

accord embauche engagement légal mutuel a
ntion obligations droits négociation travail ve
esse juridique transaction contrat signature acc
al mutuel achat entreprise document conventio
on travail vente immobilière loi pror
rat signature conventionnement lé
nent contrat achat embauche
re loi contrat s
gement docum
s négociation mobi
que travail en
reprise des droi
immobilier que trar
l'embauche achat en
ntion obligat on travail ve
esse juridique transaction contrat signature acc
al mutuel achat entreprise document conventio
on travail vente immobilier affaire loi pror
rat signature accord embauche engagement lé

LES RÈGLES D'HYGIÈNE (1)

Un Primeur ou un détaillant en alimentation générale digne de ce nom est celui qui choisit avec attention ses produits, qui conseille avec professionnalisme le consommateur, mais aussi celui qui connaît et respecte les règles d'hygiène, dans le magasin et dans le cadre de la transformation des produits. Afin de revenir en détail sur un certain nombre de questions d'hygiène, nous consacrerons plusieurs fiches sur ce sujet.

La réglementation européenne prévoit que les personnes amenées à manipuler les denrées alimentaires doivent disposer d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle. Vous avez donc pour obligation de connaître un certain nombre de règles dans ce domaine. Pour y accéder, l'UNFD vous propose des formations dédiées.

La réglementation concerne les commerces de détail en alimentation qui remettent des denrées alimentaires de manière directe au consommateur final. Elle est aussi bien valable pour les gérants d'entreprise, qui sont responsables à tous les niveaux de l'hygiène dans leur magasin, que pour les salariés, qui sont amenés à mettre en œuvre directement les recommandations et les prescriptions en matière d'hygiène.

OBLIGATION DE RÉSULTAT

Cette réglementation à destination des commerçants est une obligation dite **de résultat** : la responsabilité sera engagée sur la simple constatation du fait que l'obligation n'a pas été respectée. C'est une obligation légale et il faut démontrer à l'administration que vous avez mis en œuvre toutes les recommandations de la réglementation. C'est le résultat constaté et non vos efforts qui feront foi devant l'inspection. Cela n'empêche pas les inspecteurs de tenir compte des difficultés techniques de mise en place des procédures d'hygiène.

La loi dispose que seule la force majeure peut vous exonérer en cas de manquement à votre obligation de résultat. Mais pour que le juge constate la force majeure plusieurs conditions doivent être remplies (circonstance exceptionnelle, étrangère à



la personne et qui a eu comme résultat de l'empêcher d'exécuter les prestations) et prouvées par le commerçant. C'est le cas des catastrophes naturelles, des accidents de la vie, etc.

La réglementation qui prime dans ce domaine est celle d'origine européenne, englobée dans **"le paquet hygiène"**. Un principe important qui ressort de celle-ci est celui de la "marche en avant" stipulant qu'il ne doit y avoir aucun croisement possible entre les denrées souillées, les denrées propres et les déchets. Cela signifie qu'il faut :

- Limiter les contaminations des aliments par les microbes, les produits chimiques et les corps étrangers (cheveux, poils, bijoux, particules métalliques).
- Limiter le développement microbien ou l'altération des denrées, à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur (surtout par le respect de la chaîne du froid et une utilisation adéquate du traitement thermique).

FICHE JURIDIQUE

RÉSERVÉE AUX ADHÉRENTS

COMMERCE

Vous avez entendu parler de la méthode HACCP qui contient une série de principes d'une importance capitale. HACCP signifie système d'analyse des risques et des points critiques. Cette méthode repose sur l'analyse à tout moment des points qui peuvent paraître à risque de contamination pour les aliments qui vont être mis en vente. La maîtrise de ces points critiques est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire des consommateurs.

Il existe également des guides de bonnes pratiques d'hygiène GBPH qui n'ont pas de valeur juridique, mais sont validés par les pouvoirs publics. Ils définissent les objectifs de la réglementation et aident les professionnels à les mettre en œuvre.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES AUX LOCAUX UTILISÉS POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Il faut prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures telles que les insectes et les animaux.

