauvetage.



La **date de congélation** doit systématiquement être apposée sur les aliments.



Les éléments de **traçabilité** (informations de l'étiquetage d'origine des matières premières mises en œuvre) doivent être conservés.

Décongélation

La décongélation ne peut s'effectuer à température ambiante ni par trempage. Elle doit être réalisée **en enceinte froide** (entre 0°C et +4 °C) ou par **cuisson directe** ou au **micro-ondes** (sous réserve d'une préparation immédiate pour la consommation).

Lors de la décongélation en enceinte réfrigérée, les produits ne doivent pas baigner dans leur exsudat (milieu particulièrement favorable à la multiplication microbienne).

Hygiène des aliments

Buffet libre-service

Les aliments doivent être exposés et manipulés :

- dans des conditions de température appropriées à leur conservation ;
- dans des conditions d'hygiène maîtrisées (ustensiles réservés, ...)

Les excédents non consommés le jour même, ne sont susceptibles d'être conservés et représentés en l'état qu'à condition d'être consommés dans les 24 heures après stockage au froid positif.

La conservation, en vue d'une nouvelle utilisation en l'état des produits particulièrement sensibles (pâtisserie à base de crème, à base d'œufs crus, salades avec mayonnaise,...) est à proscrire.

Bains de friture

N'utiliser que des huiles et matières grasses exclusivement destinées à la cuisson ou à la friture, dont l'étiquetage comporte la mention « **réservé à la friture** » ou « **réservé à la cuisson** ».



Une huile de friture dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25% est reconnue impropre à la consommation humaine. Pour que son renouvellement soit réalisé aussi souvent que nécessaire il convient de mettre en place une procédure de validation de sa durée de vie.

Il doit pouvoir être justifié de la bonne élimination des huiles de friture usagées (ex : recyclage par des sociétés spécialisées dans le ramassage des huiles usagées ou par certaines communes).

Maîtrise du risque "anisakis"

La consommation de préparations élaborées à partir de poissons et céphalopodes crus augmente l'exposition des consommateurs à un **risque de parasitose digestive** (anisakidose) et/ou d'allergie.

Pour maîtriser ce risque identifié, les matières premières mises en œuvre doivent subir un **traitement assainissant de congélation** (-20°C à cœur pendant au moins 24h).

Formation à l'hygiène alimentaire

L'effectif de l'établissement doit comporter au moins une personne pouvant justifier d'une **formation spécifique** en matière d'hygiène alimentaire. Sont réputés satisfaire à cette obligation :

- Les détenteurs des diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont la liste figure en annexe de l'arrêté du 25 novembre 2011 publié au JORF du 20 octobre 2011, et délivrés à compter du 1er janvier 2006 ;
- Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant ;
- Les personnes pouvant justifier le suivi d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale d'une durée de quatorze heures dont le contenu respecte le référentiel de formation défini par l'arrêté du 5 octobre 2011 et dispensée par un organisme de formation enregistré auprès de la DRAAF et dont la liste est consultable sur le site :



<http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Formation-a-l-hygiene-alimentaire>

Transport des aliments

Le réceptacle du véhicule (coffre, ...) doit être **propre**, en bon état d'entretien, et ne pas être utilisé simultanément pour le transport de produits contaminants (produits d'entretien, insecticides, désinfectants et plus généralement toutes les substances chimiques et préparations dangereuses).



Les denrées alimentaires doivent être **protégées** et rangées dans des contenants (sacs, caisses etc.) permettant de prévenir leur contamination.

Des dispositifs appropriés doivent être utilisés pour maintenir les denrées alimentaires aux températures prescrites dans leur étiquetage ou fixées réglementairement et pour permettre le contrôle de leur température durant le transport (ex : **caisse ou sac isothermes** pourvus de diffuseurs de froid - **plaques eutectiques** pour produits surgelés ou réfrigérés par exemple).

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
10, bd Gaston Doumergue
B.P. 76315
44263 Nantes Cedex 2
Téléphone : 02 40 08 86 55
Télécopie : 02 40 08 86 66
Mel : ddpp@loire-atlantique.gouv.fr