Mode d'emploi

Métiers de bouche & bonnes pratiques...

- La législation
- L'organisation
- Les contrats de déversements

poitiers.fr

Grand Poitiers
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

grandpoitiers.fr

Que vous soyez restaurateur, boucher, boulanger, charcutier, traiteur ou pâtissier, ce guide vous concerne.

Les professionnels du secteur alimentaire doivent garantir la sécurité des aliments et la santé des consommateurs. La maîtrise des risques sanitaires passe par l'application de la réglementation, par le respect des procédures et par des locaux en bon état d'entretien.

Ce guide a été élaboré pour vous informer des réglementations en vigueur et des moyens humains et techniques existants à votre disposition.

SOMMAIRE

LA RÉGLEMENTATION P.4

LES HUIT BONNES PRATIQUES ..... P.5 à 8

LES OBLIGATIONS DE L'ÉTABLISSEMENT
EN MATIÈRE DE REJETS PROFESSIONNELS ..... P.9 à 12

LES SERVICES P.13

LES CONTACTS UTILES P.14

LA RÉGLEMENTATION

- Texte européen fondateur du "Paquet Hygiène"; règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Directive européenne du 14 juin 1993, remplacée par le règlement CE 852-2004 du 29 avril 2004
- Article L 233-4 du Code Rural et Pêche Maritime
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments directement remis au consommateur
- Arrêté du 29 septembre 1997 (cas particulier des établissements de restauration collective à caractère social)
- Arrêté du 3 avril 1996 modifié par arrêté du 2 janvier 2002, arrêté du 23 avril 1998, arrêté du 6 juillet 1998 sur l'entreposage des denrées
- Arrêté du 10 mars 1977 sur la santé du personnel
- Arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits d'entretien
- Note interministérielle 0558 du 27 mars 2001 sur les déchets de cuisine
- Code de la Santé Publique
- Règlement Sanitaire Départemental
- Arrêté municipal de Poitiers n°5 du 4 janvier 2006 sur la gestion des déchets
- Règlement Eau-Assainissement de Grand Poitiers
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène (édition journaux officiels)
- Loi n°2011-525 du 17 mai 2011, dite WARSMAN 2 sur les nouveaux régimes de déversement des eaux usées

LES HUIT BONNES PRATIQUES

// Les locaux

La conception et l'aménagement de nouveaux locaux faisant l'objet d'un permis de construire doivent être soumis pour avis à la DDPP*, lorsqu'il y a utilisation de denrées d'origine animale.

Les chambres consulaires interviennent sur demande pour le conseil et la réalisation de diagnostics et bilans techniques des installations et des pratiques.

Les locaux doivent être propres, en bon état d'entretien et ne doivent pas entraîner un risque de contamination des aliments.

Ils doivent être convenablement éclairés, ventilés et offrir des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations de préparation.

Les surfaces servant à la préparation, les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes doivent être construits ou revêtus avec des matériaux lisses facilitant le nettoyage et la désinfection.

Les cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger, ni avec les autres locaux renfermant des aliments.

* Direction Départementale de la Protection des Populations

// Les équipements

Les lave-mains doivent être alimentés en eau courante, chaude et froide à commande non manuelle et équipés de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

Les eaux usées, dites ménagères, des établissements (lave-vaisselle, plonge, siphon de sol...) doivent transiter par un séparateur à graisses régulièrement entretenu avant rejet au réseau public.

Le système d'extraction d'air vicié des zones de préparation doit être installé en toiture à une distance de 8 m de tout ouvrant et situé 0,4 m minimum au-dessus des toitures environnantes. Il ne doit en aucun cas être source de nuisance sonore pour le voisinage.

// Le conditionnement et le stockage des denrées

L'étiquetage des denrées doit être conservé et lisible pour chaque produit.

Les denrées doivent être conservées jusqu'à leur présentation aux consommateurs à des températures limitant leur altération et le développement des micro-organismes.

