

## à l'attention des restaurateurs rouennais





Ce guide concerne tous les établissements de restauration situés

à Rouen : établissements de vente à emporter, bars-brasseries, restaurants.

Vous trouverez dans ce guide les règles essentielles des bonnes pratiques d'hygiène en restauration. Vous y dénicherez également des conseils pour vous aider lors de votre installation, dans l'entretien de votre établissement ou tout simplement dans votre travail quotidien.

Vous devez, si vous ne le faites déjà, respecter les bonnes pratiques en hygiène alimentaire et veiller à l'information claire et loyale du consommateur sur les prix et la nature des mets.

Vos clients ne pourront qu'en être satisfaits.

Ce guide a été élaboré par le service chargé du contrôle des établissements de restauration dont les coordonnées sont rappelées en fin de document. Vous pouvez bien sûr faire appel à eux pour toute précision.

Le Maire de Rouen

Pierre Albertini

# Les locaux

## Choisir une exposition judicieuse

### Réfléchir leur conception

Les aménagements de vos locaux devront faciliter le travail et l'entretien pour une propreté permanente.

### Comment ? Quelques principes simples...

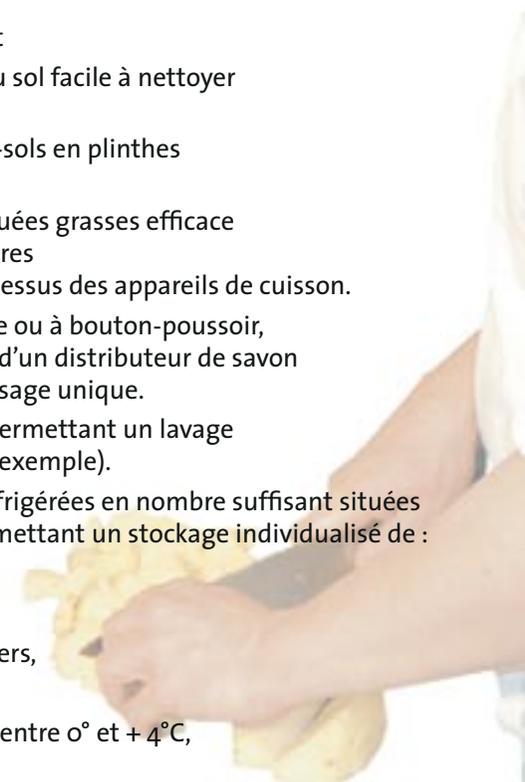
- différencier les secteurs propres (préparation froide et cuisson) et les secteurs sales (légumerie, plonge),
- réduire les déplacements du personnel et les denrées,
- faciliter le principe de la marche en avant des denrées (livraison, préparation, déchets...),
- équiper réglementairement les locaux.

### L'office de préparation

Vous devez prévoir pour son aménagement

- un revêtement des murs, du plafond et du sol facile à nettoyer et à désinfecter (carrelage par exemple).
- l'aménagement des raccordements murs-sols en plinthes à gorge arrondie est vivement conseillée.
- un système d'évacuation des fumées et buées grasses efficace et correctement entretenu (hotte avec filtres et conduit d'évacuation hors toiture) au-dessus des appareils de cuisson.
- un lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir, alimenté en eau chaude et froide, équipé d'un distributeur de savon et d'un système d'essuyage des mains à usage unique.
- un plan de travail en matériau résistant permettant un lavage et une désinfection efficaces (en inox par exemple).
- des chambres froides ou des enceintes réfrigérées en nombre suffisant situées par exemple sous les plans de travail, permettant un stockage individualisé de :
  - légumes (salade, crudités),
  - viande fraîche et charcuterie,
  - beurre, œufs, fromages, produits laitiers,
  - pâtisseries.

et dont les températures seront comprises entre 0° et + 4°C,



- un conservateur à – 18°C pour le stockage des produits congelés et surgelés (frites, viandes, plats cuisinés...), provenant d'un atelier autorisé,
- des rangements appropriés pour protéger de la poussière la vaisselle et le pain.

Il est conseillé d'éviter l'utilisation de matériel en bois, à l'état brut (planches à découper, plans de travail, clayettes, placards...). Préférez plutôt les matériaux facilement lavables.