- Les locaux où circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
- Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :
 - pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
 - permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
 - permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles (il faut prévoir des méthodes adaptées pour lutter contre les insectes et les ravageurs) ;
 - et si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si besoin enregistrées.
- Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace, doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. Il faut les maintenir en permanence en état de propreté.
- Des lavabos en nombre suffisant, judicieusement situés et destinés au lavage des mains doivent être disponibles. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. Il faut les maintenir en permanence en état de propreté. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
- Les locaux doivent être équipés d'une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique (évite la condensation et les mauvaises odeurs). Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
- Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
- Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent bénéficier d'un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
- Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.
- Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats (ou des penderies, permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments) doivent être prévus en nombre suffisant pour le personnel.
- Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Pour contacter votre juriste spécialiste en droit commercial
Tél. : 01 55 43 31 90
www.umapinfo.fr

accord embauche engagement légal mutuel
ntion obligations droits négociation travail ve
esse juridique transaction contrat signature acc
al mutuel achat entreprise document conventic
on travail vente immobilier affaire loi pror
rat signature accord embauche engagement lé
nent contrat signature accord embauche enga
re loi pror rat signature accord embauche enga
gement légal mutuel achat entreprise document
s gement juridique transaction contrat signature
is négociation travail vente immobilier affai
que transaction vente immobilier affaire loi
reprise signature accord embauche engage
mobilité signature accord embauche engage
l embauche engagement légal mutuel achat
ntion obligations droits négociation travail ve
esse juridique transaction contrat signature acc
al mutuel achat entreprise document conventic
on travail vente immobilier affaire loi pror
rat signature accord embauche engagement lé

LES RÈGLES D'HYGIÈNE (2)

Cette fiche est la suite de celle du mois de décembre 2011 (CAPS 133).
Vous y trouverez plus de détails sur les règles d'hygiène liées aux locaux,
aux sites mobiles et/ou provisoires, aux équipements,
au traitement des déchets alimentaires et à l'alimentation en eau.

Nous vous rappelons que le chef d'entreprise est responsable de la sécurité alimentaire des produits qu'il commercialise. Le personnel amené à manipuler les denrées alimentaires doit connaître les règles d'hygiène par le biais d'une information et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et **notamment prévenir la contamination** entre et durant les opérations. À cet effet, il convient d'utiliser des matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Il faut également disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. En particulier :

- **Les revêtements de sol, les surfaces murales** et plus particulièrement **les surfaces des équipements situés dans les zones où les denrées sont manipulées** doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. De plus, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface.
- **Les plafonds, faux plafonds** (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouvrés de manière à empêcher



l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules.

- **Les fenêtres et autres ouvertures** doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement et être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque leur ouverture est susceptible d'entraîner une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.
- **Les portes** doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter.

Les éviers ou dispositifs similaires de lavage des aliments doivent disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide.

FICHE JURIDIQUE

RÉSERVÉE AUX ADHÉRENTS

COMMERCE

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX SITES MOBILES ET/OU PROVISOIRES

Elles concernent notamment les tentes-marquises, étals, points de vente automobiles mais également les locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché.

Ces sites doivent être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, en particulier par des animaux et parasites.

Et, là où cela est nécessaire, il faut :

- Prévoir de l'eau potable, chaude et/ou froide, en quantité suffisante.
- Prévoir des installations appropriées pour assurer le lavage des denrées alimentaires ainsi que le nettoyage, et au besoin, la désinfection des outils de travail.
- Prévoir un niveau d'hygiène personnelle adéquat.
- Utiliser des matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques.
- Maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates.
- Entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides.

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ÉQUIPEMENTS

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact (comptoirs de vente, gondoles, tables et ustensiles, etc.) doivent être :

- Construits et réalisés de manière à réduire au maximum les risques de contamination.
- Installés de façon à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.
- Nettoyés et, si besoin, désinfectés de façon régulière.

De plus, pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients, il convient d'utiliser des additifs chimiques conformes aux bonnes pratiques.

Pour contacter votre juriste spécialiste en droit commercial
Tél. : 01 55 43 31 68
www.umapinfo.fr

DÉCHETS ALIMENTAIRES

Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent :

- Être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires pour éviter qu'ils ne s'accumulent. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations ne doivent être jetés à même le sol.
- Être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.
- Être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture (sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent). Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et exemptes d'animaux et de parasites.

ALIMENTATION EN EAU

L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante et bénéficier d'installations adéquates.

Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre un incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable et propre. Elle doit être manipulée, et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

La vapeur utilisée, directement en contact avec les denrées alimentaires, ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage, ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.