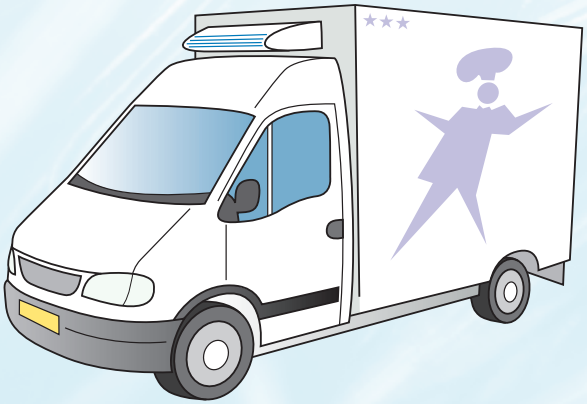
Les températures de conservation sont définies en fonction des produits.

Les denrées alimentaires doivent être stockées indépendamment des produits d'entretien ou de tout autre produit non alimentaire.

// Les conditions de transport

Les réceptacles des véhicules servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. Lorsque ces réceptacles ont servi au transport de produits autres que des denrées alimentaires, un nettoyage méticuleux et une désinfection seront effectués entre deux chargements.

Au besoin, ils doivent pouvoir maintenir les denrées à des températures appropriées.

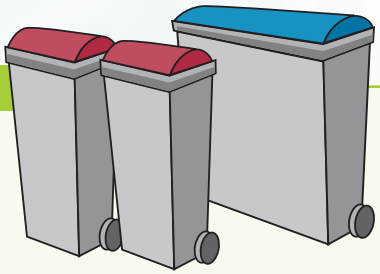


// L'utilisation de l'eau

L'eau destinée à la consommation humaine doit être en quantité et qualité suffisante.

Lorsque la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

// Les déchets



Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas être déposés dans un local où circulent des denrées alimentaires.

Ce local doit être pourvu d'un éclairage, d'un poste d'eau, d'une évacuation d'eaux usées. Les parois doivent être lavables sur toute leur hauteur.

Les déchets doivent être déposés dans des conteneurs étanches, fermés, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les déchets liquides, tels que les huiles usagées, doivent être collectés dans le cadre d'une filière spécialisée.

Les déchets doivent être présentés sur le domaine public les jours de collecte exclusivement.

Dès que le volume dépasse 3 000 litres par semaine, le producteur de déchets assimilés aux ordures ménagères est soumis au paiement de la redevance spéciale. Cet assujettissement n'entraîne pas d'exonération de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères.

// L'hygiène du personnel

Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des vêtements de protection propres et adaptés.

Des vestiaires ou penderies en nombre suffisant et situés à l'extérieur des zones de préparation doivent permettre de se changer avant l'entrée dans les zones de préparation. Des sanitaires doivent être mis à disposition du personnel.

// La formation

Les exploitants d'entreprises du secteur alimentaire doivent s'assurer que les manutentionnaires de denrées alimentaires sont encadrés et disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Nouvelle réglementation : obligation de formation des restaurateurs
- décret du 24 juin 2011 n°2011-731 (**entrée en vigueur au 1er octobre 2012**)
- arrêté du 5 octobre 2011

LES OBLIGATIONS DE L'ÉTABLISSEMENT EN MATIÈRE DE REJETS PROFESSIONNELS

L'établissement est responsable de ses rejets professionnels tant sur le plan de leur qualité que de leur quantité. Il est également responsable des nuisances induites par les polluants rejetés tant sur le personnel que sur les équipements d'assainissement.

L'établissement doit être correctement équipé afin d'assurer un prétraitement adapté à la nature des rejets déversés dans les réseaux d'assainissement, qu'il soit raccordé à ceux-ci ou qu'il décide de se raccorder (selon le Code de la Santé Publique et le Règlement Eau-Assainissement de Grand Poitiers).

À cet effet, un contrat de déversement, cosigné entre la Collectivité et l'établissement, doit lui être délivré

Le contrat de déversement est délivré par Grand Poitiers aux établissements dont les rejets sont assimilables à des rejets domestiques.
C'est un document contractuel liant l'établissement et la collectivité, qui permet de définir les modalités de déversement des rejets professionnels.

DÉMARCHE

1 Rencontre collectivité/établissement

2 Contrôle des équipements de prétraitements par les agents de la collectivité

Système de prétraitement non valide

DÉVERSEMENT

3 CONTRAT DE DÉVERSEMENT

Installation jugée conforme

Travaux de mise en conformité

Système de prétraitement valide

Installation jugée non conforme

Étude diagnostique réalisée par un bureau d'étude

LE CONTRAT DE DÉVERSEMENT (SUITE)

Les modalités techniques

Informent sur :

1- les caractéristiques des rejets assimilables à des rejets domestiques

2- les systèmes de prétraitement et de collecte mis en place :

- bac à graisses
- dégrillage
- collecte des huiles usagées...