### Les équipements annexes à prévoir

- un placard ou un local fermé pour les produits et ustensiles de nettoyage,
- un local lavable pour le stockage des déchets. Il devra être ventilé et équipé d'un point d'eau, d'un siphon de sol et d'une sortie indépendante. Vous pouvez aussi opter pour un conteneur mobile étanche dont le nettoyage devra être effectué autant de fois que nécessaire. Un point d'eau devra être facilement utilisable à proximité du conteneur.
- un système de traitement des eaux usées comportant :
- un bac à graisses pour les eaux de cuisine, implanté dans le local à poubelles ou dans la cour,
- une évacuation vers le réseau public d'assainissement.

### Les sanitaires

Les sanitaires sont composés d'un WC et d'un lave-mains.

- Le WC ne doit pas communiquer directement avec les locaux dans lesquels sont préparés ou consommés les repas. Il doit être ventilé et accessible aux personnes handicapées (dépôt de demande de permis de construire après le 1<sup>er</sup>/08/94),
- le lave-mains est à commande non manuelle (par exemple commande au pied ou par cellule photo-électrique) ou bouton-poussoir, alimenté en eau chaude et froide (éventuellement mitigée), équipé d'un distributeur de savon et d'un système d'essuyage des mains à usage unique, par exemple un distributeur de papier.

### N'oubliez pas

- la sécurité incendie (consultez la Mairie, Service sécurité incendie et accessibilité)
- l'accessibilité des locaux aux personnes handicapées (consultez la Mairie ou la D.D.E : Sous-Commission Départementale d'Accessibilité, Cité Administrative).

### Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent comporter des vestiaires. Il faut veiller à séparer le linge propre du linge sale. Pour les restaurants de plus de 50 places, les WC du personnel sont séparés de ceux de la clientèle.

### La salle de restaurant

- les tables et les couverts sont tenus constamment en parfait état de propreté.
- les aliments en présentation (desserts...) sont maintenus à l'abri des pollutions dans des présentoirs à température dirigée (+ 4°C),
- à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2008, il est interdit de fumer dans les restaurants.

Les sanitaires ne doivent pas communiquer directement avec la salle de restaurant. Au minimum un sas doit les séparer.

### Des possibilités de formation

Pour vous assurer en permanence que les règles de bonnes pratiques sont respectées, il est vivement conseillé de mettre en place une procédure dite « HACCP » (Hazard Analysis Critical Control Point = analyse des dangers et des moyens pour les maîtriser). elle consiste à écrire les tâches à réaliser chaque jour ou après chaque service. Ces fiches de consignes permettent aux employés de vérifier qu'ils n'ont rien oublié. Chaque employé doit également recevoir une formation de base en hygiène.

Ces formations peuvent être organisées par :

- la Chambre des métiers :  
M<sup>me</sup> Valérie Duval 02 32 18 23 23

ou

- la Chambre de commerce :  
M<sup>me</sup> Christine Brodier 02 35 14 37 49



# Les matières premières

**Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.**

## La réception

Pour les denrées ou produits d'origine animale, vérifier que le fournisseur a un agrément délivré par la Direction des services vétérinaires (DSV) et conserver une copie du document.

F  
76 351 (marque de salubrité du dit produit)  
CEE

Vous devez :

- contrôler les dates limites de consommation (DLC)
- refuser tous les produits ayant un aspect anormal et susceptible de présenter un risque pour la consommation (odeur, couleur...) et DLC dépassée,
- garder les étiquettes
- et pour tous les produits se faire délivrer une facture (DDCCFR).

## Le stockage

Vous devez vous assurer de la propreté des locaux des enceintes réfrigérées (réfrigérateur, vitrine, tour...) et de tout autre équipement destiné à conserver les denrées alimentaires.

## Comment ? 4 règles simples :

- vérifier les denrées alimentaires (DLUO, DLC) en se référant aux étiquettes de préemballages qui doivent être conservées, et éliminer tout produit corrompu,
- protéger (films ou boîtes plastiques d'origine alimentaire) tous les produits entamés ou nus,
- ne pas mélanger dans les chambres froides (positives ou négatives) les produits non nettoyés et sans protections, avec les bouteilles, les cartons et les cagettes (poussières et contamination entre les aliments),
- prévoir de laver les légumes avant de les stocker s'il n'y a qu'une seule chambre froide et opter pour la conservation des divers produits dans des récipients adaptés (film ou boîte).

## Les températures de conservation à respecter

De +5 à 15 °C	+ 4 °C maximum	de 0 à + 2°C sur glace fondante	- 15°C	- 18°C
Œufs en coquille	Produits d'origine animale ou végétale, prêts à l'emploi, cuits, précuits, non stable à T° ambiante. Salade en sachet, abats, volailles...	Poissons Crustacés Mollusques autres que vivants	Tout aliment surgelé	Produits congelés Crèmes glacées Sorbets
Ou température inscrite sur l'étiquetage				

Vous devez effectuer le contrôle des températures régulièrement et l'inscrire dans un tableau. Il est conseillé de la réaliser le matin, à la prise de votre travail. Pour un meilleur contrôle, chaque enceinte de froid peut disposer d'un thermomètre attitré.

# La préparation culinaire

## Les produits

- ne pas entreposer des denrées alimentaires à même le sol dans les locaux où s'exerce la manipulation des produits (cuisine, magasin, réserves...),
- la décongélation a lieu en chambre froide (0°C et 4°C) et réchauffage directement,
- les aliments décongelés ne peuvent être recongelés,
- les préparations chaudes doivent être maintenues à plus de +63°C ou refroidies et conservées à une T°C maximale de 4°C.
- La congélation dite « maison » est interdite.

## La traçabilité des produits

Elle consiste à conserver tous les documents (étiquette, bon de livraison...) relatifs aux produits déconditionnés. Ils sont tenus à la disposition des services de contrôles (DSV, DDCCRF).



# L'entretien de vos équipements et de vos matériels

**Vous devez assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et établir pour cela une procédure de travail. Il vous est conseillé de veiller à l'entretien**

## en permanence :

- des plans de travail réservés à la préparation des denrées,
- des tables de la clientèle.

## Après chaque service :

- des appareils et ustensiles de cuisson,
- des sols et des parois attenantes aux zones de préparation et cuisson,
- de la vaisselle,
- des carafes,
- des conteneurs à poubelles.

## Chaque semaine :

- des enceintes réfrigérées (clayettes , parois...)
- des sols et murs, (poignées comprises) de tous les locaux, y compris le local de stockage des poubelles.

Pour le nettoyage des matériels et revêtements pouvant entrer en contact avec les denrées, vous veillerez à utiliser des produits autorisés par la réglementation, en respectant scrupuleusement la notice d'emploi, et sans omettre un rinçage efficace.

L'eau de javel est un excellent désinfectant, sous réserve de l'utiliser correctement : veiller à respecter les conditions de conservation, la date limite d'utilisation, ainsi que les dosages prescrits.

## Attention ! Animaux domestiques

Leur présence est interdite dans la zone de préparation des denrées. Évitez leur déambulation dans la salle de restauration.

# L'hygiène de votre personnel

**La réglementation impose désormais que le personnel reçoive, en fonction de ses missions, une formation à l'hygiène.**

Vous devrez veiller à ce que toute personne manipulant ou servant des denrées dans votre établissement :

- fasse l'objet d'un suivi médical régulier (outre la visite médicale obligatoire avant l'embauche),
- prenne des précautions particulières en cas d'apparition d'infections (cutanées, respiratoires, intestinales...) : par exemple, porter un pansement étanche ou un gant à usage unique, ne pas éternuer ni se moucher au-dessus des denrées, et bien évidemment, consulter un médecin pour les affections graves.
- prenne le plus grand soin à se maintenir dans un état de propreté irréprochable, notamment :
  - en se lavant les mains et en se brossant les ongles avant chaque reprise du travail, après chaque passage aux toilettes, après avoir éternué, après avoir manipulé des emballages, des poubelles...
  - en portant une tenue vestimentaire toujours parfaitement propre (de préférence de couleur claire) et adaptée au travail en cuisine,
- respecte l'interdiction de fumer lors de la préparation des denrées.

# Les déchets

## Les déchets usuels

Les déchets usuels (déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires) doivent :

- être stockés dans une zone où ne sont pas entreposées des denrées alimentaires,
- être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture. Ces conteneurs doivent être faciles à nettoyer, désinfecter et régulièrement entretenus.
- être placés dans un local spécifique (aéré, muni d'un point d'eau et d'un siphon de sol pour l'écoulement des eaux souillées).

## Les emballages

Les déchets d'emballage propres (palettes, cartons, caisse en bois, fûts, bidons...) si leur volume hebdomadaire est supérieur à 1100 litres ne doivent pas être éliminés par le biais du service de collecte des ordures ménagères. Ils doivent être récupérés par un collecteur spécifique (décret du 13 juillet 1994). La Communauté d'Agglomération Rouennaise propose des collectes d'emballages.

**Contact : 0 800 076 076**

## Les huiles et déchets toxiques (produits d'entretien...)

Ces déchets doivent impérativement être récupérés par un collecteur spécifique agréé.

# L'information de vos consommateurs

## L'affichage

L'affichage s'entend : prix, taxes et service compris. Il doit être visible et lisible.