Les modalités administratives

Mentionnent :

1- les engagements de l'établissement :

- à limiter les rejets graisseux dans le réseau public d'assainissement
- à avertir les agents du service Eau en cas d'incident ou de contamination de ces rejets
- à entretenir les systèmes de prétraitement

2- la durée du contrat

Les pénalités financières

En cas de non respect des prescriptions techniques particulières liées à l'activité de l'établissement, ou de préjudices causés à la station d'épuration, la collectivité se réserve le droit de majorer la redevance assainissement de l'établissement concerné (jusqu'à 100%).

LES SERVICES

// Pour la gestion des rejets professionnels

Grand Poitiers dispose d'un service public Eau réunissant un ensemble d'agents techniques disponibles pour vous accompagner dans vos démarches.

Grand Poitiers propose aux établissements une aide technique et gratuite d'accompagnement consistant à :

1- **Réaliser un bilan initial des rejets professionnels** pour aider l'établissement dans ses démarches (économie d'eau, ...)

2- **Préconiser un prétraitement** des effluents professionnels selon leur nature avant leur rejet dans les réseaux.

3- **Présenter les filières d'élimination** existantes des déchets liquides de la collecte au traitement.

// Pour l'aménagement des locaux

Le service HPQE pour la ville de Poitiers, la DDPP pour les autres communes de Grand Poitiers vous apportent tous les conseils pratiques à mettre en œuvre pour aménager vos locaux en respectant les règles d'hygiène et de propreté.

// Pour la gestion des déchets

Le service Déchets-Propreté est à votre disposition pour vous conseiller et vous informer sur les filières d'élimination des déchets assimilés aux ordures ménagères.

LES CONTACTS UTILES

Chambre Régionale des Métiers Poitou-Charentes
13, place Charles De Gaulle 86000 Poitiers

Tél. : 05 49 88 70 52
Fax : 05 49 60 72 80
www.crma-poitou-charentes.fr

Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie Limousin Poitou-Charentes
Téléport 1, boulevard Marie & Pierre Curie BP 20178 - 86962 Futuroscope Cedex

Tél. : 05 49 60 98 00
Fax : 05 49 60 97 70
www.poitou-charentes.cci.fr

ADEME
(Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie)
6, rue de l'Ancienne Comédie 86000 Poitiers

Tél. : 05 49 50 12 12
Fax : 05 49 41 61 11
www.ademe.fr

DDPP
(Direction Départementale de la Protection des Populations)
20, rue de la Providence 86000 Poitiers

Tél. : 05 17 84 00 00
Fax : 05 49 01 67 99
www.vienne.gouv.fr

ARS
Service Vigilance & Sécurité de l'Environnement et des Milieux
4, rue Micheline Ostermeyer BP 20570 86021 Poitiers Cedex

Tél. : 05 49 42 30 00
ars-pch-contact@ars.sante.fr

Les coordonnées des services concernés

Grand Poitiers
Place du Maréchal Leclerc
BP 569
86021 Poitiers cedex
Horaires d'ouverture :
08h30 - 12h30 et 13h30 - 17h30

Service Eau
Tel : 05 49 52 37 27 (secrétariat)
Fax : 05 49 52 37 70
E-mail : eau.assainissement@agglo-poitiers.fr

Service Déchets - Propreté
Tel : 05 49 52 37 98 (secrétariat)
Fax : 05 49 52 37 06
E-mail : dechets.proprete@agglo-poitiers.fr

Mairie de Poitiers
Place du Maréchal Leclerc
BP 569
86021 Poitiers cedex
Horaires d'ouverture :
08h30 - 12h30 et 13h30 - 17h30

Service Hygiène PQE
Tel : 05 49 52 36 15 (secrétariat)
Fax : 05 49 41 92 56
E-mail : hygiene.environnement@mairie-poitiers.fr

Poitiers
poitiers.fr

Grand Poitiers
grandpoitiers.fr

AGENCE fauve ©