## À l'extérieur

Vous devez afficher, la contenance servie et le prix au comptoir, le prix en terrasse, et le prix en salle pour les prestations suivantes :

- le café noir
- le demi de bière pression
- un flacon de bière
- un jus de fruit
- un soda
- une eau minérale plate ou gazeuse
- un apéritif anisé
- un plat du jour
- un sandwich

En terrasse ces informations peuvent figurer sur des cartes disposées sur chaque table.

- les menus et cartes doivent indiquer le prix, au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner, dès 18 h pour le dîner, et pendant toute la durée du service.
- le prix de cinq vins, ou de tous les vins (si vous en servez moins de cinq), ou cinq boissons si aucun vin n'est servi, accompagnés de leurs prix doivent également figurer sur le document.

## À l'intérieur

Vous devez afficher la liste des boissons, le prix de chaque prestation. De plus, vous devez mettre à la disposition de la clientèle des menus et cartes identiques à ceux affichés à l'extérieur :

- le prix de chaque prestation « boisson comprise ou non comprise »
- la nature et la contenance des boissons offertes

Par ailleurs, vous devez mettre en place une information sur l'origine de la viande bovine, pour les plats contenant un ou plusieurs morceaux de viande, ou de la viande hachée. Vous devez indiquer :

- l'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 (pizzas, raviolis..) ne sont pas visés par ces dispositions.

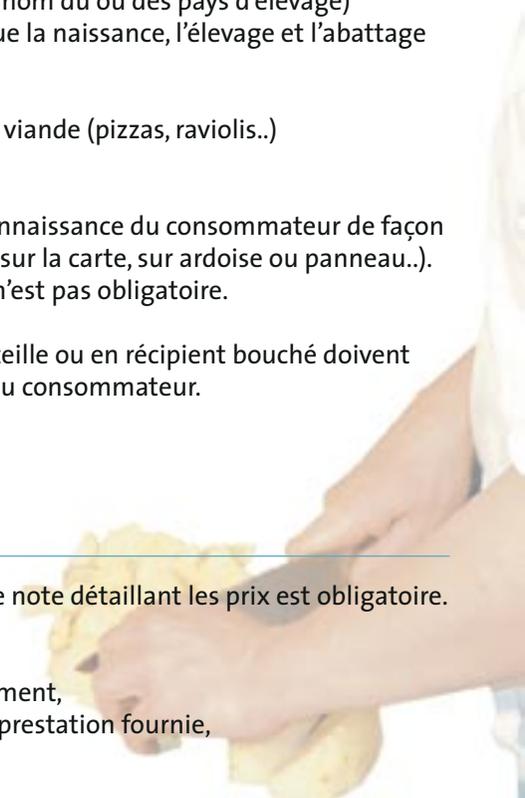
Ces indications doivent être portées à la connaissance du consommateur de façon lisible et visible par tout moyen approprié (sur la carte, sur ardoise ou panneau..). L'affichage à l'extérieur de l'établissement n'est pas obligatoire.

Les vins et autres boissons servies à la bouteille ou en récipient bouché doivent être apportés intacts et ouverts à la table du consommateur.

## La note

Dans les « restaurants », la délivrance d'une note détaillant les prix est obligatoire. Elle doit comporter :

- la date,
- la raison sociale et l'adresse de l'établissement,
- le prix T.T.C. et service compris de chaque prestation fournie,
- le total des sommes dues par le client.





## Les adresses utiles

### Service d'Hygiène et de Salubrité Publiques

Mairie de Rouen  
53 place du Général de Gaulle  
76 037 ROUEN Cedex  
02 35 08 86 66 ou 02 35 08 89 33

### DRCCRF Direction Régionale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

30 rue Henri Gadeau de Kerville  
BP 1072  
76173 Rouen Cedex  
02 32 81 88 60

### DSV Direction des Services Vétérinaires

Avenue du Grand Cours  
76107 ROUEN Cedex  
02 32 81 82 32

### Service Santé-Environnement DDASS

31 rue Malouet  
BP 2032 X  
76040 ROUEN Cedex  
02 32 18 32 18

## Textes réglementaires et ouvrages utiles

- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- Arrêté du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place
- Arrêté n°25 361 du 8 juin 1967 (délivrance d'une note dans les hôtels, pensions de famille, maisons meublées et restaurants)
- Décret n°2002-1465 du 17/12/02 relatif à l'étiquetage des viandes bovines.
- Guides des bonnes pratiques hygiéniques, Éditions des Journaux Officiels, élaborés par des confédérations professionnelles, sur différents thèmes. Voir notamment « Restaurateur ».